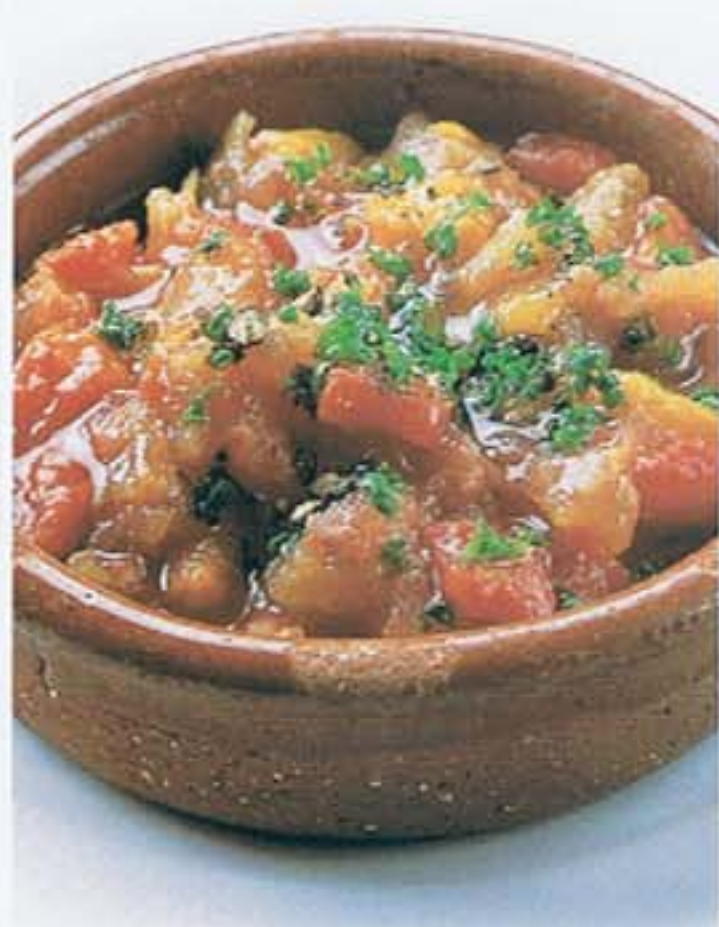




「バニユルス」は夕方から混み合ってくる。サラリーマンのグループ、女性二人連れ、カップルなど幅広い人たちが楽しそうに飲んでいるのが印象的。

1階バルの「エスカリバーダ(カタルーニャ風焼き野菜)」500円。焼き野菜を冷ましてからピネガーなどでマリネ。コクと酸味が快感。



1階バルの「マテ貝のブランチャ」500円。鉄板で表面をカリッと焼いてあり、香ばしさと貝の濃いエキスがたまらない旨さ。

銀座の中にあつてははやや静かなエリアだが、活気ある店内の雰囲気と客の楽しげな声が道行く人を誘う。



してもらおうといい。約1万本の品揃えは壮観のひと言だ。そして、そこにはさらに秘密の空間が……。

バルの楽しさが「ミニ凝縮」500円均一のタバスで乾杯!

一方、最近銀座でも増えているのがバル。いわばスペインの居酒屋で、タバスと呼ばれる小皿料理をつまみながらワインを飲む、という気軽なスタイルが人気を集めている。

しかし、「カタランバーバニユルス」「カタラン」とは「カタルーニャ地方」のことは、気軽さだけではない、こちらでも多角的使い勝手のよさが魅力だ。

1階はカウンターとテーブル席があるバル。夕方から客が入り始め、外が暗くなる頃にはカウンターもテーブルも大賑わい。しかし満員かな、と思っても隠すことはない。カウンターの一部は立ち飲みスペースになっており、なんとかもぐり込めたりする。

