

Patrick Piuze  
Petit Chablis '10

ルフレーヴの下でワインを学び、プロカール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



オードブルより、岩手・宮古産  
〆真サバのマリネ 秋なすと生姜の軽い煮込み添え



VENDANGES 2010

PETIT CHABLIS

Côte Speciale Jérôme Aude

Patrick Piuze

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ク感のあるサンソー100%。¥3,990

「かしこまらずに楽しんで」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  
イといった定番のほか季節のス  
ペシャルメニューも充実。今季  
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  
いったジビエがわざかなプラス  
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

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  
語りかけてくるかのようだ。

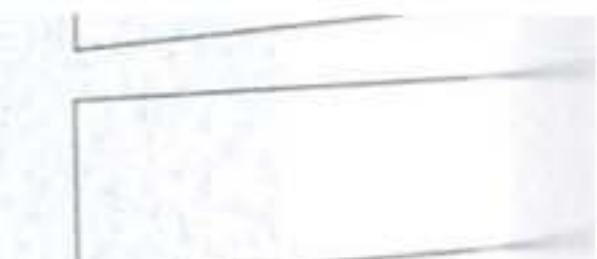
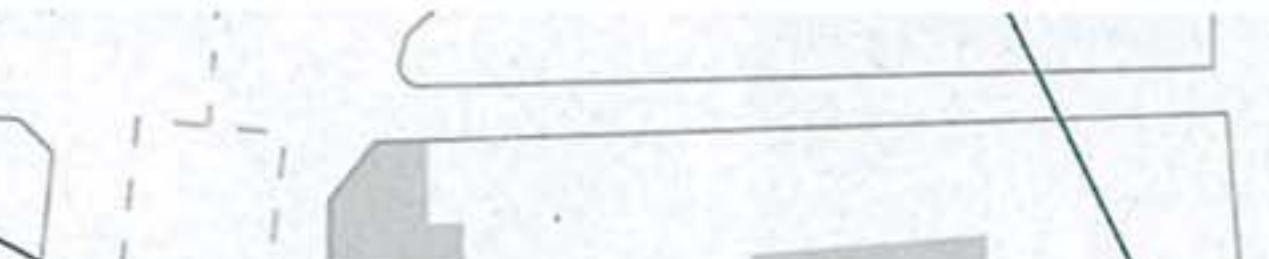
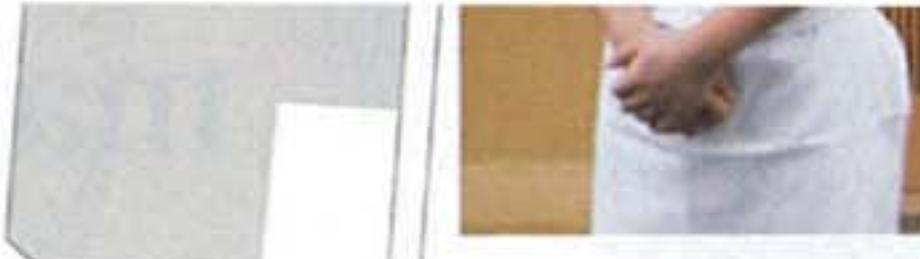
メニューも然り。オードブル、  
メイン、デザートのコースがな  
んと3129円！驚きの価格  
に加えオードブルとメインはそ  
れぞれ10種以上を用意。選ぶ楽  
しさもある。お肉のパテやブー  
ダンノワール、鴨腿肉のコンフ  
イといった定番のほか季節のス  
ペシャルメニューも充実。今季  
は北海道産の真鴨や丹波篠  
山産の猪、フランス産の山鳩と  
いったジビエがわざかなプラス  
料金でいただけるのも嬉しい。  
さらに特筆すべきはフランス

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。

住 中央区銀座3-13-11 銀座芦澤ビル1F  
営 11:30AM~L.O.2:00PM/  
5:30PM~L.O.11:00PM  
休 無休 席数 56席 カード使用可

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

ENBUJO AV.

