

仕事疲れをリセット、銀座の平日晩ごはん。

友達を誘って、銀座の晩ごはん。仕事疲れも吹き飛んでいきそうな華やかさは、やっぱり銀座ならでは。最近では、カジュアルプライスのお店も増えて、ますます楽しくなってきた。数ある店の中から、迷わずおすすめできるお店を厳選。お気に入りの1軒を見つけて、ぜひリピートしてみてください。

ワインもじっくり、気ままに楽しむ和食が旬。



話題の
ニューオープン

銀座 大野

03-3571-4120

やさしい味わいの和食を
やさしいワインとともに。

「だけ家庭的な雰囲気の気軽な店にしていきたいですね」。

まだ残暑厳しき8月下旬、銀座の路地裏に一軒の和食店がオープンした。「銀座 大野」は、なんとあのワインレストラン「オザミ・デ・ヴァン」が手がける初の和食。「どんなにフレンチが好きなの僕でも、やっぱり身体に優しい和食が食べたくなるときがある。でもそんなときに合わせたいワインを置いてある店がなかなかないんですね。それで、次にやるならワインと和食が楽しめるような店にしたいと思っています」と、ソムリエで代表取締役の丸山宏人さん。そして、フランスでの修業時代にお世



↑ 菊花蒸し 1260円。21時以降はアラカルト。



↑ 長串うに寄せ羹 945円。料理は日により変更。



「オザミ ワールド株式会社」代表取締役
丸山宏人さん

料理人の修業で訪れたフランスでソムリエに転向。帰国後、本郷2丁目にビストロ「竹とんぼ」をオープン。'97年に銀座に移転し、「オザミ・デ・ヴァン」を開店。



↑ 料理長の大野敏彦さん。「銀座の懐石といえば敷居の高いイメージだけど、できる

話になった大野敏彦さんとの店づくりを考え始める。

「しっかりとした正統派の和食

をちゃんとした土台を持つ場

所だと、店は当初から銀座を

考えていました。銀座は、最

高級から庶民レベルまで、い

い店が集まる土地。そこで、

誰もが納得できるクオリティ

のものを提供する。とくに、

今回力を入れたのが鍋。ワイ

ンと相性がいいんですよ」

この店にと丸山さんが選ん

だワインは、アルザスやロワ

ールのもものが中心に。

「やさしい味わいのお手頃な

ものを揃えています」

→ あじわい地鶏の夏鍋2625円（写真は2人前）。これは取材時のメニュー。秋は鴨を使ったお鍋が。コースにもお鍋がつく。

●中央区銀座7-2-20
 営業 17:30~2:00LO、
 土祝 17:00~23:00LO
 日休 コースは8000円
 と1万2000円。ワイン
 はグラス840円〜。グ
 ラスワインの種類も豊
 富。