カウンターには一個150円のピンチヨスが皿にのっており、手で取ってワイ

カタランバー バニユルス 2丁目

気軽なタパスからコース料理まで、自由自在に使える！ 遊べる！



1階のカウンターにはパンの上にサラダや煮込みをのせたピンチョス一個150円が並んでおり、客は自分で手で取ってつまむ。この気軽さがバルの楽しさなのだ。



スペインバルとはいえ、ワインの多くはフランスのもの。料理とワインの自在な組み合わせも楽しさの一つとなっているのだ。



1階バルの「豚の耳のブランチャ」500円。鉄板で焦がしたゼラチン質の香りと食感が酒を呼ぶ。生ビールください！

かつてこの街になかった多彩な気軽さに人が集う



左端が料理長の菅原健介さん、隣が店長の古川善信さん。



2階の「カジョス」2415円。トリップ(牛の胃)、自家製ソーセージなどの土鍋煮。繊細な味わいだ。



2階の「オマールのバエリヤ」3675円。オマールやアサリのだしがしっかりとしみ込んで濃厚な美味。

ンを一杯。さらにワンコイン500円均一のタパス、たとえばトルティージャ(スペインオムレツ)や豚の耳のブランチャ(鉄板焼き)などを頼んでまた一杯……。すっかり気分がよくなってきた頃に、「椅子席が空きましたのでどうぞ」とカウンターの椅子がある席に案内される。ちよっと出世した気分。そこでさらにハモンイベリコ(イベリコ豚の生ハム)を頼んでワインもう一杯、カンパニー！

2階はこぢんまりとしたレストラン。カジョスやバエリヤなどの本格的なスペイン料理(コースもある)が食べられるし、1階のタパスを頼むこともできる。しっかり食べて飲みたいときには、2階がいい。この店は、一人でもカップルでも、グループでも、とにかく使える店だ。しかも年中無休！ 銀座で困ったときはとにかく、ここだ。

さらに、昼もユニーク。お昼時には店頭でキッシュを販売。近所のOLたちがランチに買っていく。1階では「カタランカレー」なる野菜だけでつくったカレーや「フォアグラ丼」が食べられるし、2階では前菜+メインで1200円〜とお値打ちランチコースも。いずれも野菜をたくさん使っているので、女性に人気。この2店は、内容もスタイルも異なるが、とにかく使い勝手がいい点で一致している。昼も夜も、誰が行っても誰が行っても楽しめる。

コース主体だが、夜遅くなると一品料理をつまみに酒を飲める割烹、深夜まで営業しているイタリアンなど、この2店



2階はテーブル28席のこじんまりとしたレストラン。天井から下がったコルクのモビールがかわいい。



2階のランチコースから、「マトダイのソテー イカ墨ソース」。バスク地方の野菜の煮込み添え。野菜をたっぷり使うのがこの店の特徴。

開店時刻の11時30分に2階の鐘を鳴らす。「店が始まりますよ〜」。



開店と同時に店頭で3種類のキッシュを販売。一個400円。



OLなどがキッシュを買いにやってくる。売り切れ仕舞いだ。

気軽に一杯からキメの食事まで 使い勝手のいい店が銀座の新定番

☎ 03-3567-4128

東京都中央区銀座2-5-17

[営] 11:30~24:00 (L.O.)

土日祝は~23:00 (L.O.)

[休] 無休 [カード] ほほすべて可

● 2階はランチ1200円〜、ディナーコース5250円〜。ワインは約130種類で、100種類以上がフランス産の自然派ワイン。1階ではグラスワインが13種類ほど揃っている。グラス500円〜、ボトル3980円〜。シェリー500円。サービス料なし。

● MAP D-2

1階のランチは辛さとトッピングを選べる「カタランカレー」と、バルサミコと醤油ダレの「フォアグラ丼」1000円がある。



野菜だけ、水も使わずに煮込んだ「カタランカレー」700円は野菜エキスの凝縮感がクセになる。写真は4種類の豆のトッピング(150円増し)。

1階で軽く行くか、2階でしっかり食べるか、一つの店で違うスタイルを選べるのだ。



以外にも、銀座では使い勝手のいい店が増えている。気張って銀座に食事に行く楽しみももちろんあるが、今の銀座は好きなときに遊びに行つて楽しい食事ができる、柔軟性の高い街へと変身しつつあるのだ。

さあ、銀座へ行きましょう！ 明日は「ル・シズイエム・サンス」でワインを飲みながらお値打ちセットを食べようか、「パニユルス」でタバスタツマんで飲もうか。ああ、ベッドに入っても眠れない。

(文・編集部)