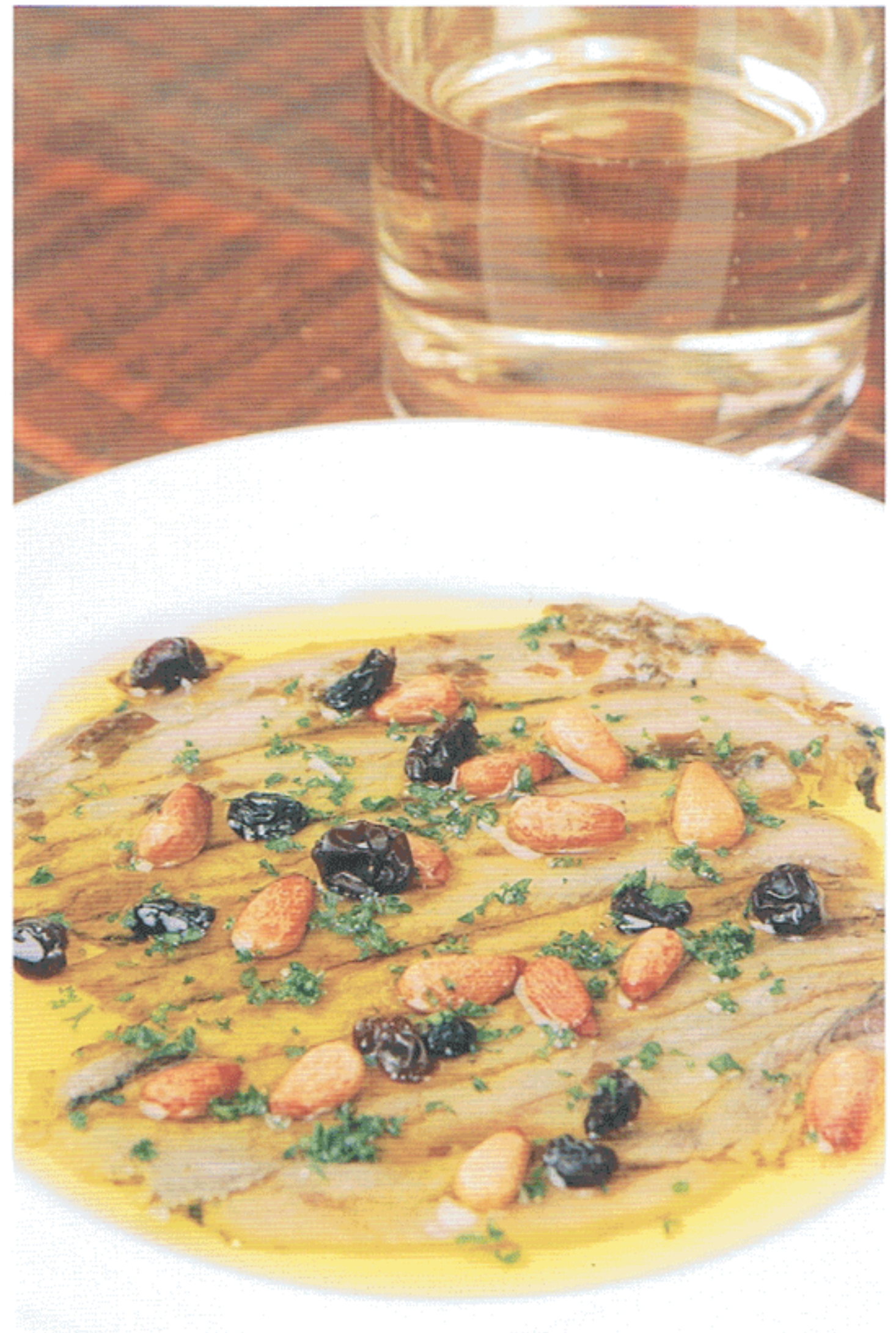
