



# にんにくを スペイン語で言うと

Spain Bar & Restaurant

## Vinuls

スペインバル&レストラン バニユルス

**カ** ヴァがカタルーニャ地方を中心にあられるスパークリングワインであることは、日本にもずいぶん浸透した。フランス・シャンパーニュ地方のシャンパンの製法と、スペイン原産の葡萄を用いたこの酒は、さわやかに弾ける泡と、素材で力強い味わいが魅力。手軽に楽しめる価格帯のものが多いことも、人気の要因だろう。

たこのスープの特徴は、パンが入っていること。これは貧しい羊飼いたちが、固くなったパンをおいしく食べる方法として編み出したといわれている。ソバはスープ、アホはにんにくだ。

これに雌牛の肉が加わると、ソバ・デ・アホ・イ・ヴァカ (sopa de cebolla) になる。

カヴァ、アホ、ヴァカ。

どれも強烈な音だ。

「カバを飲みながら、アホとバカを食べる」

バニユルスの六月のフェアは、にんにくと牛がテーマである。



写真左から、カルソターダ(ねぎの炭焼き)、サルビロン(アーモンドとヘーゼルナッツをトッピングした魚介たっぷりのマリネ)、サルティナス(いわしのソテー)。





**スペインバル&レストラン バニユルス**

通りに面したガラス戸を大きく開け放った（冬期は除く）1階のバルスペースは、進むほどに本場のバルに似た賑やかで明るい空間になっていく。バスクやカタルーニャといった地方色を醸成したフェア、蟹や牛など素材をテーマにしたフェアを月変わりで開催しているので、行くたびに新しい料理に出会えるのも楽しい。おいしいものを集めていたら、オーガニックなものが残ったというワインのラインナップにも注目。2階はレストラン。

所在地：東京都中央区銀座2-5-17  
電話：03-3567-4128  
定休日：無休



銀座には珍しい一軒家を改造した店舗の2階は静かなレストランスペース。



高級には期間限定やおすめのメニューがズルズル、透気されるスタッフの接客が心地よい。