

スペインバル&レストラン バニユルス

## 空豆と生ハムのサラダ



# 空豆と生ハムのサラダ

スペインバル&レストラン バニユルス

空豆をシェリーヴィネガーとオリーブ油でマリネ。和えた直後でもうまいが、1晩おくと味がしみ込んでなおうまい。

材料 [つくりやすい分量]

空豆\*……500g

玉ネギ(みじん切り)……1/2個

生ハム(みじん切り)……50g

シェリーヴィネガー……適量

EVオリーブ油、塩、黒コショウ

\*さやからはずしたもの。塩を加えた湯で茹で、薄皮をむく。

1 空豆、玉ネギ、生ハムを、シェリーヴィネガー、塩、黒コショウと和える。シェリーヴィネガーの3倍程度のEVオリーブ油を加え、再び和える。

2 皿に盛り、EVオリーブ油をかけ、生ハム(スライス3枚、分量外)を飾る。

スペインバル&レストラン バニユルス

# ほたるいかと春野菜のサラダ



# ほたるいかと春野菜のサラダ

スペインバル&レストラン バニユルス

白ワインヴィネガーとパプリカパウダーのドレッシングで。ホタルイカとアスパラの淡い苦みが白ワインにぴったり。

## 材料 [1皿分]

ホタルイカ…… 6ハイ

A

空豆\*…… 6個

ホワイトアスパラガス…… 3本

赤・黄パプリカ…… 各1/6個

菜の花…… 3本

スナップエンドウ…… 3本

トマト…… 1/3個

エシャロット (みじん切り) …… 1/5個

ドレッシング (P.216) …… 適量

パプリカパウダー…… 適量

EVオリーブ油、塩、コショウ

\*さやからはずしたもの。

1 ホタルイカとAの野菜は、それぞれ塩を加えた湯で茹でる。空豆は薄皮をむき、ホワイトアスパラガスは4等分の長さに、パプリカ2種はそれぞれ棒状に切る。菜の花は、茎は小口切り、葉は食べやすい大きさに切り、スナップエンドウは半割りにする。

