



スペインの小皿料理を楽しむ

# 東京 バニユルス銀座店

photographs by Shiro Miyake

スペインのバルは、なんとも不思議な空間だ。朝からオープンしていて、コーヒーからお酒、軽食まで豊富なメニューがそろっている。安くて気軽に入れて、スペインでは1日何軒もはしごすることも珍しくないという。「バニユルス銀座店」はスペイン料理にこだわりながらも、そんなバルの楽しみ方も知ってもらいたいと4年前にオープンした。「コースでスペイン料理をというお客様は2階のレストランを、小皿で軽くというお客様には1階のバルを気軽にご利用いただければと思

います」と、店長の田中弘輔さんは説明する。またシェフの菅原健介さんは、素材本来の味を生かそうとするスペイン料理の特色を味わってほしいという。味付けの基本は塩とオリーブオイルで、あっさりとした味付けが日本人好みとも。1皿500円が標準という安さも魅力的だ。

- 東京都中央区銀座2-5-17
- TEL:03-3567-4128
- 営業時間:平日11時30分~24時30分  
(土日・祝日~24時)



毎週水曜は  
1階のバルでも  
パエリアが  
味わえるんだって。  
また来ようね。



左の料理はスペシャルメニューの「ラマンチャ風野菜の煮込み」(手前500円)と「ピンチョスの3種盛り合わせ」(中800円)。ピンチョスとはバスク語で串刺し料理のこと