

銀座7丁目

## 正統派日本料理×ワインの愉悅の後は 時を経た贅沢な空間に身を任せる

かたや友情が、かたや憧れが実を結び、  
誕生に至ったふたつの店がある。  
そんな背景を踏まえ美味に興じる、粋な夜を

銀座7丁目界限に今年、心温まる物語を秘めてオープンしたふたつの店がある。その不思議な縁を知って訪ねれば、一層叙情的な夜となるはずだ。

まず1軒目は、銀座エリアで、カジュアルかつ上質なワインの楽しみ方を教えてくれるオザミグループの新店。意外にも、清々しい白木造りの純然たる日本料理店である。カウンター内で包丁の冴えを見せるのは店主の大野敏彦氏。聞けば、90年代にフランスに渡り、日本料理店で腕を揮っていたと言う。時を同じくしてパリでワイン修業に励ん



3. さすの一夜干し。からすみ大根と車えびに万願寺唐辛子焼きを添えて  
4. 菊花がぶら蒸し、ずわい蟹射込み。紫と黄の菊花を散らした美しい皿  
5. かんばちのから揚げ、丹波しめじ、舞茸のみぞれ鍋、コクのある味わい



6. 黙々と仕事に励む大野氏。確かな技術とフランスでの多彩な経験が味わいに奥行きを生む  
7. 2階には、しっとり落ち着ける個室も用意されている



1. 袋小路の突き当たりやや手前に建つ、端正な構え。行灯の灯る数寄屋造りで、落ち着きがあり心惹かれる  
2. 長芋のうに寄せかん。香り高い白ワインと



1軒目

## 日本料理 銀座 大野

ニホンリョウリ ギンザ オオノ  
tel. 03-3571-4120  
銀座

銀座コリドー街の袋小路の奥に佇む一軒家。1階は臨場感あふれるカウンター席。2階には、ゆったりと寛げるテーブル席と個室を用意。素材を生かしつつ、手をかけた料理は、どれも鮮やかに印象に残る。ワインは、オザミグループの精鋭ソムリエがセレクト。

◎中央区銀座7-2-20  
営業5:30PM~L.O.翌2:00AM  
(土曜、祝日のみ5:00PM~L.O.11:00PM) ◎日曜  
◎カウンター8席、  
テーブル12席、個室1室  
カード使用可  
○9:00PMまでは懐石料理¥6,300・¥8,400・  
¥12,600、9:00PM以降は一品料理のみ