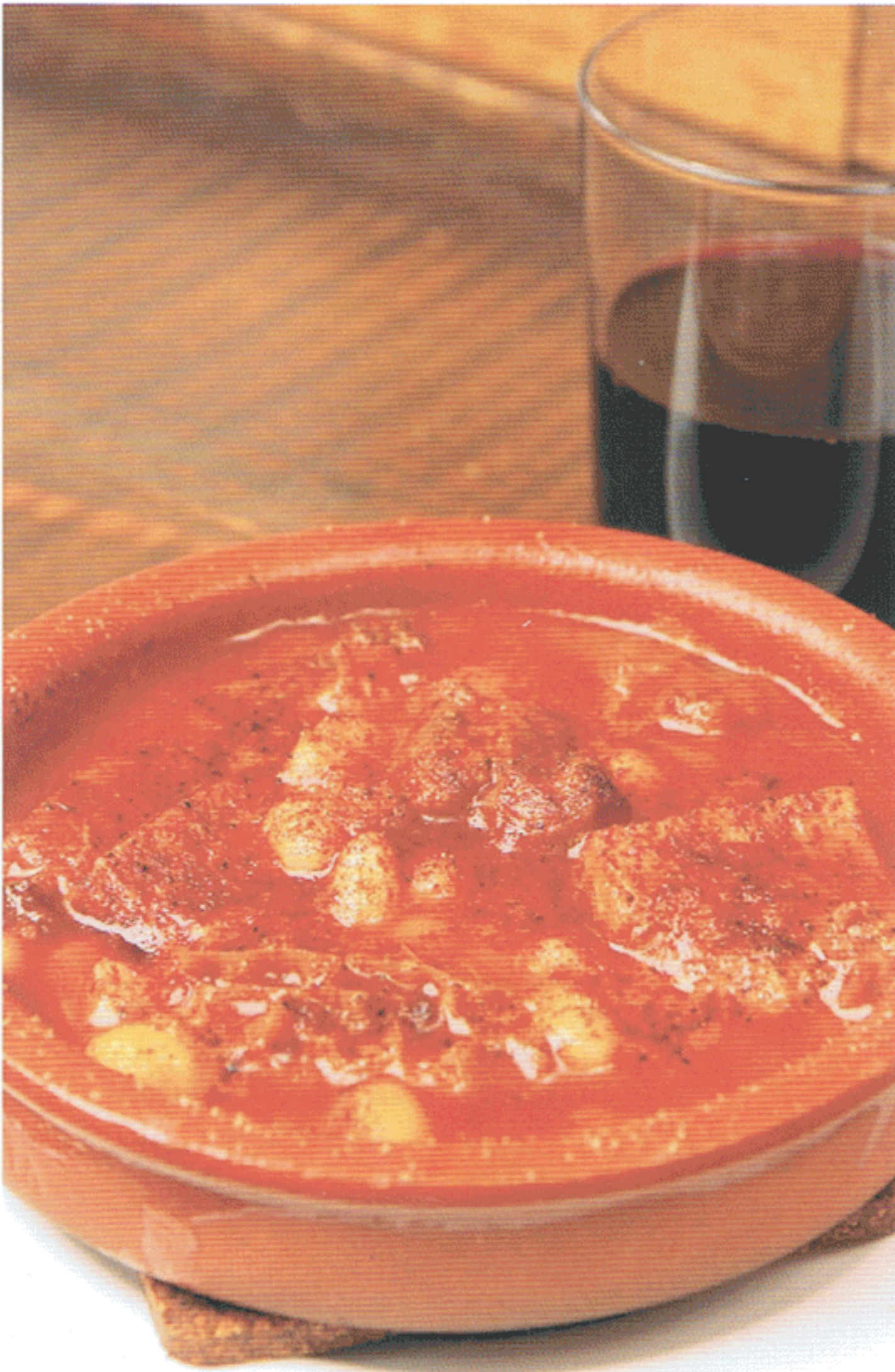