2 トマトは湯むきし、粗みじん切りにする。

3 ボウルに1、2、エシャロット、ドレッシングを入れて和え、塩、コショウで味を調える。

4 皿に盛り付け、パプリカパウダーをふり、EVオリーブ油をまわしかける。



小さいものフリット ブラバスソース添え

スペインバル&レストラン バニユルス

# 小さいものフリット ブラバスソース添え

スペインバル&レストラン バニユルス

ジャガイモのころころとしたフォルムが愛らしい。香りのアイオリソースと、辛みのトマトソースで味に変化を。

## 材料 [1皿分]

ジャガイモ (小) …… 200g

ブラバスソース (P.217) …… 適量

アイオリソース (P.217) …… 適量

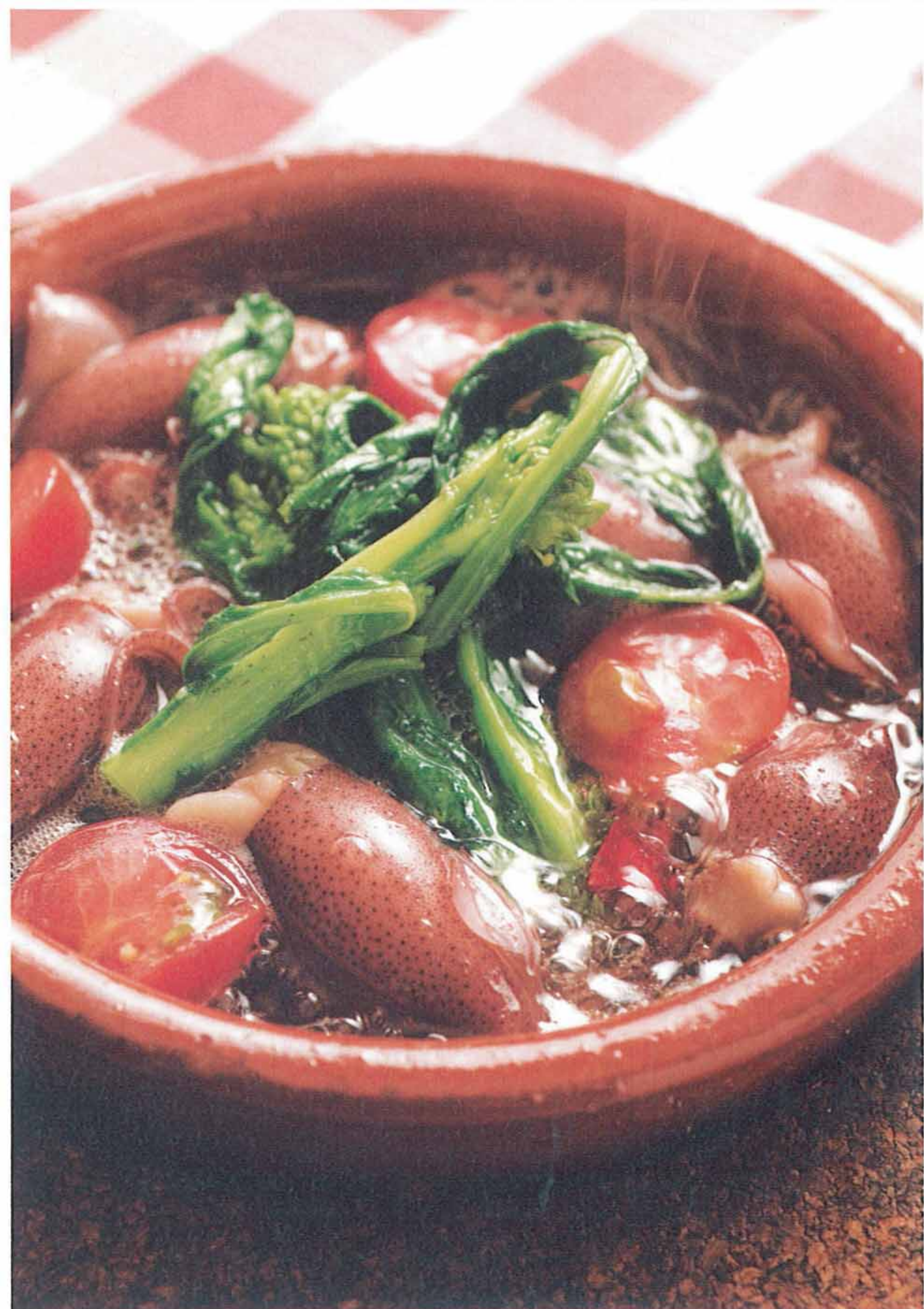
イタリアンパセリ (みじん切り) …… 適量

サラダ油、塩

**1** ジャガイモは皮付きのまま塩を加えた湯で茹で、大きいものは半分、または1/4の大きさに切る。

**2** 1を180～200℃のサラダ油でこんがりと揚げる。油を切り、軽く塩をふる。

**3** 器に盛り付け、ブラバスソースを添えて、アイオリソースを線状にかける。イタリアンパセリを散らす。



ほたるいかと菜の花のアヒージョ

スペインバル&レストラン バニユルス

# ほたるいかと菜の花のアヒージョ

スペインバル&レストラン バニユルス

苦みのある素材とニンニクオイルの相性は抜群。トマトは加熱しないのがコツ。フレッシュな酸味と温度差を楽しむ。

## 材料 [1皿分]

ホタルイカ…… 6ハイ

菜の花…… 3本

プチトマト (半割り) …… 2個

ニンニク (みじん切り) …… 1片

赤唐辛子…… 1/2本

オリーブ油、塩

**1** ホタルイカは塩を加えた湯で茹でる。菜の花は茎と葉に切り分け、それぞれ食べやすい大きさに切る。

**2** 素焼きの土鍋にオリーブ油を入れ、ニンニクと赤唐辛子を加えて火にかける。香りが立ってきたらホタルイカと菜の花を加え、塩をふる。

**3** 菜の花がしんなりしたらプチトマトを加え、すぐに火からおろす。



A photograph of a white plate containing a slice of pâté, two slices of toasted bread, several olives, and two pickles. The pâté is garnished with a drizzle of white sauce and fresh herbs. The plate is set on a red and white checkered tablecloth, with a glass of water visible in the upper left corner.

