

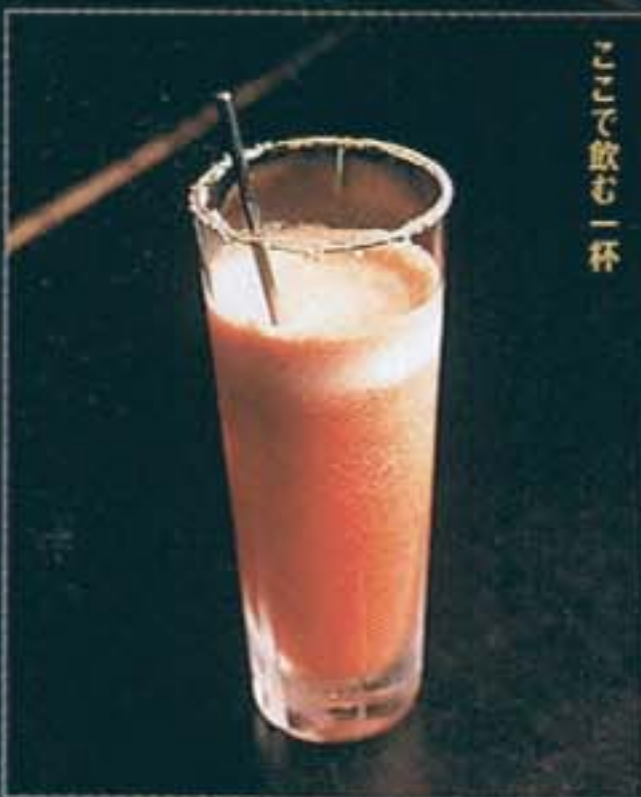
銀座が仕事場だからこそ旬な風が吹く店に敏感になれる



オザミワールド代表・ソムリエ  
**丸山宏人**氏(44)

東京都出身。銀座在住。'91年に渡仏、星付きレストランでの修業を経て、ソムリエに転職。帰国後、銀座にレストラン&ワインバー「オザミ・デ・ヴァン」「ヴァン・ピククル」、丸の内「オザミ・トーキョー」などを開業。9月には10店舗目となる「パニユルス」上野駅店がオープン。パリへの出店も計画中。

ここで飲む一杯



スーパープレミアムウオッカを使用したブラッディメアリー(1,700円)。クリームで飲みやすい。丸山氏はタバスコ多めの、激辛でオーダー。

店で人気の一杯



客の大半がフレッシュカクテルを頼むレイジでは、人気の酒も旬と共に入れ替わる。この季節の一番人気は、黒トリュフと和梨のマティーニ(2,000円)

銀座  
バーレイジ

Tel : 03-5568-1968

東京都中央区銀座8-5-24

銀座BOSSビル4・5F

18:00~29:00 土~26:00 日祝休

座席：カウンター10席、テーブル5席

チャージ：飲食料金の20% (5F)

予算：カクテル2杯3,500円程度

客層：40代以上の会社経営者、銀座・丸の内

のビジネスマン、カップルが多い

化粧室：2 (男女共用)



右/「今は洋梨、ざくら、珍しいところで栗を使ったカクテルもおすすめて」と北添氏。中/階下のラウンジ。ゆっくりとシガー、食事を楽しみたい人が訪れる。コース料理などメニューも充実。左/プレミアムウオッカ「グレイ・グース」。ウオッカベースの酒はすべてこちらを使用。ブランデーグラスでも味わえるほど、柔らかい。



気の合う友人との食後にデザート感覚で旬のカクテルを厳選したフルーツを使ったカクテルにファンも多い「バーレイジ」が今年3月、銀座店をオープンした。いま最も旬なパーティーの一人である北添氏をはじめとしたスタッフの、柔らかな接客と確かな技術を求めて、開店直後から途絶えることなく客が訪れる。氷を敷き詰めたケースにこっそりと盛られた新鮮な旬のフルーツの数々が圧巻だ。

日付がかわる頃、友人のクロスロード代表有馬氏とともに現われた丸山氏。「また今日も来ちゃったよ」と笑いながら頼んだのは、ブラッディメアリー。味付けは激辛で。

「20代後半のフランス時代に通っていた、オペラ座近くのバーのブラッディメアリーの味が忘れられなくて。かすかな記憶とイメージだけを伝えて、忠実に再現してくれたのがレイジだった」

ここでは、気の合う仲間との食後に、デザートを楽しむ感覚でカクテルを飲むという。滞在時間は30分から1時間ほどだが、ディナーの余韻に浸るには十分な時間だ。

「男としてしか出来ないバカ話でもしながら2杯程度でサッと切り上げる。で、また明日にも行きたくなる。そういう店です」