

夜の始まりは気兼ねのないビストロ料理で

プティオザミ

銀座二丁目

右・テラスからの風が心地よい店内。
左・奥は的鯛のポワレに
バジルのソースを添えた魚料理、
手前はプレス鶏のもも肉で
フォワグラを巻いた肉料理。
手間をかけた深い味が魅力。



銀座で二〇年近く親しまれてきた「オザミデヴァン」などを統合し、今年三月にオープンした「銀座オザミビル」。その一階に位置する「プティオザミ」は、プリフィックスコースを主に提供していますが、単品でも料理をオーダーできるレストラン。気軽に料理とワインを楽しめます。

メニューには「トリップの煮込み」などのビストロ料理から、「牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ風」などのレストランの定番料理まで約一五種類が並びます。グラスワインも一〇種類以上と豊富で、月ごとにフェアを行うなど、楽しい工夫もいっぱいのお店です。

プティオザミ

東京都中央区銀座1-4-9 銀座オザミビル1階 ☎03(6264)4001

◎11時30分～14時(LO。土曜、日曜、祝日15時30分LO)、

17時30分～23時(LO。土曜、日曜、祝日22時LO) 無休

「鴨のレパールのムース」1400円、「岩手県産マトウダイのポワレ」1850円、

「フランスプレス産鶏もも肉とフォワグラのファルシ」1850円。

プリフィックスコース3800円～。要予約 全36席(1階) 地図P.90C-1

