

「銀座 大野」の店長を務める丸山大輔さん。店の1階はカウンターのみ(8席)。2階にテーブル3卓と4人向けの個室がある。料理長や店長のお人柄だろう、和やかな雰囲気で堅苦しさはない。グラスワインは赤白各4から6種を幅広く(840円~)、用意している。ワインは左から Nuits 1er Cru Vieilles Vignes 2005 Nuits-St-Georges AC Domaine Prieuré Roch、Pierre Frick Riesling Bihl 2007 Alsace AC、Domaine Barmès Buecher Rosenberg Riesling 2007 Alsace AC、Hermitage 2004 AC René-Jean Dard & François Ribo、Domaine Gauby Vieilles Vignes Blanc 2005 VdP des Côtes Catalanes、Volubilis 2008 VdT Domaine des Maisons Brûlées、Jacques Lassaigne Les Vignes de Montgueux Brut Blanc de Blancs NV Champagne AC、Bedeau 2006 Bourgogne AC Domaine de Chassorney。



懐石料理と250種のワイン —ワインバーとしての顔ももつ日本料理店

銀座 大野

銀座コリドー街から数十歩、わき道に入り込んだ所に「銀座 大野」はある。こぢんまりとした2階建ての一軒家。^{のれん}暖簾をひとたびくぐれば、白木のカウンターが目に飛び込んできて、街の喧噪はすっかり頭から離れてしまう。料理長を務める大野敏彦さんは、和食ひと筋、三十余年。途中、1990年から5年間、パリにある日本料理店「伊勢」で腕を振るう間に、丸山宏人さん（現・オザミワールド代表。オザミデヴァンなどを営む）と知り合い意気投合。2006年オープンの「大野」の厨房を預かることになった。

オザミの系列では唯一の和食店。でも、他店同様、料理とワインが生み出す食卓をテーマとする。20時までは、築地市場で厳選した魚介類や季節を伝える野菜を用いた3種の懐石料理を用意（6300円～）。そのうちのふたつのコースに一年を通して欠かさない鍋物や、釜炊きご飯も名物。そして、20時を過ぎると一品料理だけを提供する店となり、平日のラストオーダーはなんと深夜2時（土曜23時）。遅めの食事どころ、そして、遅い時間になればなるほど、ワインバーとしてのニーズに応えていく。

オンリストしているワインは約250種で、うち240種がフランス、10種は日本産。「扱うワインは必ず試飲。口に入れたものじゃないと、口に出せない（紹介ができない）から。重視するのは、造り手あるいは飲み手の顔が見えるかどうか、情報発信するのにふさわしいワインであるか、料理のイメージが膨らむか」と話すのは1978年生まれの若き店長、丸山大輔さん。ホテルの日本料理店に勤めながら日本酒とワインを学び、やはり丸山宏人と出会った。

フランスで重点を置くのはシャンパーニュ、アルザス、ロワール、ブルゴーニュなど冷涼な北部地方のワイン。日本のワインについては応援の気持ちもあって、ワイナリーにも足を運びセレクトする。

白ワインの飲用温度は料理との温度差にも配慮

赤よりも飲用温度の幅が広い白ワインについては、より保管温度に配慮する。6、10、13～14℃と温度設定が異なる3つのカーヴを用意。ワインのタイプを考慮するだけでなく、事前の試飲によりイメージした料理やシーンを念頭に置き、保管時から飲用温度にも備える。サービスの場では「(よく冷えたワインも造りを食べ終わるころから) 少しづつ温度を上げていき、膨らみをもたせるようにすると鍋や焼物にも合わせやすくなりますよ」といった提案もする。形の異なる3種類のデカンターを目的(温度アップ、エアレーション、ビオワイン用など)によって使い分け、白ワインも頻繁にデカンタージュを行う。「和食とワインのマリアージュではある程度、細かいところまで気を配ることが必要だと思う。でも、ハードルを越えたときにはサプライズがあったり、満足が満足で終わらず、感動に変わるから(笑)」と丸山さん。

例えば、ほろ苦さも楽しむ春野菜の鍋には、樽のニュアンスのある口ワールの完熟系ソーヴィニヨン・ブラン。だしで炊いた鯛飯に刻みしょうが、三つ葉、ごまを振ったものにはシャンパーニュが面白い。具材が変わっても、だしは必ずつなぎ役となり、すんなり寄り添うワインが見つかるという。白味噌に漬けた自家製フォワグラは極上バターのようにまろやか、かつ濃厚な味わいで、優しい味わいのアルザスの白ワインと好相性。

お薦めワインを並べてもらったときにも「フランス北部の白は外せないし、赤ではピノ・ノワールの使い勝手がいい。でも、蝦夷鹿を使った鍋を思うとスパイシーなエルミタージュも面白いし、肉料理には……」と結局、ローヌもラングドック・ルーションも加えて撮影することとなった。八寸のように、全く異なる味わいも同じ皿に同居させてしまうような悩ましげな存在が気になっていたが、マリアージュは十分に楽しそうだ。

この日、分厚いワインリストは登場しなかった。確かに、話しているうちに「リストを見るより、全部任せて安心」と思えてしまう。名店と呼ばれるゆえんだろう。

○ TEL 03-3571-4120 http://www.auxamis.com/ginza_oono

ランチなし 日曜・祝日定休

★以上、文・写真 Junko SHONO★