



九州産穴子の釜炊き。飯は¥12、6000のコースに登場。20時以降は単品でも頼める。



桜の葉と白味噌がポイントの、鱈の焼き物¥1,890。ワインはドレーヌ・ド・シャソルネイ・サン・ロマン¥10,395がおすすめだ。

銀座 大野 GINZA OHNO

「銀座 大野」は正しき日本料理店。ただしワインが200種類もある。意外に思うかもしれないが、すっきりしたただしの、季節の香り豊かな料理はワインと見事に調和する。パリで5年過ごし、ワインを愛する料理人の大野敏彦さんならではの技だ。和食とワインの幸せな関係に乾杯したくなる。

- 東京都中央区銀座7-2-20 ☎03・3571・4120
- ◎ 17時30分～深夜2時L.O.(月～金) 17時～23時L.O.(土)
- ◎ 休日、祝 www.auxamis.com/ginza_oono