

## 豆乳鍋

優しい甘さの豆乳鍋、個性的なスンドゥブ、そして具材のバリエーションが広がったしゃぶしゃぶ。この冬、まっさきに味わいたい話題の鍋が続々登場。

# この冬、人気の鍋はこれ！トレンド鍋で幸せ気分。



上:「エゾ鹿とセリ、きのこの豆乳鍋」は1人前 ¥3,500で2人前から。秋はジビエの季節だからと、具に鹿を選ぶあたりが、フレンチレストランを持つオザミグループの和食店らしい発想。北海道産のフレッシュな鹿のロース肉を使っているため生臭さは皆無。仕上げにふる黒こしょうがピリッと味をひきしめている。左:茸類を始めたつぶり添えたセリの香りが秋の風情をいっそう楽しませてくれる。手前の黄色い野菜はじゃが芋。甘みの強い「インカのめざめ」は、豆乳の甘みと優しくマッチする。写真は3人前。ボリュームあり。下:味つけはお好みで。塩、こしょうと柚子でさっぱりと味わうもよし、鹿肉には、桜味噌と豆乳、白ゴマペーストをあわせたタレもよくあう。



ジビエと豆乳の出合いは、赤ワインとも相性抜群。  
**銀座 大野**



1Fはカウンターのみ8席。2Fはテーブル席と4人までの個室が一部屋。コースは¥6000〜¥12000。夜9時からはアラカルトもOK。



東京都中央区銀座7-2-20  
☎03-3571-4120  
営業17時30分〜翌2時L.O.  
(月〜金) 17時〜23時L.O.  
(土、祭) ㊿日

深夜2時までの営業も嬉しい限り。ワインバーとして、深夜のめし処として活躍してくれそう。



この8月、銀座の路地裏にオープンしたばかりの割烹料理店「大野」。ワインでおなじみのレストラン「オザミ・ディ・ヴァン」の系列店というだけに、和食店とはいえワインのラインナップは、グランメゾン級。ソムリエもいるこの店なら、思いがけない和食とワインのマリアージュも楽しめそう。新メニューの「エゾ鹿とセリ、きのこの豆乳鍋」も、ワインとの相性を考えての秀作。味の決め手となる豆乳は、毎朝、築地の豆腐屋から仕入れる無調整豆乳。料理長の「大野さんいわく」「大豆の旨味を強く感じる」「濃厚な味わいだ。これを、昆布とかつお節のだしでわったクリーミーなスープが実にまろやか、特有の熟成味を帯びた鹿肉の旨味をまったりと包み込む。豆乳と桜みそ、白ゴマをあわせた特製タレをつけていただけはブルゴーニュ系の赤ワインが欲しくなることうけあい。白雪茸や山伏茸などたっぷり添えられたきのこが秋ならではの美味を引き立てる。しめのにゅうめんき食べ終える頃にはお