

藤井敦子の

TOKYO

グルメ・コンシェルジュ

Vol. 19

そよ風も心地いい
春から夏にかけては
白ワインが最も
おいしい時期です

ひんやり冷えた 白ワイン片手に 春の食材を味わいつくす

気温も高まり、頬に触れる風も爽やかな春から初夏にかけては
キリリと冷えた白ワインがいちばんおいしく感じられる時期——
そんなことを思っていたら、銀座に白ワインと日本料理の
素晴らしいコンビネーションが楽しめる店を発見！
オープンしてまだ1年足らずというその店、
「銀座 大野」で過ごした至福のひとときをお伝えします。



撮影／青木淳 (P.392～393)
山田 聰、近藤 雄 (P.394～395)
スタイリスト／木川真理子
ヘア＆メーク／井上祥平
イラスト／平田利之
レイアウト／eboshi fine
構成／猪原美奈、野村幸子

白カットソー￥16,800・スカート
￥18,900(MATERIA) ネックレス
￥189,000(サハダイヤモンド)
ピアス￥201,600(双日ジュエリー)
(リカルド) リング￥787,500
ガホリ(レボシ)



1.鳥骨鶏は秋田産の地鶏。黄身にコクがあり、ほのかな甘みも。ブルゴーニュの自然派ワイン「Bourgogne Bigotes, 03 Chassornay」¥8,400などを合わせたい。
2.鳥骨鶏の出汁巻き卵、¥1,575
3.ふかふか、ほかほかの炊きたてご飯には、華やかながら繊細な味わいのブルゴーニュの白「Puligny Montrachet 04 J.J. Morel」¥10,290というのもいい選択。
4.帆立の釜炊きご飯、¥3,675
5.吉野の葱を使い、ごまの食感をそのまま残した自家製ごま豆腐、¥945。ごまの甘みが引き立つのはビノ・ノワール主体のシャンパン「Egly-Ouriet Grand Cru」¥9,975など。



Fujii's eye

「食事はなんといつても和食、お酒はワインがいちばん好き。こんな私には最高のお店です。『おいしいものを少しずつ色々と』という欲張りな私にとって、旬の素材でていねいにつくられた一品料理と個性豊かなワインの品ぞろえが楽しめる夜9時以降はまさに天国。なかでも感動したのはシャルソネイの自然派ワイン。森の中での深呼吸のように爽やかで新鮮です。鳥骨鶏の出汁巻き卵との相性抜群の組み合わせは、すぐにまた恋しくなってしまいそう」

藤井敦子 Fujii Atsuko

大阪府出身、O型。
本誌の専属モデルやCMなどで活躍中。
ペジクブル&フルーツジュニアマイスターや
ワインアドバイザー、英語検定準一級などの
資格も所有。Preciousホームページ
(<http://www.web-precious.com>)
でも好評連載中。



来は赤ワイン派の私は、今時期だけは別。
暖かな空気と、夏を直前にした浮き足立った気分のなかでは、爽やかな白ワインが心からおいしく感じられます。

「銀座 大野」の料理長、大野敏彦さんの経歴はとてもユニーク。なんとパリで5年間も暮らし、由緒ある日本料理店で仕事をしながら、休日を利用してブルゴーニュやボルドー、アルザス、ロワールを行脚。独学でワインを学びました。だから大野さんのつくる料理は、純粹な和食ながらも、ワイン（特にフランス産）にとつても合うのです。

常時250種類以上そろえているというワインは、そのうち6割が白。もちろんグラスでも楽しめます。料理は基本的に懷石のコースですが、21時以降はアラカルトでもオーダー可。女士でも気軽に利用できます。いちばん心に残ったのは、ぶりの「ま豆腐」。入った釜焼きご飯。特に煮きたてのご飯が、華やかで繊細なブルゴーニュの白と相性がいいなんて新発見でした！また、さわらやさくらだいなどの魚料理にはちょっと甘みのあるアルザスの白ワインが合うようです。

「銀座 大野」は1階がカウンターになつていて、さながら和風ワインバーのような雰囲気。

豊富な経験を積んだ大野さんとの会話を楽しみのひとつです。

restaurant's data

銀座 大野

東京都中央区銀座7-2-20 ☎03-3571-4120 Ⓛ17:30~26:00(L.O.)、土・祝日は17:00~23:00(L.O.) 日休~21:00までは懐石のコース¥6,300~¥8,400~¥12,600 21時以降はアラカルトでもオーダー可。カウンター8席、テーブル3卓(12名)、個室1室(4名) 基本的に禁煙 グラスワイン¥800~ サービス料10%



4.さくらだい、菜の花、はくれい芋など、春の素材を凝縮した小鍋「さくらだいの小春鍋」¥1,260。厚みと重みを兼ね備えた「Riesling Schlossberg G.C 03 Weinhbach」¥8,925などと味わいたい。
5.春らしいひと皿、「さわらの葉巻焼」¥1,680。相性がいいのは、少し甘みのあるアルザスの白ワイン「Riesling Kaefferkopf 02 Binner」¥7,875など。