吉田豚と鶏白レバーのパテ

# 吉田豚と鶏白レバーのパテ

スペインバル&レストラン バニユルス

豚ノド肉、モモ肉、背脂、鶏白レバーをミックス。きめ細かく、やわらかな口当たりの反面、味は濃厚で力強い。

材料 [つくりやすい分量]

吉田豚ノド肉……600g

吉田豚モモ肉……300g

吉田豚背脂……100g

鶏白レバー……450g

A

ニンニク (みじん切り) …… 小さじ1

オールスパイス…… 適量

シナモン…… 適量

塩…… 18g

黒コショウ…… 2g

卵…… 1個

ペドロ・ヒメネス\*…… 適量

タイム…… 3枝

ローリエ…… 2枚

イタリアンパセリ (みじん切り) …… 適量

オリーブ (黒、緑、茶のミックス) …… 適量

ピクルス (コルニッション) …… 適量

バゲット…… 適量

EVオリーブ油

\*スペイン産の甘口シェリー酒。

**1** 吉田豚のノド肉、モモ肉、背脂と鶏白レバーは、それぞれ1~2cm程度のさいの目切りにする。

**2** ボウルに**1**とAの材料を入れ、ざっくりと混ぜ合わせる。バットに移し、冷蔵庫に1晩おく。

**3** **2**を挽き肉機にセットし、粗めに挽く。ボウルに移し、卵とペドロ・ヒメネスを加え、粘りが出るまでしっかりと練る。

**4** **3**をテリーヌ型に詰め、上から手で押さえてしっかりと空気を抜く。タイムとローリエをのせ、150℃のオーブンで2時間焼く。粗熱をとり、冷蔵庫に1晩おく。

**5** **4**を厚さ1.5cm程度に切り、皿に盛り付ける。EVオリーブ油をまわしかけ、イタリアンパセリを散らす。オリーブ、ピクルス、バゲットを添える。

超カジュアルからフォーマルまで  
シーンで使い分ける2フロア

## スペインバル&レストラン バニユルス Spain Bar & Restaurant Vinuls

東京都中央区銀座2-5-17

☎ 03-3567-4128

<http://www.auxamis.com/vinuls>



東京・銀座の一角にある通りに面した2階建ての一軒家。1階の扉は開放され、明かりや賑やかな声もれ出す。店先に溢れたお客は、酒樽をテーブル代わりに立ち飲みで楽しむ。そんな活気に満ちた光景が、「スペインバル&レストラン バニユルス」の日常だ。経営母体はフランス料理店などを展開しているオザミワールド(株)。バニユルスは同社初のスペイン料理店として2005年8月に開業した。

