

オザミグループならではの品揃え! 自然派ワインと季節感あふれる和食

ソムリエの資格を持つ店長の丸山さんに紹介してもらったのは、20時半から始まるアラカルトの代表格3品とフランスワインのマリアージュ。まずは脂が乗った桜鱈の木の芽焼きと「ル・カノン」のロゼという、春らしい色彩の組み合わせ。桜鱈の脂が乗ったなめらかな味わいに、フィルター濾過していないロゼワインのフレッシュでミネラル感のある甘みが控えめに寄り添い、優しい旨みが倍加して口の中に広がります。「鱈の小鍋仕立て」には複雑な味わいの白をセレクト。「小鍋は様々な具材から出た複雑に重なり合うエキスを、だしと塩味がひとつにまとめている料理。複雑みのある濃厚な白を合わせるとお互いの厚みが相まって10+10が100になるような相乗効果が生まれるんです」と丸山さん。肉料理の人気メニュー「鴨燻製の炙り焼き」には、ベリー系が落ち着いて、血のニュアンスが出た味わいを持ったブルゴーニュの赤を、鴨の赤身と同調して旨みを増させます。「鶏や豚など白っぽい肉には白、牛肉には赤など、肉とワインの色を合わせると相性がいいと覚え

ワインの品揃えが
和食店随一の店

銀座 大野

＝銀座＝



オザミグループ唯一の和食店で、自然派フランスワインが250種揃う。料理長の野野敏彦さんが毎朝築地で厳選する旬の味を駆使した懐石コースは6,300円～。20時半からはフレンチ食材も取り入れたアラカルトも提供。

店長

丸山大輔さん



ぎんざ おおの

☎03・3571・4120 東京都中央区

銀座7・2・20 ☎11:30～13:30LO

(水・木のみ) / 17:30～翌2:00LO、

土17:00～23:00LO 日・祝定休

ておくと便利。異なる味わいのワインを3種セットにしたり、グラスを半量で出したりすることもできるので、赤ならこの味が引き立つな、この白なら...とか遊びながら飲み比べるのも楽しいと思います。ワインはおまかせいただくお客様の方が多いですし、お気軽に相談してください！」と丸山さん。心地よい時間の中で、新しい発見とワインに一步踏み込む愉しさを教えてくれます。



MENU

大野が探した築地魚(桜鱈の木の芽焼き)

脂が乗って軟らかくなめらかな口当たりの桜鱈に、だしのあんかけをとろりとかけた優しい味わい。山椒と木の芽がアクセント。1,890円

WINE

ヴァンドターブル・カノン ロゼ

フランス/コートデュローヌ

ミスカダンブル

生産者は大岡弘武氏率いるラ・グラント・コリーヌ。フレッシュな甘みと旨み、最後はキリッとした余韻がある。5,040円(ボトル)

鱈の小鍋仕立て

1,890円



と

サンセール・スヴェヴェルドラ
セバスチャン・リフォー 2009
8,190円(ボトル)



フランス/ロワール

ソーヴィニヨン・ブラン

両者ともじっくり味わうタイプ。重層的な味わいの小鍋には、複雑で個性の強いワインを合わせると、多彩な旨みと共鳴する

鴨燻製の炙り焼き

1,260円



と

ブルゴーニュブドー
ドメーヌ・ド・シャソルネイ2003
9,240円(ボトル)



フランス/ブルゴーニュ

ピノ・ノワール

ワインのほのかな血のニュアンスがハムのように凝縮した鴨肉と同調して旨みが増幅。赤ワインの渋みが肉の脂を洗い流す効果も

銀座大野の「和」と「ワ」