銀座の街角に浸透した 活気溢れるスペインの路地裏バル

500円台の豊富な料理と80種を越える本格ワインがそろそろ
オザミワールドのスケールメリットを活かした
コストパフォーマンスの良さが 銀座の客を満足させる



● 濃いトリップの煮込み (¥500)

● Crozes-Hermitage 2005 Dard & Ribo
(¥6800/ボトル)

牛の胃 (ハチノス) をトマトソースで柔らかく煮込んだ一品。スペインではカジョスと呼ばれている。こってりとした旨さを持つカジョスには、しっかりとした味わいのフランス・ロース産自然派赤ワインを合わせるのがお薦め。



● 小イワシの酢漬け (¥500)

● Brut Reserva N.V. Castillo Perelada
(¥4500/ボトル)

小いわしの酢漬けに、松の実と小粒のレーズンを散らした。酢漬けの酸味にレーズンの甘味がマッチし、さわやかな甘酸っぱさが広がる。スペインのスパークリングワイン「カヴァ」を合わせ、すっきりとまとめる。

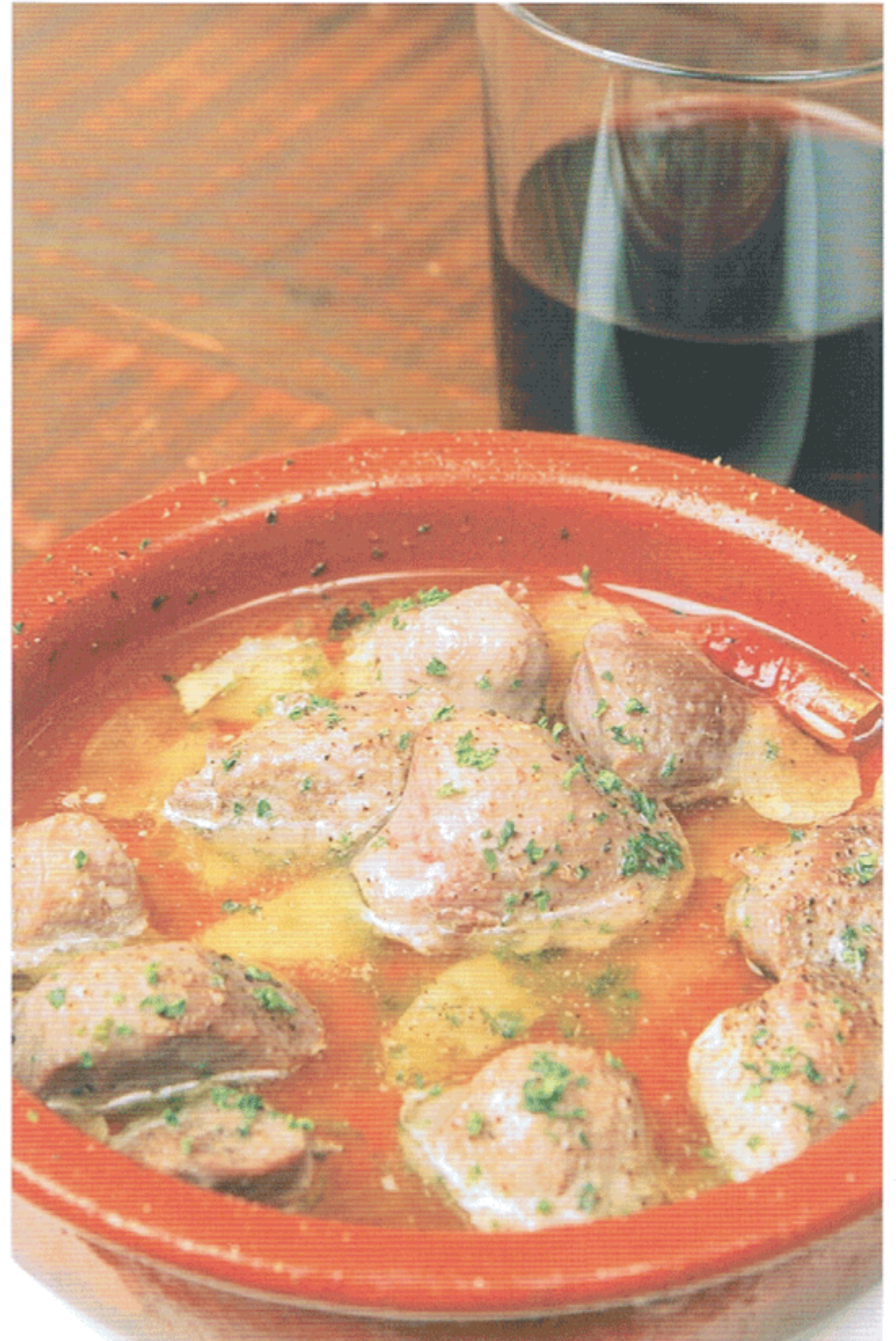




東京都中央区銀座2-5-17 TEL03-3567-4128
 営業時間：平日 11:30~24:00 (LO)、土日祝 11:30~23:30 (LO) 席数：約40席 平均スタッフ数：キッチン2名
 ホール3名 平均客単価：3000円 月商：1500~2000万円
 中心客層：30~40代 (男女比率はほぼ半々/平日と休日で客層が変わる)

銀座の中央通りから一本入ったところに、スペインバル・バニユルスがある。銀座の一等地にありながらも、肩肘張らないアットホームな雰囲気と質の高いスペイン料理とワインが楽しめる店として人気を博し、2005年のオープンから客足が衰えない。店内は、食事と会話に花を咲かせる客の活気に包まれ、天気の良い日には、入口のワイン樽を囲んで外で一杯を楽しむ客も少なくない。

銀座の高級なイメージを良い意味で覆す、親しみやすさ溢れる店に今日も客が引き寄せられる。



