



**Patrick Piuze
Petit Chablis '10**

ルフレージュの下でワインを学び、ブローカーでシャブリの醸造長を務めた注目の造り手のブティ・シャブリ。¥3,990



**VDP des Monts de la Glage
'Cuvee Bous' '10**

3匹の愛らしい豚が描かれたオザミグループのオリジナル。果実の凝縮感とスパイス感のあるサンソー100%。¥3,990



オードブルより、岩手・宮古産メ真サバのマリネ。秋なすと生姜の軽い煮込み添え

オープンから1年、現在建て替え中の歌舞伎座裏一角をアツく盛り上げているのがこちら。オザミワールドの最新店だが、店名にはブラッスリーもヴァンもなし。ストレートなその名が「かしまらに楽しんで」と語りかけてくるかのようだ。メニューも然り。オードブル、メイン、デザートのコースがなんと3129円！驚きの価格に加えオードブルとメインはそれぞれ10種以上を用意。選ぶ楽しさもある。お肉のパテやブーダンノワール、鴨腿肉のコンフィといった定番のほか季節のスペシャルメニューも充実。今の季節は北海道産の真鴨や丹波篠山産の猪、フランス産の山鳩といったジビエがわずかなフランス料金でいただけるのも嬉しい。さらに特筆すべきはフランス

産とスペイン産のワインが約80種も揃う3990円均一リスト。ボトルが断然お得なうえ、エチケットと共に産地や品種、味わいの解説があるから、知識がなかったって楽しく選べるのだ。シェフを務めるのは丸の内「ブラッスリー・オザミ」で3年、スーシェフを務めた洲上達也氏。ガツンと焼いたステーキから、クーリ・ド・トマトを添えたズワイ蟹とアボカドのガトー仕立てのようなちよっとエレガントなひと皿、先述のジビエまでお手のもの。ワインは地方別のリストもあり、毎日12種が開くグラスワインにはグランヴァンも。全てカラフェでも提供する。食べたい夜、飲みたい夜、この店、使い次第でいかようにも、なところが奥深い。これが、銀座のカジュアル店の実力だ。



Bistro

パリのワイン食堂

パリノワインシヨクドウ

☎ 03-3547-4120



◎ 中央区銀座 3-13-11
銀座荳澤ビル 1F
☎ 11:30AM ~ L.O. 2:00PM /
5:30PM ~ L.O. 11:00PM
Ⓜ 無休
Ⓜ 56席 カード使用可
○ アラカルトあり。オードブル ¥1,260 ~

連日、大盛況を極める



オードブルの定番、田舎風テリーヌサラダ添え。鶏レバー、脂などを加えたシンプルなスタイル



メインより、カナダ産 仔牛ハラミ肉のアミ焼き エシャロットソース。濃厚なソースが合う



平日でも予約で埋まる人気ぶり。自分の財布で日常使いできる店が東銀座の夜に賑わいを加えた

6 パリのワイン食堂

パリノワインショクドウ

☎ 03-3547-4120

美味、美酒、そして空気。まるでパリのビストロに居るような雰囲気を醸す1軒は、連日大盛況。東銀座界隈でも指折りの人気を誇る。

④中央区銀座3-13-11 銀座芦澤ビル1F

☎11:30AM~L.O.2:00PM /

5:30PM~L.O.11:00PM

⑤無休 ⑥56席 カード使用可

ENBUJO AV.

演舞場通り



MATSUYA DORI



木挽町とも樹

Tomoki Kobayashi

華やかな銀座を知った人が
こちら側にこぞって来る。
ふらっと寄っていただいたり、
本当に普段着の街なんです

KABUKIZA



HIGASHI GINZA STA.

SHOWA-DORI 昭和通り

歌舞伎座

5

4

6

パリのワイン食堂

Hiroto Maruyama & Tatsuya Fuchigami

並木の通りがあって、雰囲気
はまさにパリの十六区(笑)。
そんな街に僕らの力で
していきたいんです

