

# 仕事疲れをリセット、銀座の平日晚ごはん。

友達を誘つて、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。最近は、カジュアルプライスのお店も増え、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。お気に入りの一軒を見つけて、ぜひリピートしてみて。

## ワインもしつくり、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

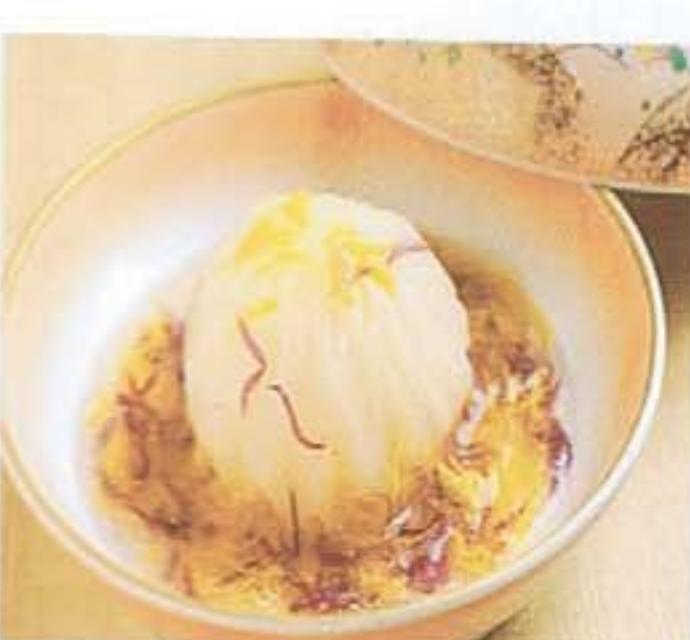
TEL 03-3571-4120

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僕でも、やっぱり身体に優しい和食が食べなくなるときがある。でもそんなときに合わせたいワインを置いてい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たんです」

とは、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。



↑長芋うに寄せ蕪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。

店づくりを考え始める。

「しっかりした正統派の和食

をちゃんとした土台を持つ場

所でと、店は当初から銀座を

考えました。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」

↑ 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

だけのことはない」と笑顔で語る大野敏彦さん

（写真撮影：大庭義典）

（写真撮影：大庭義典）