



01

AUXAMIS TOKYO

オザミ・トーキョー

ダイナミックフレンチ、品揃え豊富なワイン
東京夜景の大パノラマの壮大な饗宴



植村 慎太郎
SHINTARO UEMURA

1973年東京都生まれ。中華料理人の父と同じ道には進まずフランス料理の世界を目指すことを決意し、高校卒業後、銀座「レストラン 高松」本店他、「キハチ」「ビストロ・ダールブル」などで7年間の修業を経て99年渡仏。フランス一忙しいといわれるビストロ「レガラード」で、イヴ・カンドボルド氏に師事する。続いて星付きレストラン「ボービリエ」「ピエール・ガニエール」で腕を磨き、ピエール・ガニエール氏から「一皿に対する集中力」を学ぶ。2002年帰国。「オザミ・デ・ヴァン」本店を経て、「オザミ・トーキョー」の料理長に就任。フレンチ界期待の新星は、柔和な笑みでゲストを出迎える。



02

「ワインとの相性を考えることはもちろん、
“記憶に残る料理”を提案していきたい。」

丸ビル35Fの一角にあり、窓から東京一の夜景を望める「オザミ・トーキョー」。ワインの品揃えで定評のある同店は、ニューヨークの高層レストランをイメージし、白と黒を基調にしたモダンな空間にブルゴーニュのぶどう畑の写真が飾られ、あたたかみのある雰囲気が醸し出されている。

この店で腕を揮うのは、料理とワインの無限の可能性に挑戦する、植村慎太郎シェフ。

「ワインにあう料理はもちろんのこと、五感で愉しめる衝撃的な一皿一皿をつくっていきたい」と意欲的に語る。「土地土地のものを出すのもフランス料理。日本の食材を使用してフレンチの技法で表現していきたい」と言葉を続ける。さらなる可能性を秘めた若き料理人が作り出す、シンプルかつストレートなフレンチを食べに、足を延ばしてみたい。



03



04

01. 丸ビル35階。シックモダンなエントランスが出迎える。

02. 白と黒を基調としたダイニング。

03. 丸ビル35Fからの眺望は絶景。

04. 店内至るところに飾られた「ブルゴーニュのぶどう畑」の写真は、フランス農村のあたたかい息吹を吹き込んでいる。

低温ローストで凝縮された肉汁と旨味
永遠の記憶に刻みたい、仔豚料理の極み



ヴォーヌ・ロマネ村の石で焼いた寄居産
石田さんちの無菌乳飲み仔豚の丸ごとロースト
Cochon de lait fermier entièrement Rôti au feu de Roche "Vosne Romance"

名物料理は仔豚の丸焼き。植村シェフがオーナーと一緒に探し出した最高品質の豚を、ヴォーヌ・ロマネ村の石焼きで2時間かけてじんわりと火を通す。

「オーブンは使わず、低温で肉がロゼ色になるくらいまでローストします。ストレートに素材の味をかみ締めてもらいたい」と、火の入れ加減にこだわる植村シェフらしい言葉。

しっとりやわらかくミルクィな肉質が特徴の仔豚に、エシャロット・白ワイン・仔豚の骨からとったジュースを混ぜたソースをかけていただく。「肉そのものを味わってほしいから、あえて複雑なソースにしない。」とシェフは言う。シンプルなその一品、引き出された素材独自の味わいに思わず舌鼓を打つ。



01



02

◀01 オマール海老のサラダ仕立て 厚岸のウニと熊本八代産
塩トマトの三段活用 “コンジュゲソン”

L'assiette de homard, châtaigne de mer et tomate en trois styles "Conjugaison"

トマトとオマール海老のマリアージュを楽しむ前菜。透明ジュレ、シャーベット、エスプーマなど、
トマトという一つの個体からまったく異なるテクスチャが引き出され、趣向を凝らした夏の一品。

▲02 フォアグラのラヴィオリと旬の岩牡蠣のポシェ
コンソメスープ仕立て クリーミーな三重奏

Raviole de foie gras de canard, huître "IWAGAKI" pochée, consommé de bœuf

「磯の香りの強い食材とフォアグラの組み合わせ」をヒントに、岩牡蠣ラヴィオリ生地で巻いた
フォアグラがどこまでもクリーミーな風味を醸し出す。ピマンデスプレットのスパイスが全体を引
き締める。

