



1 築地方面を望む夜景。
2 "フォアグラととうもろこしのホットケーキ。¥2,000。3 "和牛コースのぶどう枝焼6種の赤ワインソース。¥3,900。4 トマトのムースなど前菜も美味。5 ワインの充実はさすが。

丸の内

AUX AMIS TOKYO

オザミ トーキョー

見事な夜景の天空レストランでワインに酔う

ワインレストランならではのオリジナル料理

人気のワインレストランが銀座の本店に引き続き、丸ビル35階に昨年オープン。インテリアは白と黒でシックにまとめられ、遠くお台場まで見渡せる夜景が美しい店である。ワインが進む、塩気の効いたインパクトある料理は、基本的にコースでの注文だが、コース中のもはアラカルトでも注文が可能。

和牛コースのぶどう枝焼きは、6種のワインすなわちピノ・ノワール、カベルネ

フラン、グルナツシユ、メルロー、シラー、カベルネソーヴィニヨンのソースを較べるワインレストランならではの贅沢な皿。香ばしくグリルされた和牛コースも格別な味わいで、なんとも楽しい一品だ。ワインリストのあまりの充実ぶりに選べなくなってしまう。でも、親切なソムリエに相談を。

和牛コースのぶどう枝焼きは、6種のワインすなわちピノ・ノワール、カベルネ

DATA
千代田丸の内2-4-1
丸ビル35F
☎03-5220-4011
営業時間 11時~14時30分LO、17時30分~23時30分LO(土日祝17時~) 無休 21時~パーティータイム。ランチは¥2,800~。野菜コースもあり。

