

RESTAURANT

6F

Bistro AUX AMIS

042



コースのメインに選べるスペシャル特選牛のハンバーグ。ナイフを入れた瞬間、肉汁がジュワッとあふれ出す。

オザミの真骨頂。正統派ビストロが誕生

「オザミの系列店は、銀座界隈に数あれど、真正面からビストロと銘打った店は初めて。クラシカルなフランス料理は、オザミグループの得意とするところだけに、オーソドックスなビストロ料理も、ワインがすすむ旨さでしょう」(齋藤さん)。そう、この店のコンセプトは、バリで100年以上続くビストロ料理 & 日本の正統派洋食。時代にとらわれないトラディショナルスタイルで、素材の味を生かした骨太な料理に仕上げている。メインが選べるプリフィクスコースはランチ ¥2,800〜、ディナー ¥4,800〜とお手頃。ワインもフランス各地からセレクト。

ビストロオザミ ☎03-3289-4120

6階、13階に集結するレストランは、伝統と時代の最先端が融合する銀座にふさわしい、個性派ぞろい。美食家ライターの齋藤優子さん注目の9軒がこちら。

「海外からの大物初上陸に頼らず、満を持しての姉妹店や、コンセプトを練った実力店の新業態など、安定感のあるラインナップです。ジャンル問わず、肉料理が充実している印象です。そんな中、新鮮だったのは、テラス席を含めれば約380席を占める『銀座大食堂』。古き良き時代のデパートの大食堂を連想させる、懐かしい響きのこの空間。平たくいえばフードコートなのですが、監修しているのが山田チカラ氏や、徳岡邦夫氏だったりするあたりが、なんとも銀座クオリティ。料理がオカモチで運ばれるダイニングエリアもあり、そこでエスプーマを使ったパフェが食べられるミスマッチまでが、ここGINZA SIXの食体験か、と。期待大です」

041

NAVIGATOR

さいとう・ゆうこ 》カレーを愛してやまないライター。『BRUTUS』『Hanako』等に、フード、スイーツを中心に執筆。2017年度の目標は、独自の道を歩む大阪カレー制覇。



044