

ワインと料理の饗宴に出会える 極上の新店

馨しきワインをテーマに特等席で祝杯をあげるなら、まずはこの2店にリザーブを。
丸ビル最上階からの夜景を取るか、乃木坂の静寂にひたるか。

オザミトーキョーおすすめの5本

1. シャトランガン'01 ヴァンド・ペイドック DOMAINE DE L'ENGARRAN

生産地：フランス/ラングドック
価格：5200円

シャトランガンとは南仏ラングドック地方の作り手の名称。ソービニオン・ブラン100%のフルーティーさで酸味はおだやか。

2. ボルドー シャトー・ ヴィラ・ヴェレール'00 Château Villa Bel-Air

生産地：フランス/ボルドー
価格：4800円

値段の割にふくよかで、飲みごたえあり。このACボルドーはグラス・サービスもされており、ランチでも味わえる。

3. コートドゥ・カスティヨン・ プビユ'98 Pouville Côtes de Castillon

生産地：フランス/ボルドー
価格：6800円

赤のみの産地として知られるサンテミリオン地区に接する。ボルドーの中南部カスティヨン地区の産。メルロー主体の洗練された味わい。

4. ヴァンド・ハイ・ヴァンダンジュ・ ダムール'00アンリフェシー

生産地：フランス/ブルゴーニュ(ボジョレー)
価格：5200円

個性的なデザインのラベルは二つ折りされており、開くと内側に名称が表記されている。ボジョレー産のミディアム・フル。

5. コートドゥ・ルーシヨン "ムンタダ" '00 Côtes du Roussillon Villages La Muntada

生産地：フランス/ルーシヨン
価格：16800円

南仏産の素晴らしい赤。ラベル表記は「ゴビー」という作り手(ドメーズ)による、「ムンタダ」という名の特別なキューヴェを意味する。



千代田区丸の内2-4-1 丸ビル35F TEL.03-5220-4011
OPEN.11:00~15:30(14:30LO)、コース17:30~21:30
/アラカルト21:00~24:00(ドリンク23:30LO) 無休
予約がベター カード可
コース昼2800円~ 夜6000円、8500円
単品料理600円~
ワイン グラス850円~ ボトル5000円~



ホールの立体感に心も躍る。壁にはロマネ・コンティの畑のパノラマ写真も

オザミトーキョー

AUXAMIS TOKYO — 丸の内
国内屈指のボルドー推奨店
高層35階から東京駅を見下ろす
在庫総量400種以上/15000本

ギャルソン・
杉野有志さん
「スタッフ全員が積極的にお客様に声をかけ、ジョークも交えてにぎやかに盛り上がるダイナミックなレストランです。フレンチを是非明るく!」



銀座の名店「オザミテヴァン」の3号店が丸ビル35階にニュー・オープン。フランス食品振興会により日本国内屈指のボルドーワイン推奨店に認定されている。より若々しい個性を持ったフレンチのニュータイプ・レストランだ。

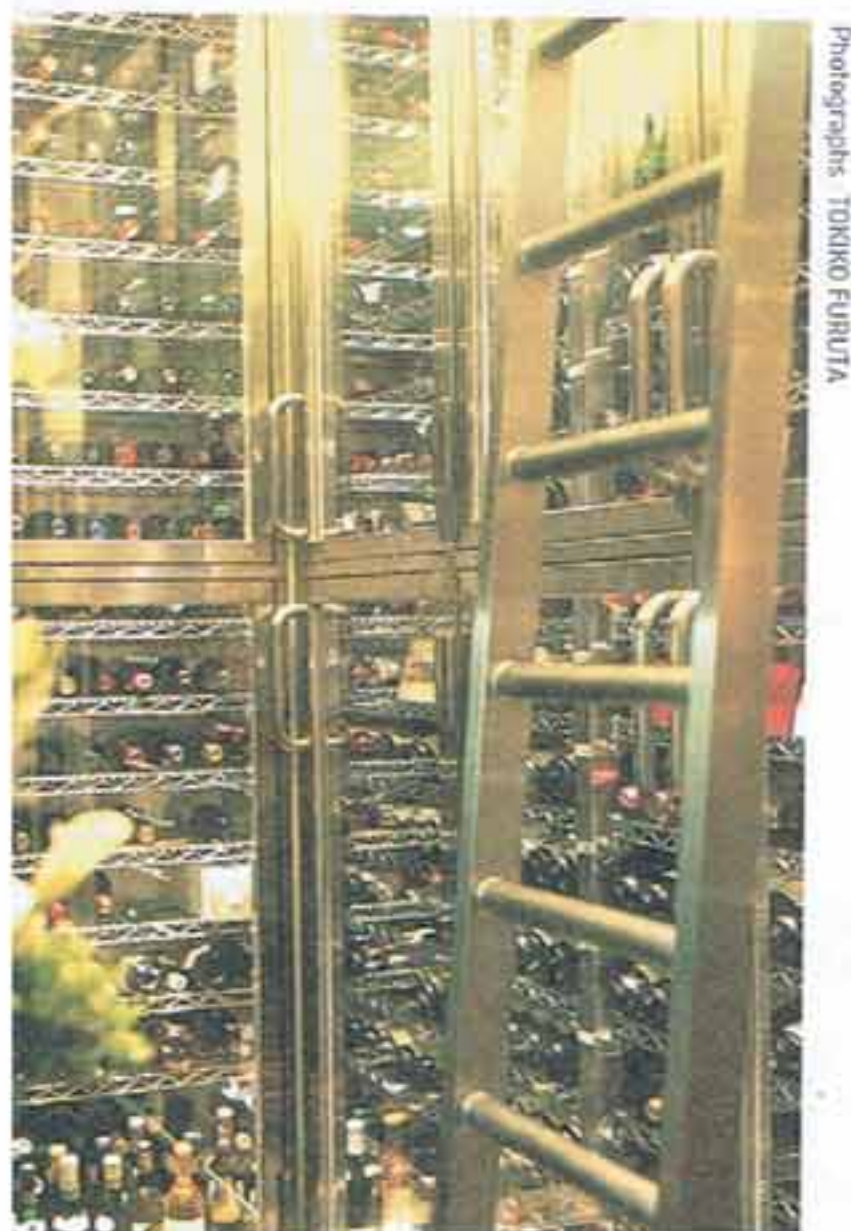
フランス料理といっても、若くノリのいいスタッフが「とにかく楽しませる」というコンセプトのもとに店内を行き来する様は、エネルギーの一言に尽きる。

白い椅子やクロスで統一された内装は、夕暮れ時、灯された照明によって美しいクリーム色にイメージを変える。ホールは窓側に比べて奥のスペースが一段高くなっており、その立体感が店のムードをよりゴージャスに演出している。

地上35階からの眺めはさすがに絶景。東京駅を眼下に見下ろす形になっており、昼にもまして夜は新幹線が発着するホームの光景が美しい。



(上)フォアグラとトウモロコシのホットケーキ。(下)和牛テールのヴィオニエ種白ワイン煮込み。6000円のダイナミックコースの中の一例。



Photographs TOKIYO FURUTA