03





エキゾチックな香りにつつまれた
赤い果実たちのスープ仕立て
ミルクシャーベットと共に
*Soupe de fruits rouges exotiques au vin
rouge avec sorbet au lait*

木苺、ブルーベリー、ルビーのグループフルーツジュースなどの赤い果実を使用。赤ワインとマルコポーロ（紅茶）のスープにミルクシャーベットが溶け出すと変化する味わい。一皿で二度美味しい。

お勧めメニュー

ヴァシソワーズのソルベとロシア産オシェットラキヤビア

オマール海老とマンゴーのサラダ仕立て 北海道産ウニ添え
ハッシュフルーツのソース シェルトリュースのグラニテで爽やかに

旬のウナギとフランス産フォアグラのテリーヌ
カリフラワーのマリネ 粒マスタード風味

夏の味覚マナガツオの骨付きロースト 長なすのヒュレ添え
香り高いニースオリーブのソース

塩漬け和牛ホホ肉のブイヨン煮込み ラヴィゴット風

アジアの香り漂う一皿
ココナッツスープ・・・バナナムース・・・生姜・・・

◀03 鮮魚と海の幸の紙包み焼き爆発！“地中海の香り”
Papillote de fruits de Mer aux herbes et tomates "L'air Méditerranée"

開店以来季節を問わず提供される定番メニュー。紙包みにすることで魚介類の旨味を閉じ込め、セルフィーユ、イタリアンパセリ、エストラゴンなどの香草が重層的な香りを出す。



「オザミ・トーキョー」は、
ワインの種類の豊富さにお
いても都内有数のレストラ
ンだ。「このワインに合う料
理を」と頼めば、快くリク
エストに応じてくれる。世
界中のワインが並ぶスト
ックは、約15,000本に及ぶ。

ソムリエお勧めワイン
赤
N.V. Vin de Table Le Canon
ノル・カノン 5,800円

ボルドーで本格的にワイン造りを学んだ日本人が作ったワイン。ジューシーな果実味とほんのりとしたスパイスの香りが特徴。

'01 Gevrey-Chambertin ジュヴレ・シャンベルダン
/フィリップ・バカレ 11,000円
フランスNO1との呼び名の高い醸造家がつくるジュヴレ・シャンベルダン。なかでも、とびきりピュアな1本。

白
'01 Vin de pays des Coteaux des Fenouilledes
/コトール・ド・フヌイエード/ル・スーラ 8,800円
南国系のフルーツの香りと海を想わせるミネラル感を合わせ持つ。南仏の白ワインの歴史を塗り替えたワイン。

Information

住所 〒100-6335 東京都千代田区丸の内2-4-1 丸ビル 35F
TEL 03-5220-4011
営業時間 ランチ11:00～15:30 (LO14:30)、
ディナー17:30～24:00 (LO21:30) 土・日・祝日は17:00～
定休日 無休(丸ビル休館日に準ずる)
アクセス JR「東京」駅丸の内地下中央口より地下道にて直結、東京メトロ丸の内線「東京」駅 徒歩1分、東京メトロ千代田線「二重橋前」駅 徒歩2分、都営三田線「大手町」駅 徒歩3分
駐車場 400台・共有
席数 テーブル×50席、カウンター×6席
個室 個室×1室(4名～8名)
禁煙・喫煙 21:00まで禁煙、カウンターは喫煙可
客層 30代～40代中心。近隣のビジネスマンの接待や家族の記念日の利用が多い
ドレスコード 特になし

ランチコース
前菜、魚料理or肉料理、デザート、コーヒー 1,890円
*上記は月曜～全曜のみオーダー可。土曜・日曜・祝祭日はオーダー不可。
前菜2品、魚料理or肉料理、デザート、コーヒー 2,940円
前菜、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー 5,040円
前菜2品、魚料理、肉料理、シェフの一品、グランドセール、コーヒー 7,140円
*いずれも消費税込み
ディナーコース
前菜、魚料理or肉料理、デザート、コーヒー 6,300円
前菜2品、魚料理、肉料理、シェフの一品、口直し、グランドセール、コーヒー 8,925円
*いずれも消費税込み
シェフのおまかせコース 12,600円
ワイン グラス900円～、ボトル4,800円～
サービス料 10%
カード利用 可
パーティー 内容・料金は応相談