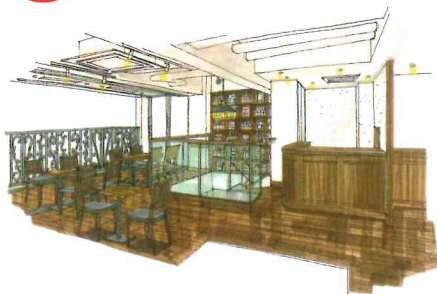


NEWS!

1階

2階

あの『オザミ デ ヴァン』がビル丸ごとで新店をオープン!



ビストロ激戦区でもある銀座に、見逃せない新たな店がオープン。それも、オザミ ワールドが満を持してビルまるごと店にするというのだから要チェック!

随所にこだわったオザミ20年の集大成

正統派のフレンチを都内で多数展開するオザミ ワールドが、銀座1丁目に所有する地上10F 地下2Fの自社ビルの1F～4Fに、新たな店舗となる『ブティ オザミ』を3月21日にオープンする。オザミ代表の丸山宏人さん自ら「料理やワインはもちろん、内装からスタッフのコスチュームにいたるまで、最先端のバリを意識して徹底的にこだわり抜きました」と熱く語る同店のコンセプトは、ずばり“大人のためのネオビストロ”。

細い路地に面したテラス席にはバリの開放的な気分が漂い、吹き抜けを多用した明るい店内のそこかしこには、新たな発見が溢れている。平日昼間の時間帯には、¥1,200(税別)から手軽にランチメニューが楽しめるほか、昼下がりの銀座でゆっくりしたひとときを過ごしたい、というニーズにも応えるため、アルコールメニューも充実させる。夜には旬の素材を生かしたオードブルとメインが6種類ほどから選べるディナーコースが、¥3,800(税別)というまさかの低価格で味わえ、お好みでスープやメインを追加注文できるというのも心憎い。

特筆すべきは、同ビルの地下2階を丸ごと使ったワインカーブ。なんと1万本以上のストックから数百種をリストアップするという。希望すれば案内してくれるそうなので、ぜひ!

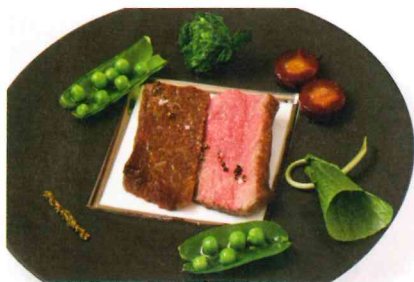
『ビストロ&ワインバー ブティ オザミ』

●中央区銀座1-4-9 銀座オザミビル1F～4F
☎03-6264-4001 11:30～24:00(土日祝～23:00) 約60席



2

1.「仔羊のベルシャード風」(¥3,800 コースのメイン)。香草パン粉をまぶして焼き上げた仔羊の背肉のロースト
2.「ずわい蟹と帆立貝のタルタル トマトのクーリ」(¥3,800 コースの前菜)。見た目にも美しい、冷製仕立ての華やかなオードブルだ



「宮城県産 A5 ランクの黒毛和牛サーロインのボワレ ベドロヒメネスのソース」(参考料理)。素材の味を楽しんだあとは、濃厚なベドロヒメネス種のシェリー酒から作ったピネガーソースをお好みで



5月には『レストラン・オザミ』も満を持してオープン!

来る5月20日には、なんと同ビルの8F～10Fに、本格フレンチの新店『レストラン・オザミ』が満を持して登場。丸山宏人さんが長年温めてきた構想を全て詰め込んだという「夢の集大成」が実現する。同社が長年培ってきたノウハウと、「自社ビルだからこそ実現できる」という破格のサービスが、レシビア盛り付けにも見事に発揮されている。