

食いしん坊・大谷浩己  
グルメライター歴26年  
の美食家。今まで取材  
した店は1万店以上。  
本連載では、大きな胃  
袋によって深めた豊富  
な知識の中から、日本  
にいながら各国の味を  
楽しめる店を紹介する。



うっとうしい梅雨を吹き飛ばすカタルーニャ料理

# 「牛胃の煮込みと カタランサラダ」

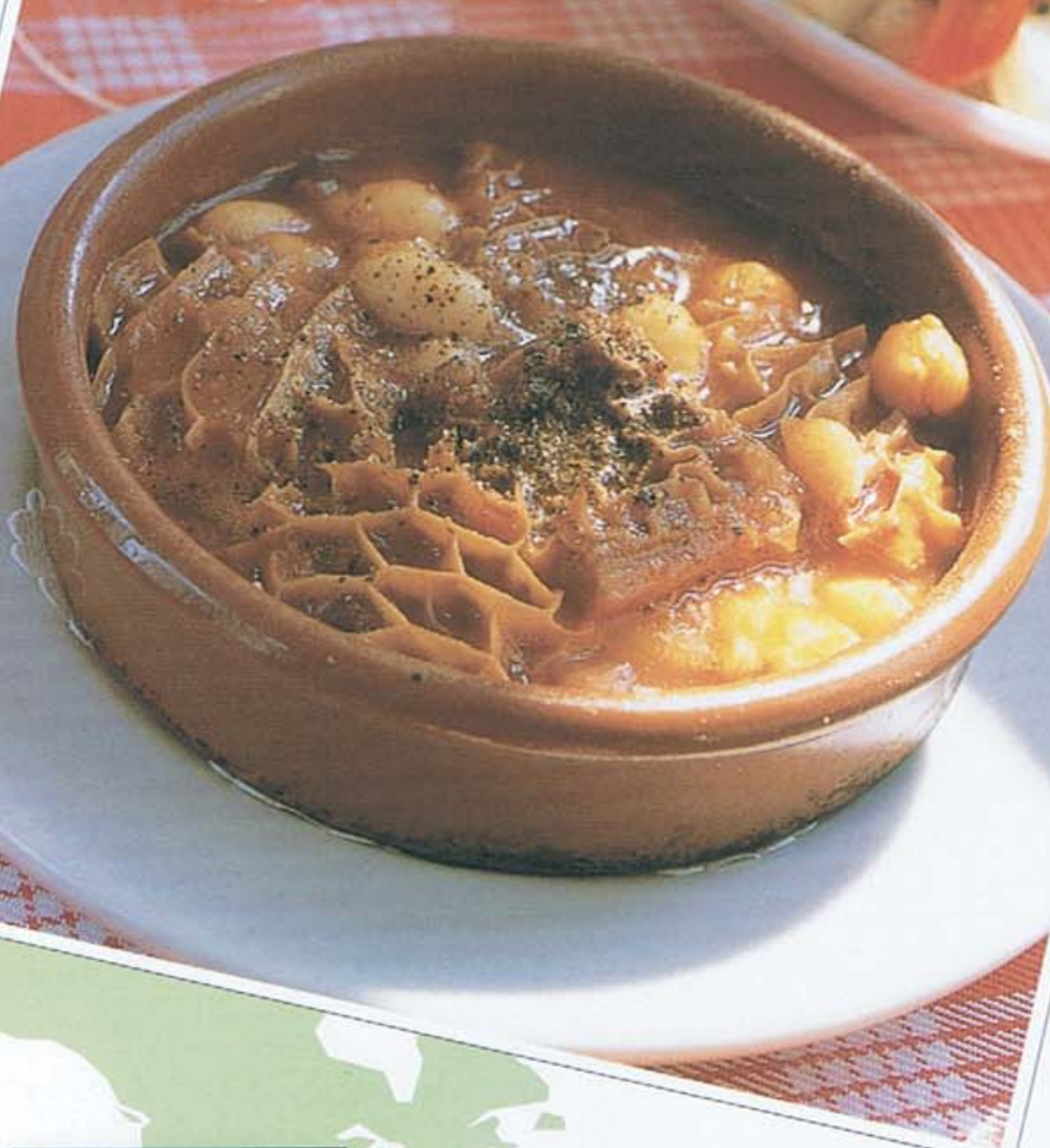
もう  
一品!



↑「うさぎと手長エビのパエリア」3200円。うさぎはスペインではよく使われる食材。鶏と似ているが、コクがある。

スペイン北東部、バルセロナのあ  
るカタルーニャ地方は、雨の少ない  
気候。このうっとうしい季節、スベ  
イン小皿料理タバスとワインでこの  
地の青空へと想いをはせよう。  
スペインの人はバルが大好き。レ  
ストランへ繰り出す人も、家に帰っ  
て食事をする人も、勤め帰りには行  
きつけのバルに寄って一杯となる。  
カタルーニャ地方の名物料理のひ  
とつ、「カイヨス」は牛の胃袋の煮込  
み。白ワインと野菜でじっくり煮込  
んだモツを、素朴な土の容器で出す  
のがタバスのお約束だ。うれしいこ  
とに銀座のこの店でもタバスは1皿

500円。現地並みの価格で楽しめ  
て、ワインの品揃えも充実している。  
この季節にうってつけなのが、か  
すかに発泡がある白、ペティヤン。  
冷たく冷やして飲むと、ほのかに甘  
みがあり舌の上で軽く泡が弾ける。  
そこに熱々の「カイヨス」を放り込  
むのだ。モツの脂をこの白がすつと  
洗い流してくれる。快感。  
赤ピーマンやオリーブが入った「カ  
タランサラダ」もワインの肴にびつ  
たりだ。1階でスタンディングで飲  
むのもよし、2階のレストランに上  
がり、パエリアで締めるなんてのも  
またよしだ。



銀座一丁目駅から徒歩3分

## 【カタランパー バニユルス】

東京都・中央区

☎03・3567・4128 東京都中央区銀座2-5-17 ①1Fバル11時30分  
～23時30分(LO)、2Fレストラン11時30分～14時(LO)、17時～23  
時30分(LO)、土日祝は1、2階とも～23時(LO) 無休 ②1F立ち席  
30人収容、2Fテーブル28席。●「牛胃の煮込み」、「カタランサラ  
ダ」などタバス1皿500円。ペティヤンはフルボトルで4500円。2F  
レストランはアラカルトと4800円、6500円の2つのコースを用意。



### WEB CHECK!



デジタルタイム「DIME MAP TO  
GO」では、「旅する食堂」で紹介  
されているお店のデータや地区  
を掲載。会社帰りに途中下車し  
て、ご利用ください!

<http://www.digital-dime.com>