



# 疲れたときには、本能的に “馬”と“鹿”で体力増強



1.「自家製フォアグラ三種の味」1,890円。左から京都の西京漬、愛知の赤味増漬、スモーキーな香りのかつお節包み。西京漬は極上バターのような  
2.濃い色の肉は、新鮮さゆえドリップが一切出ない 3.1Fはカウンター。2Fには椅子席の他、4人用個室もある

黒胡椒が華やかに香る、フレッシュな蝦夷鹿の鍋

## 銀座 大野 蝦夷鹿と茸の豆乳鍋

行灯のほのかな明かりに誘われ、コリドー通りの路地の奥へ。たどり着いたのは日本料理店ながら、アルザスやロワールを中心とした200銘柄のワインが揃うという粋な店。その冬のスペシャルティが「蝦夷鹿と茸の豆乳鍋」。かつお節と利尻の昆布でだしをとり、豆乳を合わせた鍋に入るのは、キノコ数種やセリなどの野生味溢れる味だ。火にかけつつ10秒フタをし、火がまんべんなく通ったところで、北海道から届いたばかりの蝦夷鹿の生肉をさっと煮て、箸をのばせば……。豆乳のやさしい風味とともにたっぷりの黒胡椒が香り、ほんのりピンク色をとどめた肉の濃い

味がじんわり。野の香りを放つセリ科植物、浜防風を蝦夷鹿の肉で巻いて味わえば、北海道の大自然で深呼吸するような錯覚に。煮詰まってトロトロになったら、にゅうめんを投入。黒胡椒が利いた、カルボナーラ風の新しい美味を発見できます。

ギンザ オオノ  
東京都中央区銀座7-2-20  
☎03-3571-4120 営17:30~翌2:00L.O. 土17:00~23:00L.O. 日・祝定休  
蝦夷鹿と茸の豆乳鍋1人前3,675円(2人前〜、11~2月)、その他、自家製フォアグラ三種の味1,890円など。20:00までは6,300円~12,600円のコースのみ。20:00以降は単品もOK 予約可 カード可 席数24 個室1 禁煙  
ビール:サッポロ [http://www.auxamis.com/ginza\\_oono/](http://www.auxamis.com/ginza_oono/)

