

グラスワイン
600円～



コースは前菜、メイン、デザートが数種類から選べて¥3,129。
写真はメイン料理の「アイスランド産仔羊骨付きロース肉のロースト」。脂があっさりしていて甘みを感じることができる。

前菜より、「生ハムと有機野菜のサラダ」。野菜は静岡県から仕入れ、内容は日替わり。生ハムの塩気とみずみずしい小カブや紅芯大根など根菜が調和。



60席もあるので大勢で訪れるのも楽しい。アラカルトの注文も可能(木曜、金曜は21時以降)。

お手頃ワイン充実で、
お酒も料理もすすむ。

東銀座 パリのワイン食堂

所狭しと並ぶテーブルにはギンガムチェックのクロス、壁にはパリのポスターが貼られ、料理は実質本位でボリュームたっぷり。ブイヤベースや鴨モモ肉のコンフィなど定番のメニューが並び、本場パリのビストロらしい楽しさにあふれている。さらに、3,989円で提供するボトルワインが80種類も揃うなどお値打ち感全開。「オザミ・デ・ヴァン」をはじめとする、オザミ・グループが手がける店だけあって銘醸ワインが手頃な価格で揃うのもここならではの。ワイン好きはなおさら、なじみにしたくなるだろう。

Bouillon de Paris à Vins

東京都中央区銀座3-13-11
☎03・3547・4120
◎11時30分～14時L.O.、
17時30分～23時L.O.(月～金)
11時30分～21時30分L.O.(土、日、祝) 無休
www.auxamis.com

MAP P96 B-2