

人生を変える自己アピールのすご技・出遅れ解消! ツイッター超入門

日経ビジネス

# Associé

2009年11月3日発行・発売(毎月2回第1・第3火曜日発行・発売) 第8巻第24号通巻196号 2002年10月3日第三種郵便物認可

日経ビジネス アソシエ 2009 11/17 定価 590<sup>YEN</sup>

“いい人”だけじゃ  
生き残れない!

## 人生を変える アピール術

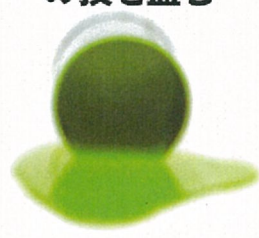
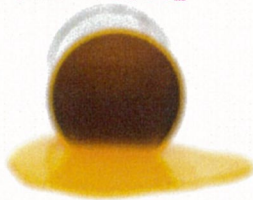
キャラ立ち  
「個人名刺」

人事担当者は  
ここを見る

失敗しない  
“鉄板”スーツ

“最高の自分”を  
デジカメで撮る

辣腕セールスの  
技を盗む



出遅れたあなたへ…

### ツイッター 超入門

上司を味方につける

### ボスマネジメント の技術

毎月第1、第3火曜日 発売



好評連載

渡邊美樹の  
快答乱麻

渡辺健介の  
問題解決講座



# 銀座で味わう！ 絶品の牡蠣

本格的な牡蠣の季節が到来！ 生牡蠣はもちろん、様々な料理で滋味あふれる牡蠣を堪能したい。  
今回は、オイスターバーや牡蠣料理の専門店など人気店が軒を連ねる東京・銀座で、  
味・満足度ともに間違いなしの2軒を紹介しよう。

アソシエ・グルメ・クラブ

Associé Gourmet Club

#168

text by 源川暢子 + photographs by 川田雅宏

営業時間やメニュー、価格など、データは取材時のものです。  
本誌の原稿は、事前にご確認ください。価格は税別表示です。



オストリア 銀座コリドー通り店 おすこれあ ぎんざこりどーどおりてん 銀座・東京

## 安全で新鮮にこだわった 世界の生牡蠣を食べ尽くす

上/「オイスター・ブラッター(6P)」(2390円)。前日に水揚げされたばかりの新鮮な牡蠣から、オススを盛り合わせてもらえる。個性の違う牡蠣を味わって、自分の好みを探るのもいい。左/「牡蠣と大葉のリゾット」(1280円)は、牡蠣の甘みと大葉のさわやかさが好相性。何度でも食べたい味だ。右/「トリッパとガルバンゾーの煮込み」(850円)。バリエーション豊富なタパスも人気が高い

店頭のショーケースには、前日に水揚げされたばかりの生牡蠣がズラリ。都内に4店舗ある「オイスターバー」オストリア」の中でも、ここは牡蠣とタパス(小皿料理)を気軽に楽しめるバルスタイルが人気だ。

常時、10種類以上揃う看板メニューの生牡蠣は、北海道、広島、米国といった国内外の契約生産者から毎日直送。「一年中美味しい牡蠣を楽しんでいたために、安全と、鮮度にはこだわっています」と、店長の遠藤恵美さん。写真の「オイスター・ブラッター」をはじめ、1個(290〜650円)からでも注文可能なので、生牡蠣とタパスをつまみながら、キリッと冷えた白ワインやシャンパンを飲む、といったスタイルもオススメだ。



「エミ店長」の愛称で親しまれる遠藤恵美さんも、同店の看板だ。「牡蠣は、種類や産地だけでなく、季節によって大きさが変わったり、味がかわるデリケートな食材です。一年を通して、気軽にいろいろな牡蠣の美味しさを楽しんでいただきたいですね」と笑顔で話す。

### Data

東京都中央区銀座6-2-1 ダヴィンチ銀座1F ☎ 03-6215-6688  
 ◎月曜～金曜 11:30～14:00LO、17:00～24:00LO、土曜・日曜・祝日 16:00～22:00LO ◎無休・座席…40席・オープン…2009年6月・カード…ほとんど可・予約可  
 ●タパス(小皿料理) 450円～、「オストリア定番!牡蠣フライ」(2個で640円)、「オーストラリア産 仔羊の炭火焼」(1150円)、白ワインボトル2900円～など。生牡蠣の提供はディナーのみ  
 ●予算1人5000円  
 ●地下鉄「銀座」駅C2出口から徒歩2分

### お勧めポイント

生牡蠣の種類が豊富	★★★★★
牡蠣&タパスを気軽に楽しめる	★★★★★

