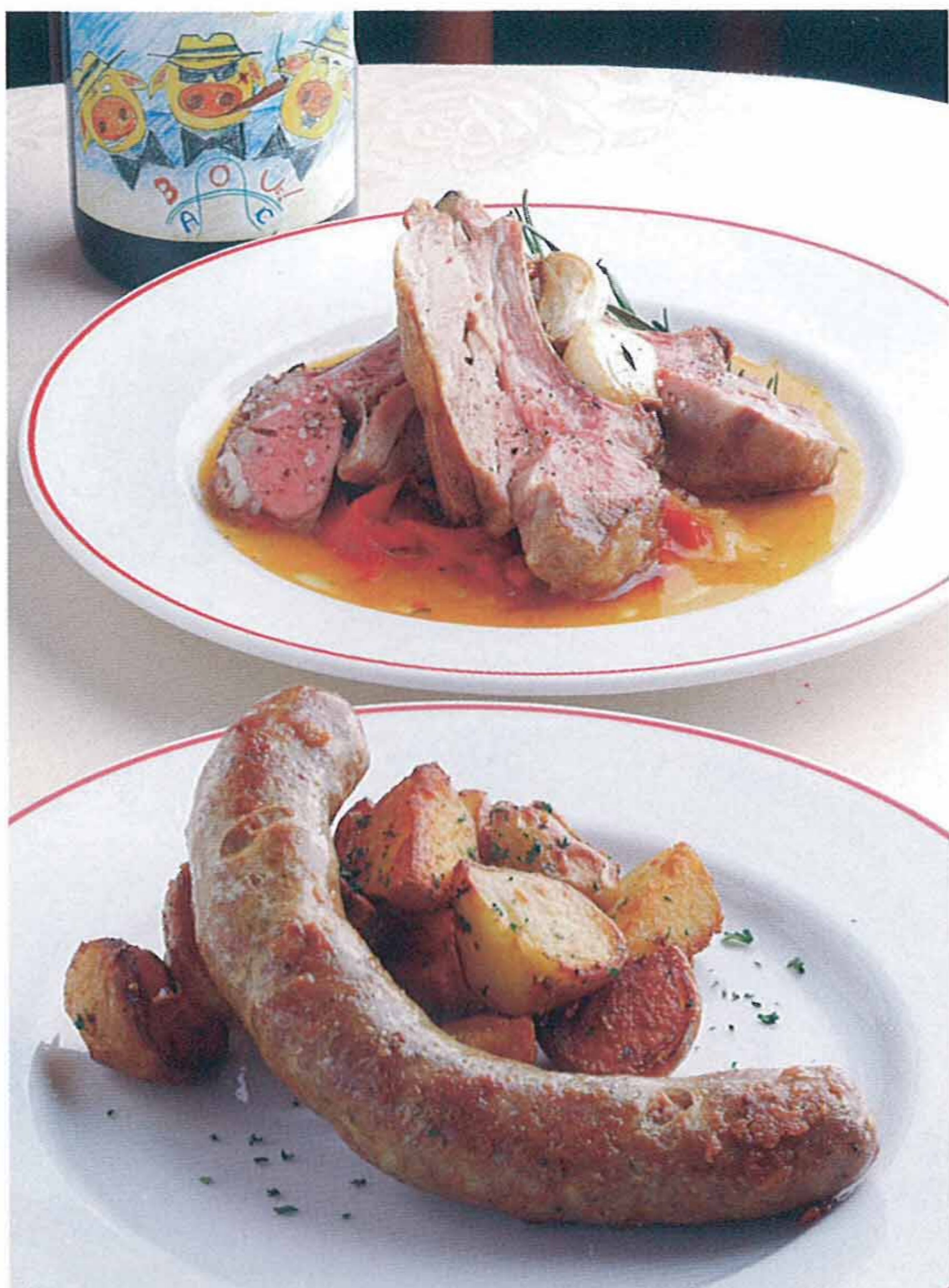


パリのワイン食堂



ニュージーランド産 仔羊ロース肉のロースト バスク風
吉田豚の自家製ソーセージ

パリの大衆食堂がコンセプト

フランス料理やスペイン料理の店を展開するオザミワールドが新たに新店した「パリのワイン食堂」が、銀座・歌舞伎座に程近い地にオープンした。

レストランよりも気軽なビストロが人気を集める昨今、ここはさらなるカジユアルさを求めた、毎日通える「パリの街にある大衆食堂」がテーマ。店内も、ポスターやアンティーク調の照明を入れたり、パリらしさを意識したもので飾られている。お母さんが作るような家庭料理をベースにしながらも、テリーヌやソーセージは自家製のものだったり、肉質が柔らかく、甘みのある脂が特徴の

吉田豚や冬にはジビエが登場したりと、しっかりとしたボリュームある料理が楽しめる。

ワインはフランス産・スペイン産のみで、ワインリストが2種類に分かれており、1つは3800円均一の手頃なもの、もう一方はオザミワールドが誇る豊富なワインがオンラインリストされている。

ディナーコースはアミューズ・前菜・メイン・デザートの前フリフィクスで2980円とリーズナブル。お腹いっぱい食べ、たくさん飲んで、パリのよりローカルな食事のスタイルを身近に感じられる店である。



淵上達也氏

東京都中央区銀座3-13-11 銀座芦澤ビル1F

Tel.03-3547-4120

◆営業時間 [平日] ランチ11:30～15:00 (14:00 L・O)、ディナー 17:30～24:00 (23:00 L・O)、[土日祝] 11:30～22:30 (21:30 L・O) ◆休日 なし (11年4月末までは日曜定休) ◆コース ランチ1000円～、ディナー2980円 ◆ワイン G600円、B3800円～ ◆サービス料なし ◆カード 各種可 ◆席数 60 ◆個室 なし ◆駐車場 なし ◆シェフ 淵上達也 ◆開業 10年12月1日