



銀座の街にある数多くのフレンチレストランの中でも、ひととき異彩を放つ店が「オザミデヴァン本店」だ。

卓越した本格料理を供してくれるが、気取るところはまるでなく、肩肘を張らずに愉しめる店なのである。

オーナーの丸山宏人さんは、銀座にはいくつもの顔があるのだと語る。

「昼の銀座はシヨッピングを愉しむ庶民の街ですが、夜には高級クラブで遊ぶセレブリティが集う。昼と夜で違う顔を持っていると感じますね。それに、昔ながらの洋食屋があるかと思えば、世界に名を馳せる高級レストランもありますし、伝統ある老舗から最新流行のハイブランドまでもが混在している。古さも新しさもあり、すべてが揃う街。これが銀座の面白さですね」

多種多様な人々が集う銀座だが、この店はその誰からも愛され続けている。

「いい料理といい酒を、いいサービスでリーズナブルに提供し、本物志向の方にも庶民派の方にも自由に気軽に愉しんでいただきたいと思っています。気取らずに本物を食べさせる店で、あり続けたいですね」



路地裏に佇む一軒家風のこの店は、パリの小粋なレストランを思わせる。素材を生かした本格フレンチを供するが、サービスは非常にフレンドリーだ。コース料理は¥5,250から。気軽に利用してみたい。

銀座 2-5-6

銀座オザミ デ ヴァン本店

パンチを利かせたフレンチで、大地の恵みのマリアーージュを



「ナッツとミモレットのパートをのせた仔羊のロースト」。仔羊や添えられたジロール茸の香りとともに、ナッツの香ばしさ、キャラメル香のするミモレットの甘みが。ウイスキーの香りを高める素材の絶演を堪能してほしい。

03-3567-4120

東京都中央区銀座2-5-6

P.V.ビル

営業時間:

17:30~翌20:00(L.O.)

土・祝 12:00~24:00(L.O.)

日休



「軽くスモークした真鯛のポワレとシューブレゼ」は、「山崎12年」の水割りによく合う。スモーキーな香りと、蒸し煮にしたキャベツの甘みに、繊細なバニラの甘い香りが優しく寄り添う。

格式張らず、自由にフレンチを愉しんでほしいと考える丸山さんは、料理とウイスキーをマリアーージュさせることにも面白みを感じていると話す。

「質の高いウイスキーが現われた今こそ、フレンチにも合わせてみるべきだと思いますね。特に『山崎』は味わいのバランスがよく、どんな料理にも合うオールマイティなウイスキーだと感じます。10年から25年までありますが、それぞれのエイジングでこれほどに味わいに変化するののかという嬉しい驚きも感じられます。今日は18年を愉しむマリアーージュをご用意しました」

供されたのは、「仔羊のロースト」だ。

「仔羊独特の野性味ある香りが、18年の重厚な味わいを引き立てます。熟成感ある18年には、フレンチでいうところのスーポア（下草）の香りが感じられますが、これが脇に添えたフランス産ジロール茸の土の香りによく合う。パンチの利いたこの料理、ぜひオン・ザ・ロックでお愉しみください」

仔羊のジューシーな旨みとジロール茸の香りに、18年の豊かな味わい。大地の恵みが香る圧巻のマリアーージュだ。