

そして、ビルまるごと フレンチも登場

A Whole Building for One Restaurant

世界の人々が注目する国際都市東京。なかでも銀座は、料理人にとって一流の客を相手にできる憧れの街といえるようです。岐阜からはイタリアの「フルタ」が、軽井沢からはイタリアの「エッフェ」が、と地方から銀座を目指す名店が多いのもそれゆえでしょう。「ロオジエ」をはじめ、日本を代表するグランメゾンが銀座に集中しているのも頷けます。一方で、惜しまれつつも幕を閉じた「マキシム」や現在改装中の「レカン」など新陳代謝が激しいのも事実。

そんななか、この3月21日に誕生したのが「オザミビル」です。「これまでフランス料理に携わって来るなかで、レストランのための建物を造るのが夢でした」とは、ワインレストランの先駆けとして業界を牽引してきた丸山宏人さん。その集大成だけに、文字通り建物全体がまるごとフランス料理店。1〜3階はカジュアルなビストロ&ワインバー、8〜9階がモダンキュイジーヌを標榜するシックなレストランになっています。

更新を続ける東京の象徴
“銀座”に登場した
新たなランドマーク

レストランオザミ〔銀座〕

赤い庇がひときわ目を惹く建物がオザミビル。1〜3階はプライクス中心の気軽なビストロ&ワインバー。ガラス張りの店内にはテラス席もあり、小さいながらも開放的。

レストランデータはP81参照

レストラン オザミ [銀座]

ソムリエの視点から
銀座のフレンチを
考え抜いて生まれた一軒

新生オザミのビルのなかでも最も注目したいのが、5月20日完成予定の8～10階のレストラン。丸山宏人さんによれば「(ミシュランの)星を狙う」そうで、モダンキュイジーヌを標榜しつつも、古典をさりげなく取り入れた独自のスタイルを打ち出そうとしています。これまでのオザミとはひと味違う、ガストロノミクな味わいに期待が高まります。



左／「ウルサンパフェ」。右／「宮古産車海老とアスパラガスのサラダ仕立て」。ともに5,800円のコースから。



東京都中央区銀座1-4-9 銀座オザミビル
8F ☎03-3535-4120 (5月上旬より開
通予定) 営11時30分～14時 17時30
分～21時30分 (ともにL.O./平日の場合)
休日曜 ※ランチコース3,800円～、ディ
ナーコース5,800円～ アラカルトあり。