



インテリアのアクセントになっているランブシェードは、市販のザルにチェックの布をかぶせた手作り。

東京都中央区銀座3-13-11 銀座芦澤ビル1F  
☎03 (3547) 4120  
<http://www.auxamis.com/wine-shokudo>  
昼 11:30～14:00 L.O.  
(土・日・祝11:30～15:00 L.O.)  
1000円  
(土・日・祝1575円/2940円)  
夜 17:30～23:00 L.O.  
(土・日・祝15:00～21:30 L.O.)  
3129円  
無休 44席、カウンター2席、テラス10席  
スタッフ 調理4名 サービス5名

## BOUILLON DE PARIS À VINS

### 測上 達也<パリのワイン食堂>



赤いチェックのテーブルクロスに、木製の椅子。壁には、フランスで買いつけてきたポップなポスターやオブジェが飾られ、“食堂”らしいカジュアルな雰囲気演出している。

シェフを務める測上達也氏は1977年福岡県生まれ。「オーバカナル」の赤坂、紀尾井町、銀座店を経て、2004年「ブラッスリーオザミ丸の内」に入店。スーシェフを経験し、'11年12月より現職。

「飽きのこないオーソドックスなビストロ料理を基本にし、ワインとのマリアージュやコースのメリハリを考えて、特にメインは味のしっかりしたものを出すようにしています。肉は150～250g、魚は150g程度とボリュームもつけています」(測上氏)

平日の昼は、メイン、前菜またはデザート、コーヒーの1000円、土・日・祝は

前菜、メイン、デザート、コーヒーの1575円とアミューズがついて料理が異なる2940円のプリフィクスで、1575円が主体。夜は、アミューズ、前菜、メイン、デザート、コーヒーの3129円のプリフィクス。プリフィクスの料理は、一部プラス料金のものであるが、前菜1260円、メイン1943円でア・ラ・カルトとしても提供。特に混み合う木～土については注文を21:00以降に限定している。

肉はオザミワールド(株)各店で一頭買いしている埼玉県産吉田豚、北海道白老で専用肥育された黒毛オザミ和牛などを使用。また、なじみの業者から余剰在庫の肉や、形が不揃いの野菜などを安く入手して、原価を抑えている。

ワインはフランス産30～40種を3980円均一で販売、一晩で平均50本は出るそうだ。



黄色い看板と赤いテントが印象的なファサード。天候の良い時期は道路側の窓を全開にし、より開放感のある空間に。

### 昼の定食 1575 円



Salade de chèvre chaud  
山羊チーズの  
オープン焼サラダ



Carré d'agneau rôti  
骨つき仔羊背肉のロースト  
ジュのソース  
ラタトゥイユ添え

Gâteau au chocolat  
ガトー・ショコラ

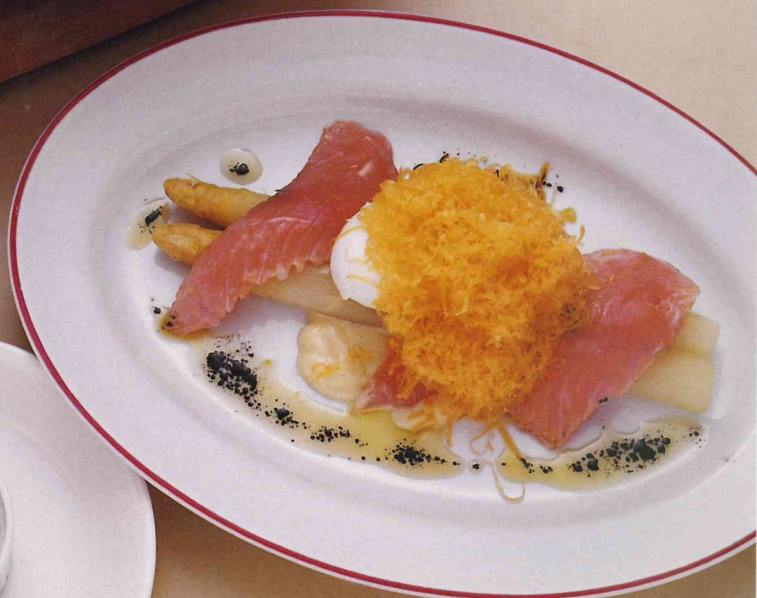




## 夜の定食 3129円

Clafoutis aux framboises  
フランボワーズのクラフティー  
アイスクリーム添え

Jarret de porc braisé  
à la vinaigrette special à l'œuf  
特大! 吉田豚スネ肉のブレゼ  
スペシャルビネグレットソース(2人前)



Asperges blanches  
et "Himemasu" à la mimosette  
フランス産ホワイトアスパラと  
北海道産のヒメマスのみモレット風味

Rillettes de porc  
吉田豚のリエット