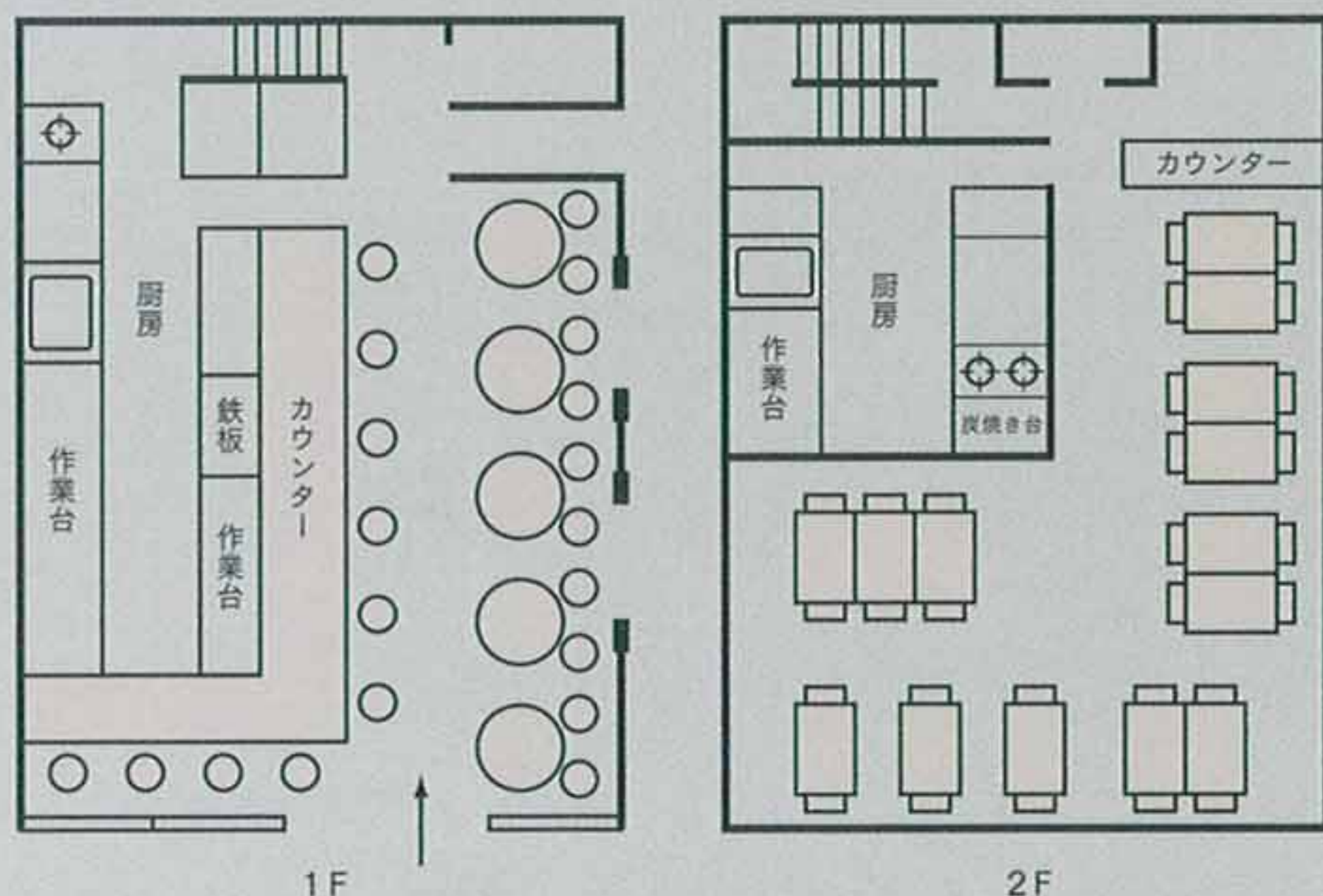
店舗規模は2フロア合計で50坪。1階はバル、2階はレストランと、2つの顔を併せ持つのが見どころのひとつだ。メニューは、フランスと国境を接するスペイン・カタルーニャ地方の料理がベース。バルはタパスやピンチョスが中心で、レストランではそれらにグリルや煮込みなどのメイン料理が加わる。

価格もフロアごとに異なる設定。バルは一部のメニューを除いて300円と500円の均一価格で、使い勝手のよさをアピール。レス

トランは、タパスなら1階の価格にプラス200円~300円という設定だが、そのぶん2人以上でシェアできるたっぷりのポーションとしている。

ワインの品揃えも見どころ。経営母体がワインの輸入販売も手がけるだけあって、その数はリストに載せていない隠し球も合わせ、100銘柄を超える。スペイン産が9割、残りがフランス産で、あらゆるキャラクターのアイテムが揃う。グラスワインも泡3銘柄、赤・白各7~8銘柄と、選ぶ楽しさがあり、目移りしそうな品揃えだ。

料理やワインの魅力はもちろん、エネルギッシュな空気感もまたお客を惹き付けるポイント。接客は、底抜けに明るく、フレンドリーに。また、フェアやイベントを月替わりで実施し、フレッシュな話題をお客をのせる。とことん明るく、楽しいのがバル——それがバニユルスのスタンスだ。



### ◎営業時間：〈1階〉

11時30分~23時30分 L.O.  
(土曜・日曜・祝日は~23時 L.O.)

### ◎〈2階〉

11時30分~14時 L.O.  
18時~23時30分 L.O.  
(土曜・日曜・祝日の夜は~23時 L.O.)

