



王道フレンチを軽快に
カウンターで楽しむ

御魚 大淵座

Tel: 03-5565-3788

銀座3-10-14東銀1ビル2F

(MAP C-3)

12:00-14:00 (L.O.)

18:00-21:30 (L.O.)

火休(ランチは水休)

魚料理をメインとした繊細なフレンチを楽しむ。作家ものの器から絵画まですべて大淵シェフのセレクト。カウンター4席。

丸山氏が心待ちにしていたのは、代官山「ラ・ヴィーナス」の頃から好きだったという「イサキのムニエル黒トリュフ風味アンディーブ添え」(13,500円のコースより)。ふわっと広がるトリュフ香と、繊細な味付けに「フランスでもこんな味は食べたことがない」と興奮気味に話すジェニファーさん。その皿に合わせて氏が選んだワインは、ヴォルネイ・アン・カイユレ'95ドメーヌ・ド・ラ・プス・ドール(14,000円)。



満場一致で締めを選んだのは、口の中をキリッと引き締めしてくれる辛口のアンリオ・ブリュット・スーヴェラン(グラス1,890円)。グラスワインは常時10種ほどが揃う。繊細なロプマイヤーのパレリーナシリーズで。オーナーでありソムリエールの武蔵英里子さんを交え、ここでも食の話題に花が咲いた。

締めのシャンパーニュは
隠れ家的なワインバーで

ブーケ

Tel: 03-3574-0030

銀座7-5-4海東ビル6F

(MAP B-2)

18:00-26:00

土-24:00

日祝休

並木通りのビルにある隠れ家的ワインバー。「バー武蔵」の姉妹店。リストはなくソムリエが提案してくれる。カウンター9席。



「サルー！」。乾杯の掛け声と共にカヴァの入ったグラスを傾げる。ボルドー出身のジェニファーさんと、星野リゾート取締役でありソムリエの梶川氏は、丸山氏にとって気心の知れた食べ歩き仲間である。

「オーセンティックバーで一杯やって、というのも多いけど、活気溢れるバルやアツバーな立ち飲みからスタートするのも新しい銀座らしくて好きですね。大人の喧騒が疲れを取ってくれますよ。よしっ、飲むぞっ(笑)」

新しい商業施設が続々とオープンしたことで、人の流れも一変したと丸山氏。銀座に居を構える氏は、毎日その変化をまっすぐに肌で感じている。

丸山氏にとっての銀座
「仲間との距離を縮められる
カウンターが日本一揃う街です」



丸山宏人氏(44)

オザミワールド代表・ソムリエ。銀座在住。91年渡仏後、星付きレストランでソムリエ修業をしながらフランス各地のワイン産地を自転車で回る。帰国後の97年、銀座にレストラン＆ワインバー「オザミテヴァン」開店。現在都内を中心に9店舗を経営。

心地よく胃を刺激する
喧騒とつまみと美味しいカヴァ

バル・デ・
エスパーニャ・
ペロ

Tel: 03-5537-6091

銀座6-3-12
(MAP1 B-1)
17:30~20:00(L.O.) 全~27:00(L.O.)
日祝12:00~21:00(L.O.)
無休

スペイン・バレンシア地方の有名バル「ヌウ・マノリン」の雰囲気を再現した店内は20席頃賑わいを増す。カウンター12席。



最高峰のスペインブランド、ホセリート社のイベリコハム盛り合わせ(3,150円)。イベリコ豚を塩と胡椒で味付けした「サルシッチョン」、パプリカを加えた調味料、ローズ部分を使用した生ハムをごっそり盛ったもの。冷えたカヴァ(グラス800円)と共につまみたい。

「晴海通りを境に5〜8丁目側は、男の街」の雰囲気が強くなった。向こう側が若くなった分、よりダイブに飲める環境が整ってきたんです」
程よく刺激した胃を満たそうと向かったのは「御魚 大淵座」。今回初めて訪れるジェニファーさんは期待の表情。「正統派フレンチが気軽にカウンターで食べられる貴重な店。彼らとは気さくな付き合いだから、テーブルより話しやすい」という氏の言葉には、美味しい料理やワイン以上に、仲間との会話を愉しみたいという気持ちが表われている。
締めはワインバーでシャンパーニュを「サントー」という乾杯の声と共に。「しっかりとあのイサキ、旨かったよね」と、美味しい料理の余韻と会話の熱気は、まだまだ収まりそうにない。
「銀座のハシゴの達人は、さまざまなたいプのカウンターを、意のままに、楽しく使いこなしていた。」