

第2部

「銀座ツウだけが知っている」
料理店&バー」選びの極意

銀座で食事をするとなると、接待店や高級店ばかり。こんな誤った先入観が銀座にはある。しかし、そんな偏ったイメージとは裏腹に、ツウだけが知る店や、その使い分けの極意もまた銀座ならではの。最も銀座らしい名店をご紹介します。



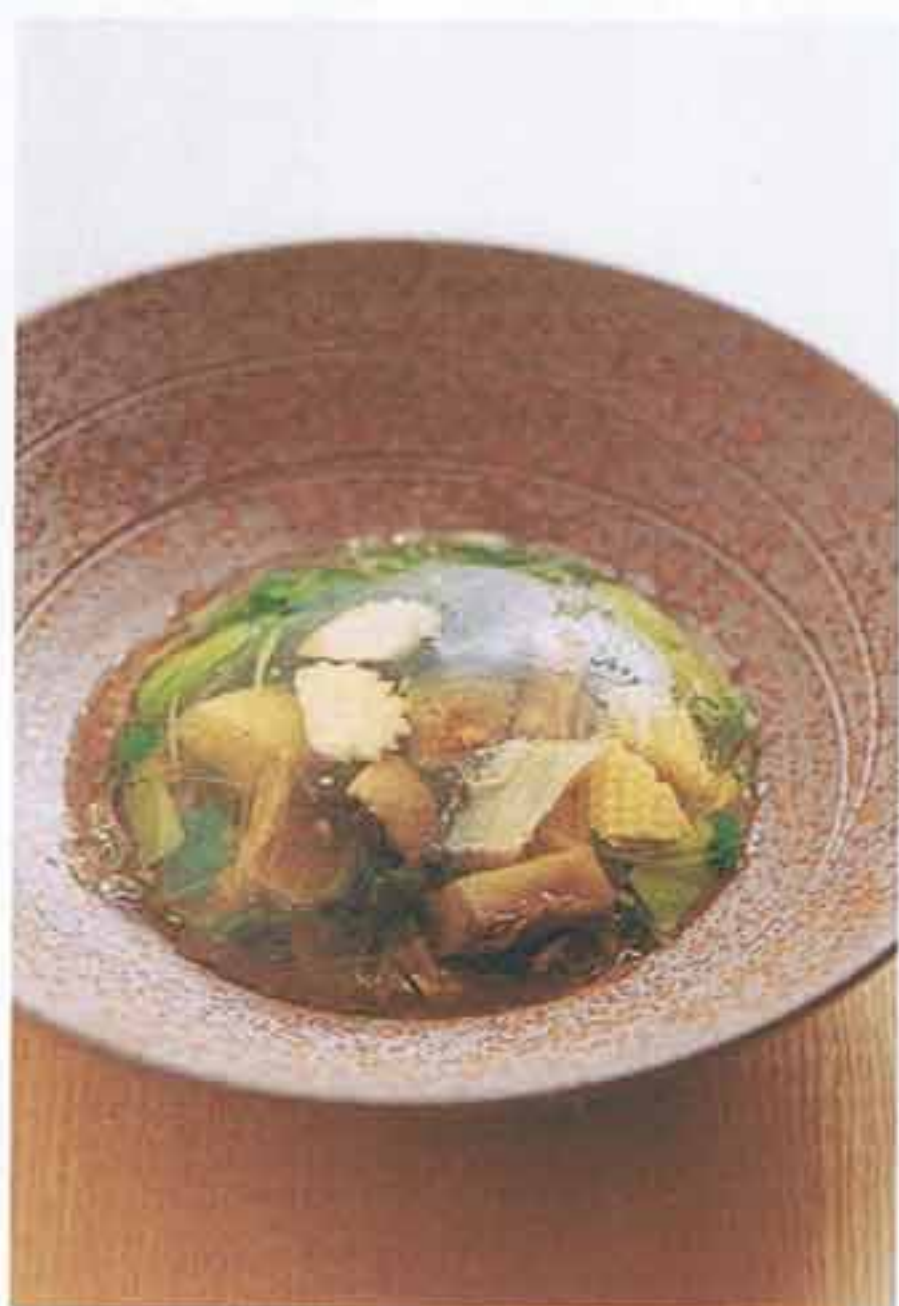


写真上はゴボウと春菊を添えた「カンパチの照り煮」。醤油やだしの熟成感のある旨みが、赤ワインにもよく合う。左はミョウガやショウガなどが入った「香味野菜の煮こごり」。右手前は「大アワビの炊き込みご飯」。やわらかく煮た三陸の天然のアワビが惜しげもなく入っている。もし食べ切れなければ、おにぎりにもしてくれる。



フレンチレストランが経営する ワインの品揃えも充実した和食店 銀座 大野

「オザミデヴァン」などフレンチレストランを経営する、「オザミワールド」初の和食店。和食店とは思えないほど充実したワインの品揃え。好みを伝えればスタッフがお薦めを教えてください。☎03・3571・4120（できれば予約を） 中央区銀座7-2-20 ①17時半〜翌2時、土曜17時〜23時（ともにL.O.） 日曜休
カウンター8席、テーブル12席、個室1室 カード可 ■2人で2万5000円程度。夜のコースは6300円〜、21時以降アラカルトあり【地図P201B-3】



酒にも手が伸びる。

まさくにこちらの話に応じるが、店を切り盛りするのは、主人と職人の2人きり。店が賑わえば酒や料理が出てくるのが遅くなることもある。それに目くじらを立て、追い立てるような気短な人には向かないかもしれない。

気兼ねないとはいえ、いわゆる割烹が苦手な向きには、今年8月にオープンした「銀座大野」もいい。フレンチレストランのオザミワールドグループの和食店でサービスはレストラン風。なのに、しっかりと和食が愉しめる。

コリドー街の喧騒を逃れた辺りにぼつりと立つ。1階はカウンター、2階には個室とテーブル席が控える。この店の強みはなんといってもワイン。フレンチレストランと共同のワインセラーを持つだけに、その質・価格はほかの和食店と比べて群を抜いている。気楽にワインを愉しみながら舌鼓を打つにはもってこいだらう。

高級割烹が深夜に出す 質の高いコース料理

食材のロスを少しでも抑えるため、ランチとの調整でコストを抑えている店が多い。夜の料理が旨い料理店は往々にして、ランチも旨い。そのランチの「深夜版」ともいえる料理を味わえるのが「銀座小十」だ。

通常の夜のコースは1万3000円と1万8000円の2種類だが、21時を過ぎると1万円のコースが登場する。