

飲んで食べて 自腹でも安心

シヨップカードを見ると、かわいイラストで外観が描いてある。じつはこれ、都内に12店舗を擁するオザミワールド代表・丸山さんの自筆によるものだ。企画段階で頭の中にある店舗のイメージを表現したもの。完成形もほぼイラストどおりだ。

「パリの大衆食堂のように料理とワインを気軽に楽しめるように」。その言葉を再現するかのごとく、ランチはオードブル+メイン+プチコーヒーで1000円。ディナーもオードブル+メイン+デザートで3129円とおどろきの価格。しかもオードブル、メインが各10種類以上もあり、ボリュームもたっぷり。味は本格的。丸山さんの語る一所懸命とはこのことなのだ。アフターゴルフのパーティで利用したら幹事の株が上がるはず。

パリのワイン食堂

代表取締役
丸山宏人さん (49)

- ゴルフ歴:35年
- ハンデキャップ:8
- よく行くコース:千葉周辺のゴルフ場
- プレー:月5回

ゴルフの日は朝に健康ジュースを飲んでスループレー。職業柄夜はコース料理が多く、健康を考えてゴルフ場でランチは食べない



何事も一所懸命努力すれば報われると信じていますが、ゴルフは頭とセンスも必要ですね

ビストロ
銀座



パリのワイン食堂

東京都中央区銀座3-13-11 銀座芦澤ビル1F

☎03-3547-4120

www.auxamis.com/wine-shokudo/

営業時間 11:30 ~ LO14:00 / 17:30 ~ LO23:00

(土日祝11:30 ~ LO21:30)

定休日 無休 創業 2010年12月

席数 56席 (うちテラス10席、バーカウンター 2席)

予算 昼 1000円、夜 5000円

最寄駅 東京メトロ日比谷線東銀座駅徒歩3分

オードブルの「ズワイガニとアボカドのディル風味ガトー仕立て」(上)。エシャレットとレモン、マヨネーズでさっぱり。濃厚なクーリ・ド・トマト(トマトソース)で食べる。デザート「いちごのミルフィーユ」(下)はしっとりしたバタークリームと酸味が合う



メインの一品、オザミ名物「埼玉県吉田豚スネ肉のプレゼ」。白身で旨味もしっかり。ふたり分で約1.2キロもある