### ◎定休日：無休

◎店舗規模：50坪48席(立ち飲み、店外の客席は除く)

◎客単価：1階3000円、2階5000円

◎フード中心価格帯：1階300円~500円  
2階1000円~3500円

◎ワイン中心価格帯：グラス500円~800円  
ボトル3000円~4000円

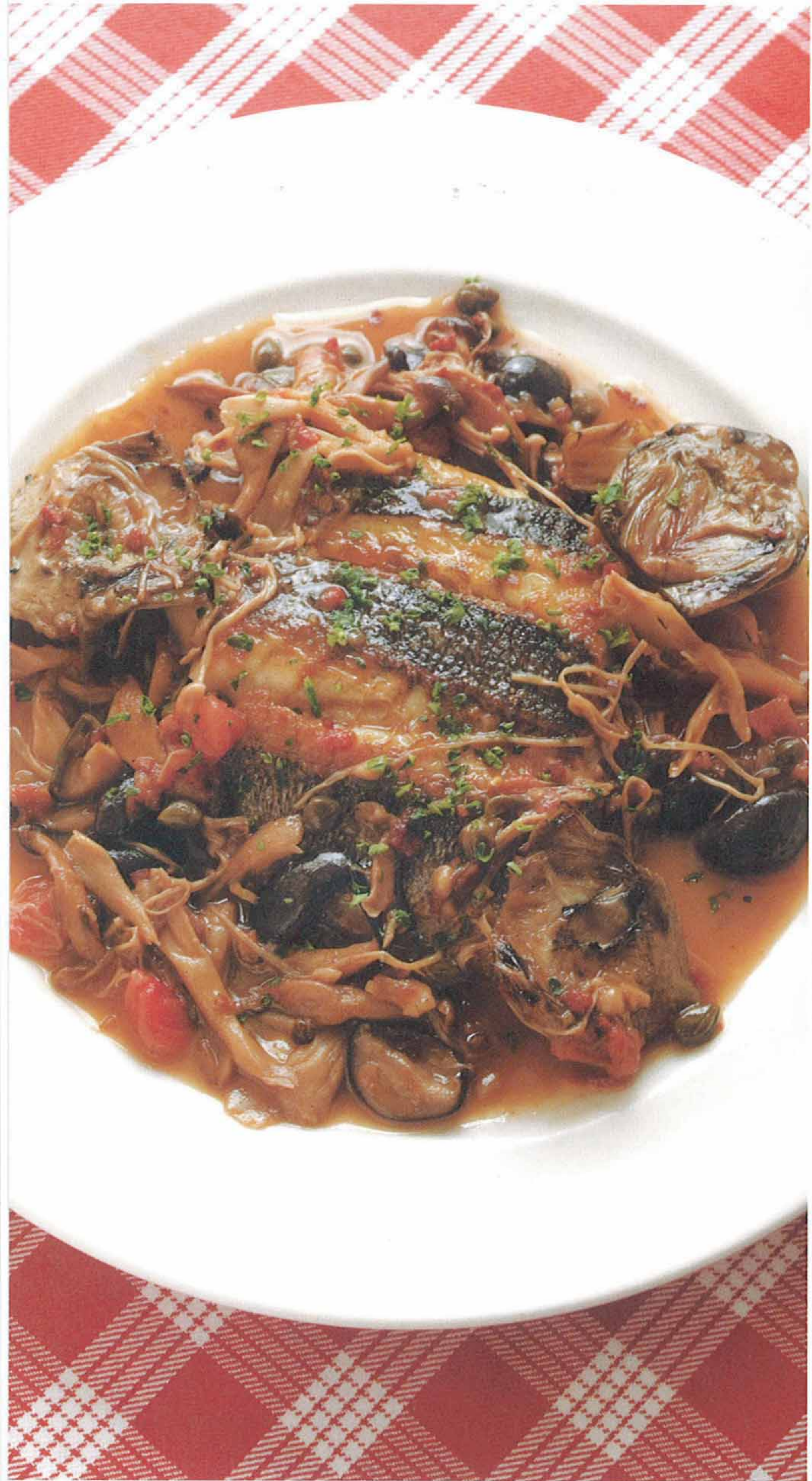
◎アルコール売上げ比率：50%

◎開業年月：2005年8月



**a** カタルーニャ地方の料理がベース。「フランスと国境を接するため、どことなくフランスのテイストが感じられる料理もあります」とシェフの星正人さん。 **b** ボトルワインは約100銘柄と充実。豚をモチーフにしたオリジナルラベルのアイテムも用意。 **c** カウンターは、ワインのコルクや木箱の板で、足まわりやテーブルの一部を飾り付けたユニークなデザイン。店内にはリズムカルなラテンミュージックが流れる。 **d** 約20銘柄をおくグラスワインは、分厚いワインリストのトップページに詳細な説明とともに記載。脚のないカジュアルなグラスで提供する。 **e** 2階のレストランではアラカルトの他、コース料理も楽しめる。