●タコ鉄板焼きのガリシア風 (¥500)

●Terrasola 2006 Jean Leon (¥500/グラス)
 ミュスカを使ったカタルーニャの白。

茹でたジャガイモの上に、鉄板で焼いたタコを乗せ、仕上げにパプリカをかけた。淡白なタコの味に、パプリカがアクセントをもたらしている。フルーティーな香りを持ちながらも甘くない、ミュスカ種の白ワインを合わせる。



●鶏砂肝のガーリックオイル煮 (¥500)

●Lorinon Crianza Berton (¥4000/ボトル)
 古典的なリオハで、85%がテンプラニーリョ種。

コリコリした歯ざわりが後を引く鶏砂肝のガーリックオイル煮。さっぱりとした塩味の砂肝には、柔らかくてエレガントなリオハの赤ワインが好相性だ。



季節のお薦め料理

*おつまみ

- ・イタリア産4種類のオリーブのオイル漬 ¥350
- ・ドライトマトのオイル漬 ¥350
- ・カルチョーフィのオイル漬 ¥350
- ・自家製ピクルス盛り合わせ ¥480
- ・野菜のトマト煮込み ¥480
- ・野菜たっぷりイタリア風オムレツ ¥680
- ・ジャガイモのフリット ¥380
- ・イタリアチーズ盛り(バルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ・タレッジョ) ¥680
- ・キノコのマリネ ¥480
- ・バルマ産生ハム ¥880

*パン

- ・自家製パン ¥200
- ・スモークチーズのソテー カリカリパンと一緒に ¥300
- ・ガーリックトースト ¥350

*サラダ・温野菜

- ・具だくさんの気まぐれサラダ ¥680
- ・ルーコラとバルミジャーノのサラダ ¥680
- ・トマト、モッツァレラ、バジルのカプリ風 ¥680
- ・アスパラ、チーズ、玉子のオープン焼き半熟仕上げ ¥680
- ・いろいろ野菜の炭火焼き ¥680
- ・3種類のキノコのマリネ ¥480
- ・角切り野菜の温かいトマト煮込み ¥480
- ・ジャガイモのフリット、バルミジャーノ風味 ¥380

