

BISTORO&BAR

Text by Soko Ishii Photo by Kishi Asano

行きつけにしたい、 小粋なビストロ&バー

巷に飲食店はいろいろあれど、ビストロ、バーとは
そもそも一体何なのか、レストランとどう違うのだろうか？
そんな疑問を感じたことはないだろうか。
どうもそれは、レストランよりも一段気楽で、
肩の力を抜いて、親しく、長く付き合える店のことらしい。

ビストロとは、
バーとは何ぞや？

フランスの「ビストロ」、イタリアの「バル」
やスペインの「バル」は、日本語にすると「〇〇
〇版居酒屋」と訳されることが多い。しかし、
それを単に居酒屋というひとりで片付けてし
まうにはなんだか忍びないものがある。各国
を実際に訪れたことがある人ならよくお分か
りだろうが、日本に和の居酒屋という文化が
あるように、そこには国ごとの素晴らしい大
衆文化が凝縮され、詰まっているのだ。

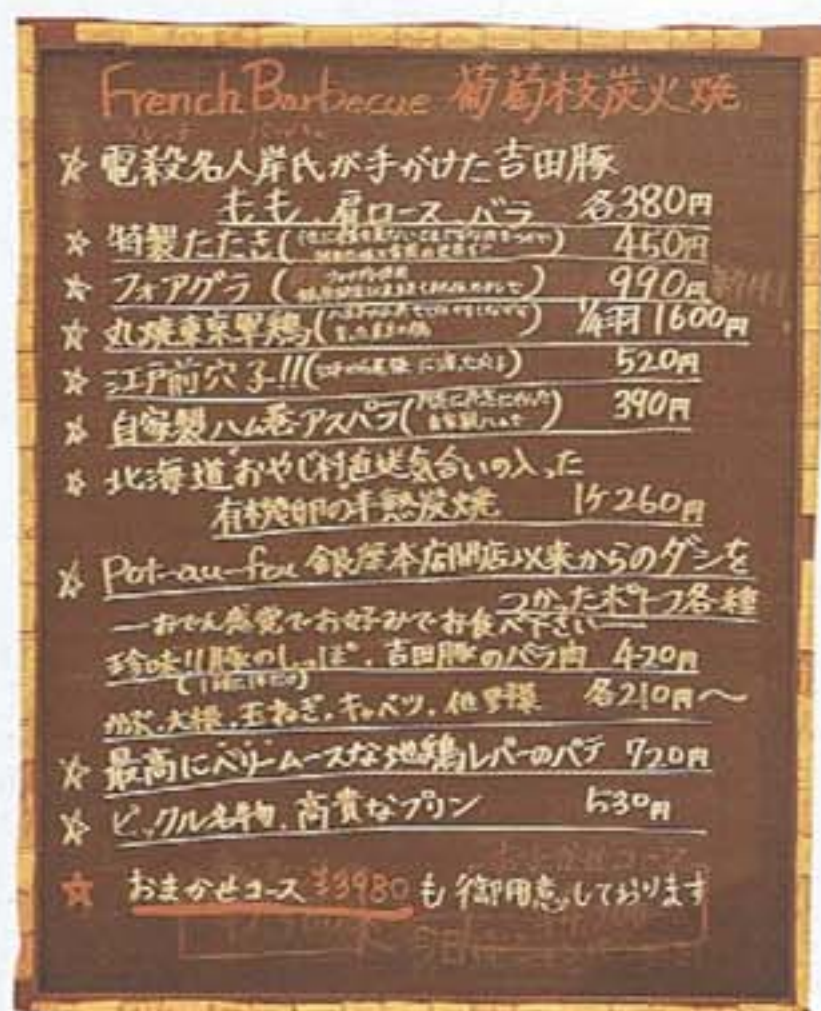
ビストロは、改まって食事をするレストランと
区別され、どこの街にもある手軽な「街の食堂」
といった位置付けにある。もともとコーヒーや
ワインなどのアルコールをカウンターでサッと
飲ませる場所であったのが、その店の主人の手
料理、いわばおふくろの味が供されることで、
今日のビストロスタイルが定着したという。街
角に佇むビストロは、昼も夜もグラス一杯のワ
インとともに、決して凝ってはいないが温もり
のある食事を楽しむ人々で賑わっている。

