

五味五感を総動員し、相乗を楽しむ

「和食や魚料理にはすっきりとした白ワイン」といった固定観念は「銀座 大野」ではご法度だ。なにしろセラーには250種ものフランスワインが控えている。

「素材の熟成感、味の軽重、調理法などアプローチの仕方は無数にある」と、店長の丸

山大輔氏。開店時から同店を仕切る、和食にも造詣の深い気鋭のソムリエである。

「焼き物に合わせた白は、ちよつと特別なAOCブルゴーニュ。元々はムルソーの畑で、凝縮感のままにムルソー。独特の蜜つぼさがべっこう餡で仕上げた米茄子とよく合う」

ときにロゼという提案も。「和食は繊細なだけではない。

旨みが凝縮した出汁、旬の魚や野菜にはダイナミックな素材力が潜んでいる」と、タヴェルロゼ ラングロールのよな自然派の造り手が丁寧に造った滋味深いワインとの好相性を説明する。お造りにはミネラル感豊かなリースリングのほか、唯一扱う国産ワイン、グレイス甲州茅ヶ岳もセレクト。同じ山梨産の山葵との相乗、日本酒のような豊かな吟醸香などで、魚の旨

みは何倍にも膨らんでいく。鮎の炊き込みご飯が出てきたところで、赤ワインが登場。一瞬、躊躇しがちな赤ワインを選び、魚種、部位、調理法を考慮し選ぶべし、とのこと。「鮎なら、赤身は軽めのもの、トロなどは脂を流すボルドーのフルボディで。焦げ目のある料理なら樽の香りにも合う」

さて鮎は、特有の香気とほろ苦さが醍醐味だが「上質なブルゴーニュのピノ・ノワー

ルは、鮎の香りを引き立てる。あるいは、鮎料理で有名なロワールのワイン、フラン・ド・ピエで楽しむのも粋」だとか。食べ慣れたゲストへの配慮からと、アルザス、シャンパニーと北の産地から始まるリストには銘醸品もずらり。だがここでは、フランスワインに深く精通し、店主・大野敏彦氏の日本料理を誰よりも愛する丸山氏を頼りに、新たな美味の発見を愉しみたい。

銀座 大野 ギンザ オオノ

中央区銀座7-2-20 ☎03-3571-4120
 5:30PM~L.O. 翌2:00AM
 (土曜5:00PM~L.O.11:00PM)
 日曜・祝日
 1Fカウンター8席、2F16席、個室1室
 カード使用可
 コース ¥6,300・¥8,400・¥12,600 ほか

グレイス甲州茅ヶ岳 2007



リースリングベルグハイム 2007



お造り

さっぱりとした淡泊な味や、ほろ苦さ、やわらかな脂の舌触り……。夏の魚の旨みを引き立て、食卓に彩りを添えるのは、やはり極上の美酒。フランス各地のワインが揃う「銀座 大野」と、全国の蔵から選りすぐりの日本酒を揃える「神保町 傳」で、魚を旨くする1杯の選び方を習う。

タヴェルロゼ 2007



ブルゴーニュシヨム・デ・ペリエール 2006



米茄子とエボタイの重ね焼き

フランドピエ 2002



ポマール 2005



鮎ごはん

丸山大輔
 1978年生まれ。専門学校を卒業後、勤務先のホテルで和食店に配属。調酒師、ソムリエの順に資格を取得し、2001年オザミワールド株に入社。「銀座大野」では店長を務める。