*アラカルト

- ・三元豚の肩ロース炭火焼き(150g) ¥980
- ・鹿児島産豚のハラミのスパイス焼き ¥580
- ・定番!タンの塩焼き ¥680
- ・朝メ新鮮レバーの炭火焼き ¥580
- ・豚のハートの炭火焼き ¥580
- ・自家製ソーセージ ¥880
- ・豚バラの自家燻製 ¥680
- ・マンマ直伝モツの田舎風煮込み ¥680
- ・新鮮な豚レバーのカルパッチョ ¥680
- ・三元豚のロースのカツレツポローニャ風 ¥980
- ・豚ホホのやわらかい赤ワイン煮 ¥880
- ・たっぷり野菜とチーズのトロトロオムレツ ¥680
- ・本日の鮮魚のマリネ
- ・本日の鮮魚のフリット
- ・新鮮ムール貝の白ワイン蒸しレモンで ¥680
- ・本日のパスタ
- ・本日のピッツァ



お薦めドリンク

*食前酒

- ・生ビール サッポロ黒ラベ ¥500
- ・白生ビール サッポロ“白穂の香” ¥600
- ・ギネス ¥700
- ・キール ¥500
- ・キールロワイヤル ¥600
- ・キールロワイヤル ¥600
- ・ベリーニ ¥600
- ・ミモザ ¥600
- ・ドライシエリー “ティオベベ” ¥500
- ・カシス ¥600
- ・カンパリ ¥600
- ・アマレット ¥600
- ・チンザノ ¥600
- ・タンカレードライジン ¥600
- ・ディタ ¥600
- ・ウォッカ ¥600

*ノンアルコール

- ・ジンジャーエール ¥450
- ・コココーラ ¥450
- ・ブラッドオレンジ ¥450
- ・グレープフルーツ ¥450

*ハウスワイン

- ・トレッビアーノ G¥450 D¥1800
- ・サンジョベーゼ G¥450 D¥1800
- ・シャルドネ G¥600 D¥2100
- ・メルロー G¥600 D¥2100

*スパークリングワイン

- ・プロセッコ(ヴェネト州) ¥3500
- ・ランブルスコ・セッコ(エミリア・ロマーニャ州) ¥3200
- ・グラス ¥500

*白ワイン

- ・ソアーヴェ(ヴェネト州) ¥2500
- ・シャルドネ(ヴェネト州) ¥2800
- ・ヴェルメンティーノ(サルデーニャ州) ¥3000
- ・トレッビアーノ・ダブルツツォ(アブルッツォ州) ¥3200
- ・サッサイヤ(ヴェネト州) ¥3800
- ・オルヴィエート・クラッシコ(ウンブリア州) ¥3800
- ・ガーヴィ(ピエモンテ州) ¥4300

*赤ワイン

- ・ロッソ・デイ・トスカーナ(トスカーナ州) ¥2500
- ・メルロー・デッレ・ヴェネツィエ(ヴェネト州) ¥2800
- ・アリアニコ・デル・ウルトゥレ(バジリカータ州) ¥3000
- ・ヴィッラ・レノーラ・シチリアロッソ(シチリア州) ¥3200
- ・モンテプルチアーノ・ダブルツツォ(アブルッツォ州) ¥3500
- ・ネロ・ダーヴォラ(シチリア州) ¥3800
- ・キャンティ “セルベボ”(トスカーナ州) ¥4000
- ・バルベラ・ピエモンテ “チンギアーレ”(ピエモンテ州) ¥4500

店長が分析する

「うちのバル&バルの 人気獲得・店舗運営の秘訣」

スペインバル・バニユルス



藤川友哉氏

リーズナブルな価格設定で
しっかりとしたワインと料理を

ワインを楽しめる本格派フレンチレストランを多く手がけているオザミワールドが経営母体なので、このバニユルスもバルという形態をとっています。ただ飲ませるだけの店ではなく、しっかりとした料理とワインをリーズナブルに提供すること、フードメニューは500円のもの、豊富な揃え、日替りで季節感のあるものを取り入れています。