一方、イタリアのバルやスペインのバルもまた、
どこの街角にもあり気軽に飲み食い出来る
場所だ。ただこちらは朝早くから夜遅くまで
開いており、時にカフェとして、時に立ち飲み
居酒屋として利用される。BARという言葉
には「止まり木」という意味があるが、その
通り、各々の生活の中でいつでも気軽に立ち寄
れる心の拠り所とも言える。バルやバーでは、
しばしば客は立ったままで飲み、食い、飽きる
ことなく延々とおしゃべりを楽しむ。

ごく身近な存在であるから、多くの人が自
分のお気に入りのビストロやバーを持ち、一人

で、パートナーと、仲間同士でと、足繁く通う。
もちろん厳密には国によりスタイルが異なるが、
共通するのは、そこにまずは料理と酒がある
こと。と同時に、人々が出会い、すれ違い、言
葉を交わすコミュニケーション空間であるという
ことだ。そして、生活のひとつを過ごすか
けがえのない場であり、なくてはならない存在
であるということだろう。そんな場所にすっか
り馴染んでしまえば、このうえなく居心地が
いいことは言うまでもない。

ビストロやバル/バルと看板を掲げる店が
日本にも出現し始めてから随分経つ。日本に
おけるビストロ&バーは、「気が向いた時にフ
ラリと訪れ、好きな料理を好きなようにつま
みながらワインをガブ飲み、いつまでもおしゃべ
りを楽しめる店」、といったところか。最近、
名古屋にもそんな店が増えてきた。それぞれ
の個性あるスタイルや店構え、行きやすさ、ス
タッフの人柄や居心地で、自分好みの一軒を見
つけ、行きつけにしてみたいかがだろう。



▲店に入ったらず、看板メニューやお勧めなどが
一目でわかる店の顔、「黒板」に注目。



レストランがちょっと高めの手間で、フレンドリー感や活気が入り込んでいるのがヒストロ&パール。こんな場所なら、ワイングラスを片手にいつまでも語り合いたくなる。(写真はテック8誌「ワンビジュアル」)

都会のビル上階で、街角のビストロに出会う。

Vinpicoeur

栄



ラシック8階のレストランゾーンを歩いていると、突如ビストロのある街風景に遭遇。



銀

座・丸の内二世を
風靡し、この春、待
望の名古屋デビュ
ーを果たした「ヴァンピックル」。

ビルの中にありながら、パリ本場の雰囲気そのまま運んだような店構えが、スッポリと「通り」を思わせる空間をつくりあげている。

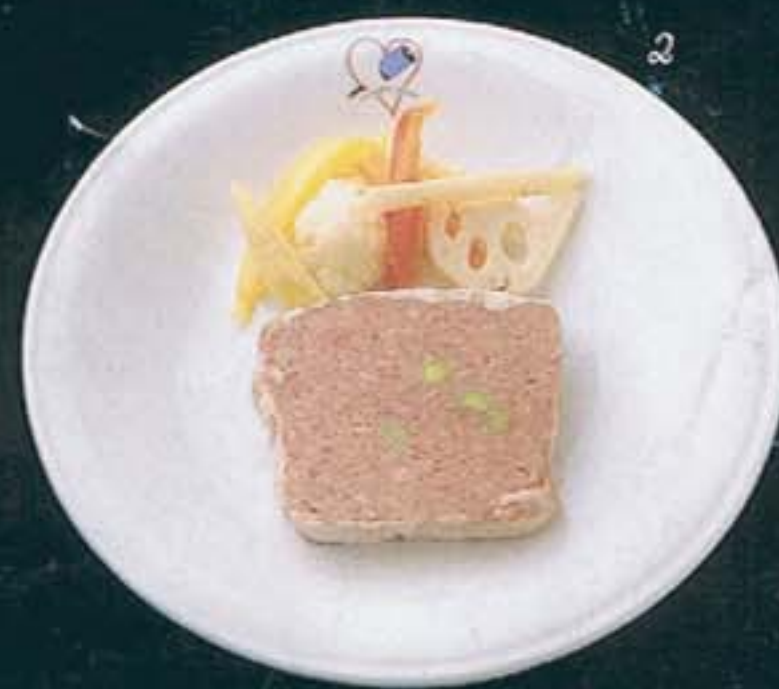
ここで味わうのはいわゆるビストロ料理ではなく、フレンチバーベキュー&ワインのシンブルかつ個性ある組み合わせ。埼玉県川本町の吉田さんが6頭の限定出荷数で育てる「吉田豚」をはじめ、旬の野菜など豊富なメニューが香ばしい炭火焼で供される。

