

懐石料理の店で、鍋で飲む酒。ワインか、無濾過純米か。

早くも鍋の季節、と言いたいところだが、実は2店とも通年、季節の鍋を出してくれる。合わせて飲む酒は、銀座は自然派ワイン、東中野では加水も濾過もしない純米酒。ナチュラルに喉を通る酒で、日本料理の粋と技を尽くした鍋をつつこうという、うれしい2軒。

photo/Tatsuya Nakayama  
text/Nobuko Terada



### 穴子のうらじろ焼き

穴子を西京漬けにして、白身魚のすり身を重ね、色鮮やかな卵黄をのせて焼く。噛み応えある穴子の身と、すり身のふんわりした軽さが、組み合わせの妙。西京味噌がほんのり香り、どんな酒にも合う。1,050円。



### 菊花かぶら蒸し

カブはおろさず、さっくりした歯触りを生かして丸ごと炊き、中にはタラバガニを詰める。卵白少々をつなぎと湯葉を加えるが、カニ身の甘みと香りをしっかり味わえる。紫と黄の菊花を散らしただしをとろりと。1,260円。

自然派ワインに合わせる和食。  
季節ごとの変わり鍋でアルザス、なんて。

### ★ 銀座 大野

オザミワールドの新しい店はなんと和食。料理長の**大野敏彦**さんはバリの高級日本料理店で5年間、包丁を振ったことがある。仕事のかたわらワインを勉強し、オザミの丸山宏人さんとは以来親しい友人。自然派ワインに注目、その懐深さを和食で確かめたい、とふたりの想いを合わせてのオープンとなった。懐石の流れに則<sup>のっと</sup>ってはいるが、ワインに合わせるのであれば、やはり料理人には今までにない意識の持ちようが表れる。

「一品一品をしっかりと味のしています。濃いというのではなく、主張する味、ですかね」  
もうひとつワインとぜひ、と考えたのは鍋。夏なら岩手産の地鶏、秋は鹿、冬は牡蠣か鴨か。合わせる野菜も吟味し、ご覧の豆乳鍋のように黒コショウをがっちり効かせるなど大胆な企みも。ボトルのワインが徐々に空くに合わせ、肉と野菜のうまみがだしに重なっていく。これで午前2時LOだなんて、まずは夜が長い季節で本当によかった。



### えぞ鹿と芹、茸の鍋

だしに豆乳を加えクリーミーな舌触りに。鹿ロース肉とよくらみ味の相性もいい。野菜はハクレイ茸、ヤマブシ茸、ササクレヒトヨ茸と、インカのみぞめ、ホウレンソウ、ネギ、セリ。仕上げに粗く砕いた黒コショウをスプーン2杯ほどに加え、さらに振り柚子。P・パカレのジュヴレイ・シャンベルタンとどうでしょう。1人前3,500円(写真は2人前)。



銀座でワインで鍋で深夜。  
何も申しません。

酒を含まなければ  
1人6,300円〜。

●東京都中央区銀座7-2-20 ☎03-3571-4120。17時30分～翌2時LO(土・祝17時～23時LO)。日曜休。交通：地下鉄日比谷線銀座駅。JR有楽町駅から徒歩5分。カウンター8席、テーブル12席。個室1室4席。21時までは6,300円、8,400円、12,600円のコースのみ。いずれも7品とデザート。季節の鍋も入る。上の写真のような一品料理の鍋を含めたアラカルトは21時～。自家製フォワグラ3種の味1,800円など。ワインは約200種類。うち8割は自然派の造り手のもの。ドメーヌ・シャネルネイ・ブドー22 8,400円は熟成香の奥にだしと共通する香りがあり、和食にお薦め。またアルザスは70種類ほどと充実の品揃え。日本酒、焼酎も。

