

パリの大衆食堂そのものの魅力が満載！

パリのワイン食堂

「銀座なのにまるでパリの大衆食堂のような雰囲気
が魅力。料理はボリューム満点でリーズナブル。カ
ジュアルに美味しいフレンチです。ワインにも力を入
れているオザミグループの店だけに、安心&納得の
リスト。週末や祝日は、ノンストップ営業なのもう
れしい」



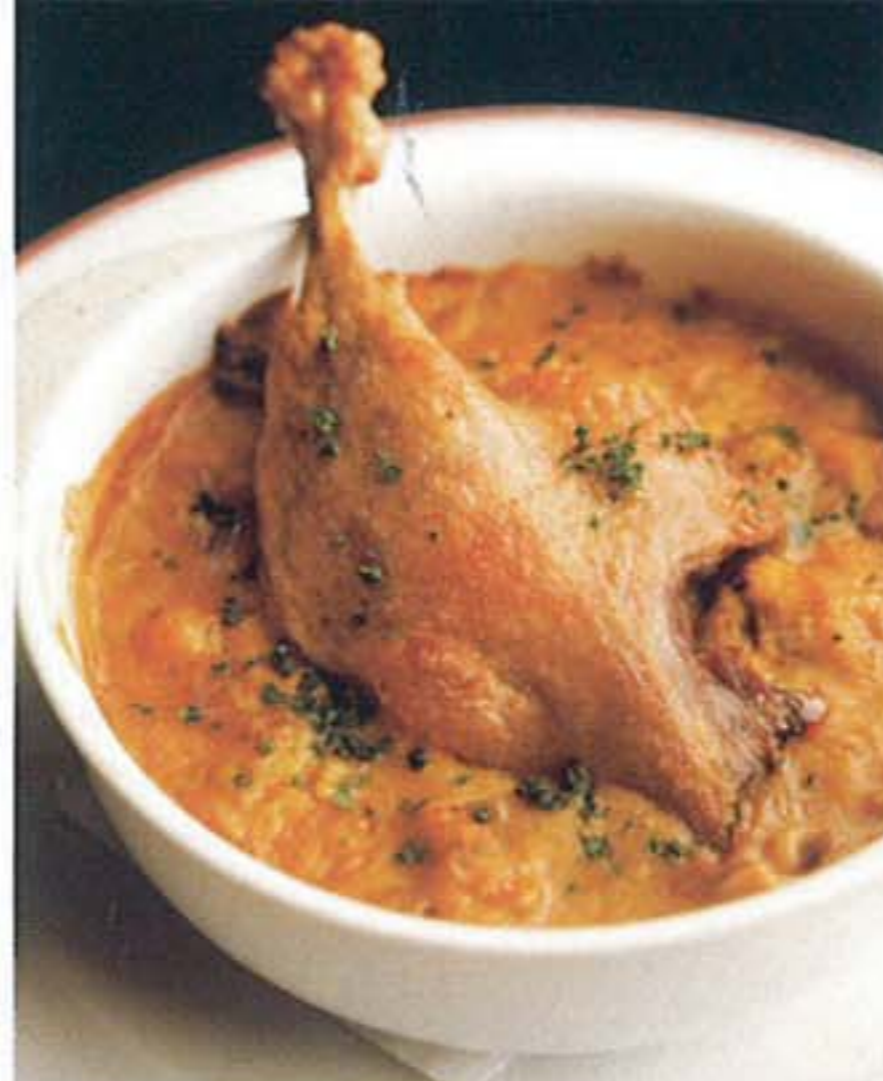
●東京都中央区銀座3-13-11 銀座芦
澤ビル1F ☎03-3547-4120 🕒11
時30分～14時LO、17時30分～23時LO
(土・日・曜・祝日11時30～21時30分LO)
無休 <http://www.auxamis.com/wine-shokudo/>

右◇前菜「北海道産ズワイガニと
アボカドのディル風味 ガトー仕
立て」¥1,260。かにの甘みと、赤
ワインビネガーの酸味をきかせた
トマトソースとの相性が抜群。



左◇「鮮魚のカルパッ
チョ」¥1,260。肉厚で
歯ごたえのいい鮮魚と
グレープフルーツのソ
ースの組み合わせが爽
やかな前菜。

料理はすべてア・ラ・カ
ルトでもプリフィック
スコース(前菜・メイン
・デザート)¥3,129で
も頼めるメニューよ
り。右◇「フランス産
小鴨モモ肉のコンフィ
のカッスレー」¥1,943。
鴨肉はジューシーで、
羊肉、豚の耳や舌など
と煮込んだ白いんげん
豆は柔らか。



右◇「北海道産エゾ鹿
モモ肉のロースト」¥
1,943。(コースは+¥
315)。コクと甘み、カカ
オのような香りが広が
るソースで。サンソー
100%の南仏らしいオリ
ジナルワインは、ボト
ルで¥3,990。