スズキのソテー リビエラソース

スペインバル&レストラン バニユルス

# スズキのソテー リビエラソース

スペインバル&レストラン バニョルス

アーティチョークやキノコなど具たくさんバターソースは、それだけで煮込み料理のよう。淡白な白身魚によくからむ。

## 材料 [1皿分]

スズキ…… 130g

リビエラソース

アーティチョーク (半割にする) …… 1.5個

エノキ茸 (ほぐす) …… 30g

椎茸 …… 30g

舞茸 …… 30g

エリンギ …… 30g

バター …… 15g + 5g

エシャロット (みじん切り) …… 15g

白ワイン …… 35ml

ケイパー …… 適量

鶏のだし (P.216) …… 70ml

トマト\* …… 1/4個

イタリアンパセリ (みじん切り) …… 適量

オリーブ油、塩、コショウ

\*種を取り除き、粗みじん切りにしたもの。

## 1 リビエラソースをつくる。

①エノキ茸は手でほぐし、その他のキノコは食べやすい大きさに切る。

②フライパンにバター (15g) を溶かし、エシャロットを透き通るまで炒める。①を入れて炒め合わせ、白ワインとケイパーを加え、煮汁が半量になるまで煮詰める。

③鶏のだしとアーティチョークを入れ、再び煮汁が半量になるまで煮詰める。バター (5g) とトマトを加えてざっくりと混ぜ合わせ、塩、コショウで味を調える。

2 スズキは皮に切れ目を2本入れ、両面に塩、コショウをふる。オリーブ油をひいたフライパンで皮目から焼く。途中で返し、両面に焼き色がついたら、火からおろして余熱で芯まで火を通す。

3 皿に2をのせ、1を盛り付ける。イタリアンパセリを散らす。



吉田豚ロース炭火焼き

スペインバル&レストラン バニユルス

# 吉田豚ロース炭火焼き

スペインバル&レストラン バニユルス

肉の本領を知らしめるなら、カットはぶ厚く、調理は焼くだけ。シェリーヴィネガーのソースでちょっとスペインらしく。

## 材料 [1皿分]

吉田豚ロース肉…… 220g

菜の花…… 2本

白インゲン豆の煮込み…… でき上がりより100g

白インゲン豆（乾燥）…… 500g

生ハム（みじん切り）…… 50g

玉ネギ（みじん切り）…… 1.5個

鶏のだし（P.216）…… 600ml

水…… 適量

ソース…… でき上がりより適量

エシャロット（スライス）…… 適量

シェリーヴィネガー…… 500ml

バルサミコ酢…… 250ml

鶏のだし（P.216）…… 750ml

バター…… 適量

オリーブ油、塩、黒コショウ

## 1 白インゲン豆の煮込みをつくる。

①白インゲン豆は水に1晩ひたしてもどす。豆はざるにあげて水気を切り、漬け汁は400mlをとりおく。

②オリーブ油をひいた鍋で生ハムと玉ネギを炒め、玉ネギが透き通ってきたら①を加え、ざっと炒め合わせる。

③鶏のだしと①でとりおいた漬け汁を加え、塩をふる。豆に十分に味がしみるまで蓋をして煮る。

2 吉田豚ロース肉は両面に塩、黒コショウをふり、網にのせて炭火で焼く。両面にしっかりと焼き色をつけ、中はほんのりピンク色の状態に仕上げる。

3 菜の花は塩、黒コショウをふり、網にのせて軽く焼き色がつく程度に炭火で焼く。

4 ソースをつくる。オリーブ油をひいた鍋にエシャロットを入れ、甘みが出るまでじっくりと炒める。シェリーヴィネガーとバルサミコ酢を加え、半量まで煮詰める。鶏のだしを加えて半量まで煮詰め、バターを加え混ぜる。

5 皿に1を盛り付け、その上に2をのせる。3をあしらひ、4をまわしかける。