

フードアナリストが贈る

# 愉食の景観

接待の成功はゲスト側の満足だけ、とは限らない。ホストの自尊心もちよつぱり満たされてこそその会食だ。そんな「八方好し」の食事にお薦めの店が、銀座コリドー通りの路地を入ったところにある。「銀座大野」は、ワインレストラン「オザミ・デ・ヴァン」のオザミ・ワールドグループが手がける日本料理店。正統派の懐石料理と、自然派を中心に揃えられたワインの豊富さは他の追随を許さない。料理長の大野敏彦氏はパリ、オペラ座近くの「伊勢」勤務の5年間、休日はワインの生産者を訪ね歩くなど、和食とワインの融合について研鑽を積んだ。通常、和食でワインという、何かと気負って



## 銀座大野

〒104-0061 東京都中央区銀座7-2-20

平日 17:30~深夜2:00(L.O.)

土曜日 17:00~23:00(L.O.)

定休日 日曜・祝日 03-3571-4120

無理をした感が否めないものだが、和食もワインも両方を知りつくした大野氏の手にかかると、無理なく双方の良さが引き立つ料理になって提供される。1対1の接待の場合なら1階のカウンターが良い。正面を向き合つての会食より距離が近く、くつろげる。話題豊富で人あたりの良い大野氏が、つかず離れず楽しい話題を提供し盛り上げてくれるため、以降の親密度も増そうというものだ。勿論、日本酒・焼酎も厳選された逸品が用意されている。通常のレストランでは、まず無いような銘柄ワインがグラスで楽しめる、というサプライズもある。シャンパンかビールで乾杯の後、お好みのお酒か白ワイン

でコースを始めて、焼き物か小鍋仕立ての季節の味の前後に「自家製フォアグラ」などの単品を追加し、赤ワインを。その後、釜炊きのご飯で締めるといいうものを推奨したい。通常は3種類のコース設定だが単品メニューもあり、20時30分以降は単品メニューで1杯、という使いかたも可能。また2階席も気取らない造りで、部下へのご褒美ディナーにもふさわしい。3階のワインセラーには300種類のワインを備え、ホームページにそのリストが公開されているので、予約の際希望を伝え、相談にのってもらうことをお薦めする。「さすがは社長！」と、あなたの株が上がること間違いなし。



フードアナリスト

朝倉 好

Yoshimi Asakura

住友商事・ベルリッツ・国立大学歯学部で秘書業務を経験。接待の手配に備え、お給料の度食べ歩いてました。

今回いただいたお料理

「華の献立」	6,000円	(税込6,300円)
「月替わりの献立」	8,000円	(税込8,400円)
「大野の献立」	12,000円	(税込12,600円)
自家製フォアグラ三種の味	1,800円	(税込1,890円)

単品メニュー、飲み物はホームページをご参照ください  
[http://www.auxamis.com/ginza\\_oono/](http://www.auxamis.com/ginza_oono/)



お問合せ先

日本フードアナリスト協会

0120-650-519 <http://www.foodanalyst.jp>