そして、有機ワインを中心に仏ワインが約50種、2980円。中には名も知らぬ小さな生産者のものもあり、これがいけがけずいたりする。通りで出会ったビストロで、食とワインと……小さな出会いを見つけた。



- ヴァンピックル
- ☎052-238-3152
- 📍名古屋市中区栄3-6-1 ラシック8階 🕒11:00~23:00 (ランチはステーキ~L.O15:30、ビストロ料理~L.O15:30、ガレット~L.O16:30) 📅不定休 🍽️予算1人昼1000円~、夜2500円~
- 📄約280台 (30分280円、他有料契約駐車場あり※5000円以上利用で1時間、2万円以上利用で2時間無料) 🚇地下鉄東山線栄駅下車、サカエチカ6番出口より徒歩約1分
- 📞昼は予約不可

1. その日の素材で作る地鶏のレバーのパテ¥720は添えられたブルーベリージャムと相性抜群。2. 独特のまるやかさを楽しめる吉田豚のテリーヌ¥780。3. フォアグラの炭火焼¥990は秘伝のバルサミコソースがけ。フォアグラのとろける甘味に炭焼きの香ばしさがプラスされた格別の一品。4. 好きなものを1本ずつ注文できるフレンチバーベキューは種類も豊富。右から豚肩ロース串¥380、自家製ハム巻アスパラガス¥390、肉厚特上しいたけ¥360、江戸前穴子¥520。





1頭から7本程しか取れない貴重な部位をじっくり炭火であぶり焼きする吉田豚骨付ローズ香草焼き。驚きのやわらかさとジューシーさ、芳醇さが「豚」の常識をくつがえす。大きいと400gにも及ぶボリューム。¥1,575～。

合間にもちょっと寄りたくなる、そんなイタリアン。

Portofino名古屋

名駅



7 昼前から夜までのフルオープンなので、食事に、待ち合わせにと使い方はいろいろ。

山海の地元素材をふんだんに使ったイタリアンメニューは、つまみにぴったり。アンティパストが380円。イタリア産メインのワインはボトルで2800円。雰囲気よさはもちろん、リーズナブルさも、昼夜を問わず行きつけにしたくなる理由のひとつだろう。

地

下らしからぬ開放感あるオープンテラスから、昼はまばゆい光、夜は季節の風を感じることが出来る、まさにビルの間のおアシス。ちょこちょこ立ち寄れるロケーション、一日を通して様々な客層で賑わう様子は、レストランよりもバルと呼ぶにふさわしい。



仲間とワイワイ飲みたい、カジュアルな雰囲気。



入口すぐがオープンキッチン。あふれる活気がこちらまで伝わってくる。



- ◎ポルトフィーノなごや
- ☎052・587・3840
- ①名古屋市中村区名駅4-9-8センチュリー豊田ビルB1階
- ②11:00(ランチタイムは~15:00)~23:00(L.O22:00) ③なし
- ④予算1人昼980円~、夜2500円~ ⑤なし
- ⑥JR・地下鉄東山線名古屋駅ミヤコ地下街直結 ⑦特に週末の夜は予約した方が無難

1.大胆にココットで出される三河湾産ムール貝白ワイン蒸し100g ¥280(写真は約1kg ※注文は500g~)は身がふっくらと大きくなる秋から冬が食べ頃。ガーリックバター風味かブラックペッパー風味が選べる。2.自家製・地鶏のパテ 茸のマリネ添え ¥580。3.蟹のまったり味がソースに生きる人気のパスタ、濃厚蟹のトマトクリームソース ¥1,380。4.さっぱりとした一品、アボカドと海の幸のライスバーガー包み プーク仕立ては ¥980。



4



3



2