

日本料理

銀座 大野

深夜でも、丁寧に作られた和食を静かに堪能できる

銀座の中心地からすこし外れた路地裏に暖簾を掲げて7年目。街の喧騒を逃れ、落ち着いて食事を楽しめる店である。

料理長の大野敏彦さん（53歳）

が手がけるのは、旬の素材を活かした日本料理。コース（6000円）が基本だが、20時30分以降は単品注文も可能。注文を受けてから土鍋で炊くご飯と小鍋料理を一品など、軽い食事にも応じる。

また、200種類以上のワインを揃えるのも同店の特徴だ。日本料理との調和を楽しんでみたい。



▲2階はテーブル席（写真是1階）。
■中央区銀座7-2-20 ☎03-3571-4120 営17時30分～翌2時（最終注文）、土曜11時30分～13時30分（最終注文）、17時～23時（最終注文）
休日曜、祝日 24席（予約が望ましい）



▲JR・地下鉄の新橋駅からは徒歩約5分。地下鉄各線の銀座駅からは徒歩10分以内。

▲「鮫鰯の小鍋仕立て」1680円。丁寧に取った鮫と昆布の出汁で、焼き豆腐、長葱などと共に鮫鰯を煮る。他に「鯛胆和え」630円など、酒に合う一品料理も多い。サービス料別。

