

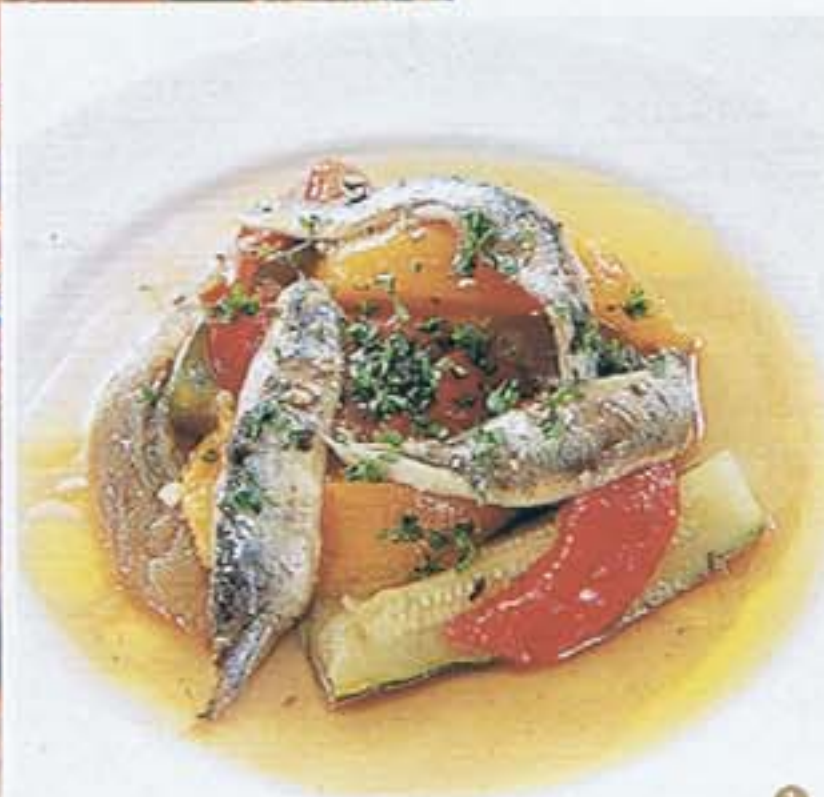
カタランバー バニユルス

東京都中央区銀座2-5-17
☎03-3567-4128
① F 11:30~24:00LO
土日祝は11:30~23:00LO
(ランチは毎日~14:00)
2 F 11:30~14:00LO
18:00~23:30LO
土日祝は17:30~23:00LO

② 無休
カード DINERS以外ほぼすべて可
1階は予約不可、
2階は予約が望ましい。
2階は21時まで禁煙。



取材・文 関谷江里 撮影 石井雄司
地図製作 地図屋もりぞん



①

いずれも2階のレストランの料理より(左ページ)
ウサギと手長海老のバエリア(セコ) 3045円。米をよくオリーブオイルで炒めてからスープを加えてオーブン焼きにする。一番人気の米料理。①カタクチ鱈のマリネとカタルーニャ風焼き野菜のサラダ 1050円。彩り美しい野菜に酸味の効いた鱈の素材さがよく合う。②筍のフランチャ 生ハムのソース 735円。刻んで炒めた生ハムをのせて鉄板焼きにした筍。強い香りと塩気で、赤ワインとベストマッチ。③トリップ、自家製ソーセージ、豚耳、豚足、白インゲン豆の土鍋煮 2415円。ベースの鶏のだしに、素材のそれぞれの味が混ざり合い、にんにくも効いて後を引く味わい。★コース料理は5250円、6825円。グラスワイン500円〜、ボトルワイン3800円〜。フランスワインも多種。タバスコ皿500円〜。1階のランチのカタランカレーは700円+豆や卵や牛肉鉄板焼きなどのトッピング代。



③



②



ウサギ肉と海老の
濃厚なだしが効いた
カリカリ感を楽しむ。パエリア

銀座の表通りから入った場所に昨夏オープンしたスペインバル&レストラン。1階のバルはランチタイムにはカレーが食べられる気楽さ、夜はさまざまなタパスがたっぷりのワインとつまめる楽しさで、道まで人があふれる盛況ぶり。2階のレストランは音楽、調度品、小物に至るまでカタルーニャ地方の雰囲気だ。

シェフの菅原健介さんは、フレンチ出身だが米料理への関心からスペイン料理に転向、現地で修業を積んだ。旨いものを出すことに心を砕き、「ここではガツガツ食べて、ジャブジャブワインを飲んでほしい」と笑顔で語る。

自信の米料理、パエリアは、カリカリ感を楽しむ「セコ」とリゾット感覚の「メロソ」の2種類。写真はウサギと手長海老のパエリア、セコだ。骨付きのウサギと海老からコクのあるだしが出て米に味が染みている。鉄鍋にこびりついたお焦げも絶妙に香ばしい。後を引いて止まらず、ワインも進む濃厚な美味である。