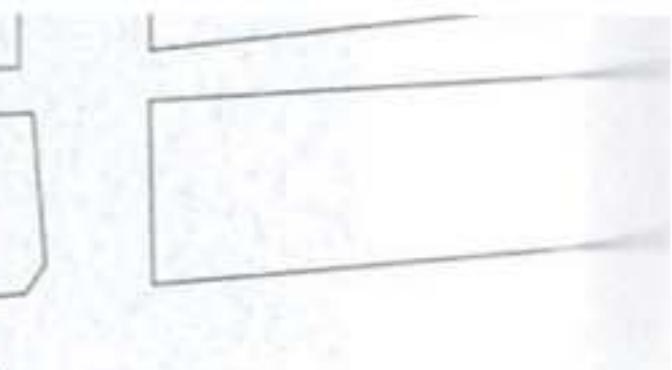
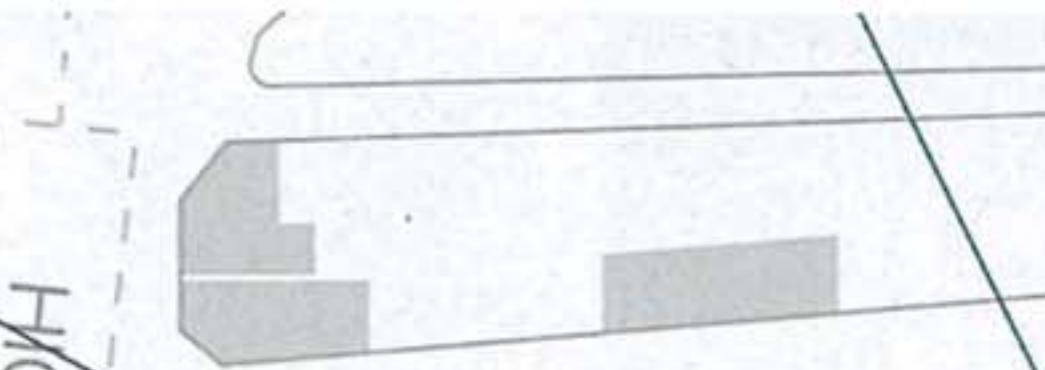
歌舞伎場通り



KABUKIZA



HIGASHI GINZA STA.



SHOWA-DORI

昭和通り

5



歌舞伎座

4

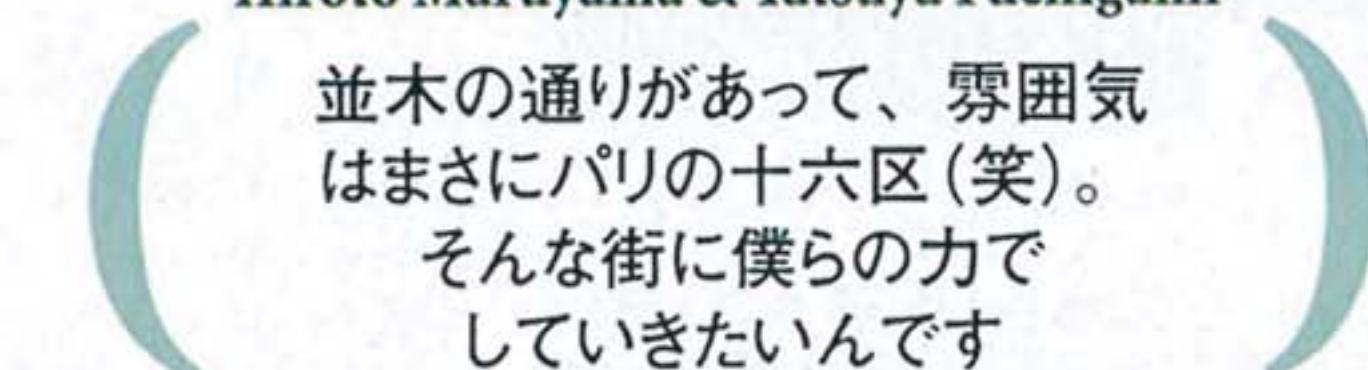
6



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



CHUOICHIWA AV.

中央市場通り