

ワインを知り尽くした名店で ヌーヴォーの味に酔いしれる

オザミトーキョー 千代田区丸の内

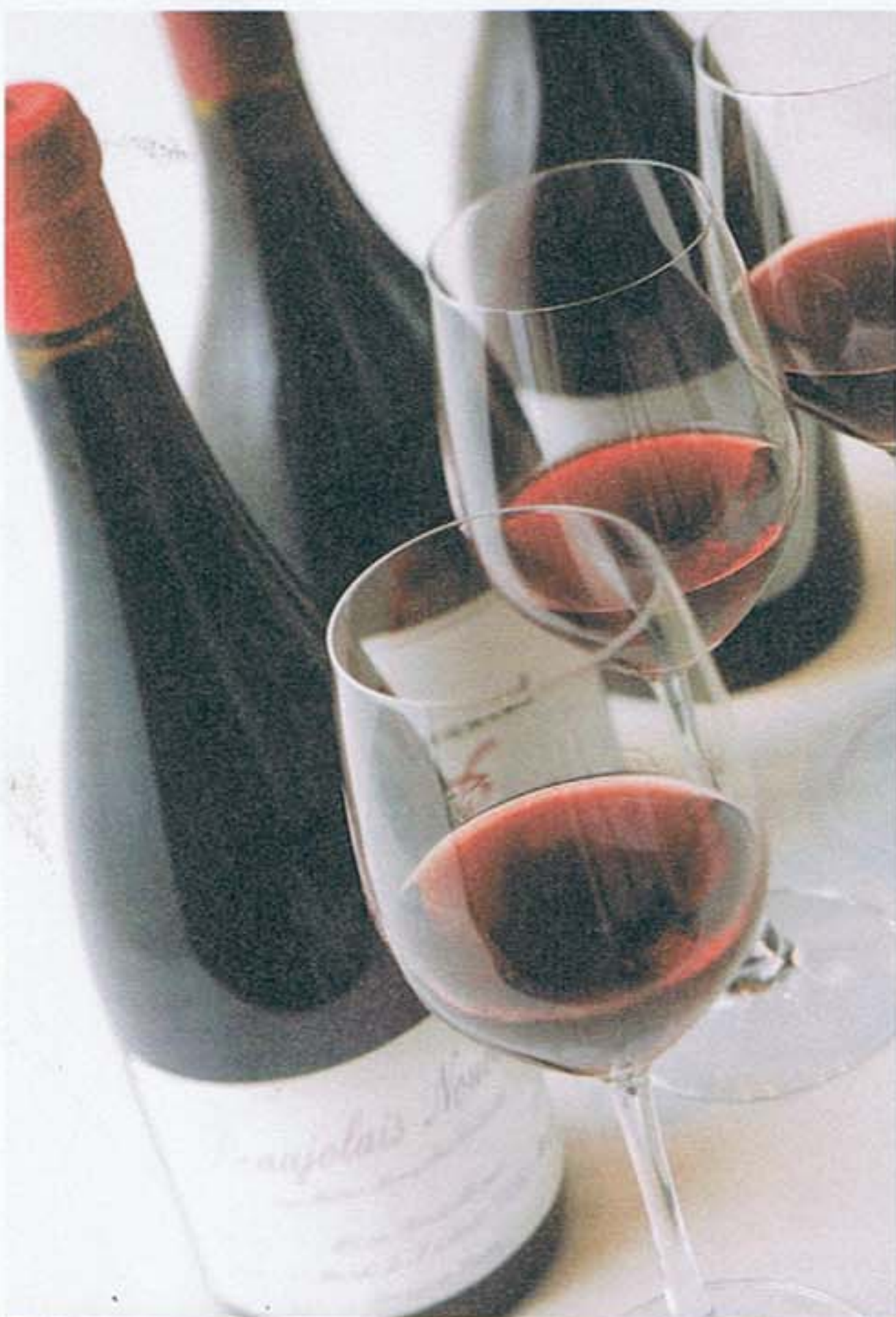
地上35階の大パノラマ夜景を見渡しながら、フランス料理とワインが楽しめるレストラン。ワインは、ローヌやブルゴーニュを中心に常時600種類、1万5000本を用意。ワイン通から厚い支持を得ている名店である。

中でもおすすめは、グラスワインセット3500円(税・サ別)。小さめのポーションで7皿提供されるデギュスタシオンコース8500円(税・サ別)を注文した時の特別セットで、ワインに新しい発見があるようにとの思いから、それぞれ

の料理に合わせてソムリエが選んだ5種類のワインが楽しめる。

また、11月16日からは、ボジョレー・ヌーヴォーグラスワインセットを販売。個性的な3人の造り手の味を一度に飲み比べられる、絶好の機会だ。さらに、ヌーヴォーに合わせたアラカルトも登場。旬を迎える黒トリュフの芳醇な香りが、ワインの味をより引き立ててくれる。

21時30分からのパーティタイムは、ドリンクのみの利用も可能。都会的な空間で、良質なヌーヴォーに酔いしれたい。



ボジョレー・ヌーヴォー グラスワインセット 1890円

造り手が異なる個性的な3種類のボジョレー・ヌーヴォーを、70ccずつグラスワインで提供。アラカルトのみでも注文できる。11月16日から、なくなり次第終了

① フィリップ・バカレ ボジョレー・ヴァン・ド・プリムール 2006

造り手は自然派ワインのカリスマ。自然酵母のみで発酵させたワインは、ヌーヴォーとは思えないフィネスを感じさせる

② ジョルジュ・テコンブ ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2006

モルゴン村の自然派ワインブランド5傑の1つ。果実味の華やかさと豊かさが感じられる、濃厚な味わいのヌーヴォー

③ ジャン・ポール・ブリュン ボジョレー・ヌーヴォー2006

自然派ワインを造るジャン・ポール・ブリュンのワインは、フルーティで親しみやすい味わいが特徴。ほかの新酒と比べ、よりピュアな果実味が感じられる、体に優しいヌーヴォー



オザミトーキョー

千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング 35F ☎03-5220-4011 11:00~15:30 (LO14:30)、17:30~24:00 (LOコース21:30、アラカルト23:00) 無休 50席 5種以上900円~、ボトル200種以上5000円~



店内に飾られたロマネ・コンティのブドウ畑の写真は圧巻



ボジョレー色にときめいた熊本地鶏・天草大王とフォアグラの出会い 旬の黒トリュフの香りと共に...2200円

地鶏・天草大王でフォアグラを包み、じっくりボイルしているため、しっとりした胸肉とジューシーなもも肉、柔らかなフォアグラの3つの食感が楽しめる。黒トリュフを使ったソースは香り高く、ワインにぴったり。11月16日から1週間程度販売予定