

DATA [現代割烹Terra]

住所：東京都港区六本木5-1-1
丸正小林ビルB1F TEL：03-6447-1630
営業時間：18:00～翌4:00 定休日：日
交通：六本木駅より徒歩1分

現代割烹Terra

モダンな和食とワインのマリアージュ

グラスワイン
6種 1000円～
ボトルワイン
66種 5800円～



コースのペアリングをイメージしたラインナップ。「コヤマ・タンク・2016年」「ヤマト・ロイヤル・リズ・2016年」「コヤマ・ワイニング・クラッシュ・2016年」「トル8400田」(右から左へ)は米ぶちやの特別に合わせたもの。

六本木交差点からすぐの場所に佇む「現代割烹Terra」がテーマに掲げているのは、和食とワインのマリアージュ。アラカルトのほか「コース(一万円)」があり、「コースに合わせたワインや日本酒を6杯提供するペアリング(6000円)も用意している。」
店主の寺本辰也氏が「ソムリエの和食レストラン『Rosé』で修業し、料理長も務めたというバックグラウンドを反映して、ワインはオーストラリア、ニュージーランド、ブルゴーニュなどが中心だ。ソムリエの鈴木氏は、「だしも塩もしっかりと利かせた、外国人好みの味付けなので、ワインは果実味に加えてミネラル感もあるものをそろえています」と語る。

寺本氏と20年来の付き合いが

和モダンな割烹スタイル。30～50代のビジネスマンの利用が多いという。店主の寺本辰也氏(右)と番頭の高野智久氏(左)、ソムリエの鈴木一氏(中央)



六本木交差点からすぐの場所に佇む「現代割烹Terra」がテーマに掲げているのは、和食とワインのマリアージュ。アラカルトのほか「コース(一万円)」があり、「コースに合わせたワインや日本酒を6杯提供するペアリング(6000円)も用意している。」
店主の寺本辰也氏が「ソムリエの和食レストラン『Rosé』で修業し、料理長も務めたというバックグラウンドを反映して、ワインはオーストラリア、ニュージーランド、ブルゴーニュなどが中心だ。ソムリエの鈴木氏は、「だしも塩もしっかりと利かせた、外国人好みの味付けなので、ワインは果実味に加えてミネラル感もあるものをそろえています」と語る。

あり信頼関係が深い、築地市場の仲卸から仕入れる旬の魚介と、姉妹店の炭火焼きバルとともに「頭買いしている飛騨牛を使ったメニューが売れた。」
「オーストラリアは移民の国でさまざまな人種が住んでいるので、発想が豊か。その影響から、洋食のテイストを意識的に取り入れることで、ワインに合う和食を考えられます」と寺本氏は話す。

厳選食材を生かしたモダンで洗練された和食のアラカルトをワインとともに、深夜4時までで楽しめる、大人のための店である。

卵の黄身に干しシイタケのべっこう鮎をのせた「黄金の卵 たっぷり費丹を添えて」(1000円)。「シャンパーニュ・ブリュット・レフェランス」(ロザンバルグラス1400円、ボトル7800円)は、だしの旨味とマッチする



キャビアやヴィネガーを和える冷製パスタから発想したという「キャビアの冷たい蕎麦」(1600円)には、ナッティな香りが蕎麦の風味と合う「クレイグホー・シャルドネ 2014年」(アタ・ランギグラス1600円、ボトル9800円)を