メニュー開発は基本的に店スタッフが任されているのですが、試食は必ず社長自らが行います。「お客様に満足していただくためには、味は勿論のこと、コストパフォーマンスも重要」というのが社長の持論。ですから、試食段階で「もう少し量を増やそう」という話になることもありますね。

ドリンクメニューで特に力を入れているのがワインです。スペイン産とフランス産を中心に、グラスワインだけでも常時17〜18種類をご提供しています。「しっかりとしたワイン

を」というお客様のニーズが高いので、それにしっかり応えた上で、会社として力を入れている自然派ワインを加え、ヴァリエーションのあるラインナップにしています。オザミ全店共通のワインカーブを持っているので、これだけの強力なラインナップを実現できるのだと思います。

銀座の街角でスペインの活気を
丸ごと味わえる店を目指して

銀座に対するイメージを良い意味で覆すような、銀座らしからぬ店にしていきたいですね。一歩足を踏み入れると、銀座に居ることを忘れてしまうような、スペインの活気が溢れるアットホームな店が理想です。スペインの街角に昔からあったような、こなれたバーの雰囲気を出すために、内装も随所に趣向を凝らしています。実はこのカウンターテーブルも、ワインの木箱とコルクを組み込んで作っているんです。ワインリストのカバーも、ワインの木箱を活用しています。

活気のあるサービスも重要な要素です。非常に基本的なことですが、元気でスピーディーなサービスで、お客様に気持ちの良い時間を過ごしていただくよう心がけています。銀座はお客様の目も肥えていますから、本格的なワインと本格的な料理、そして気持ちの良いサービスを常に提供し、お客様に長く愛される店にしていきたいですね。

変わるスペイン・ワイン

スペイン大使館経済商務部・小長谷千恵子氏に聞く

スペイン・ワインの輸入量は
増えていますか。

——ワインの輸入量は横ばいが続いていますが、スペインは例外で、2001年以降は常に前年を上回ってきました。トップ10の対日輸出国のなかではスペインだけの現象です。その結果、10年以上昔は輸入量のわずか3%ほどでしたが、現在では6.5%に達しています。スベ

Food Menu

●Para Picar y Compartir
みんなでつまんで食べる料理

- ・カタルーニャ風焼き野菜 ¥500
- ・ロシア風ツナとポテトサラダ ¥500
- ・濃いトリップの煮込み ¥500
- ・タコ鉄板焼きのガリシア風 ¥500
- ・小イワシの酢漬け ¥500
- ・新鮮なお魚のムースパテ マヨネーズ添え ¥500
- ・トルティージャ (ジャガイモのスペインオムレツ) ¥500
- ・スペイン産オリーブの盛り合わせ ¥500
- ・コルニッション・ギンディージャの盛り合わせ ¥500
- ・マッシュルームのガーリックオイル煮 ¥500
- ・小エビのガーリックオイル煮 ¥500
- ・鶏砂肝のガーリックオイル煮 ¥500
- ・小エビとジャガイモのブイヤベース ロメスコ風味 ¥500
- ・カジキマグロのフリット モホビコン (辛酸っぱい) ソース添え ¥500
- ・色々な野菜のトマト煮 フラメンカ風 ¥500
- ・フライドポテトのピリ辛ブラバスソース ¥500
- ・トマトと極上アンチョビのシンプルサラダ ¥500
- ・背黒イワシの鉄板焼き ¥500
- ・甘エビの鉄板焼き ¥500
- ・イカの墨煮 ¥500
- ・仔牛と木の子のカタルーニャ風煮込み ¥500
- ・子羊肩肉のスペイン風濃厚シチュー ¥500
- ・豚肉と豚耳のスペイン風つくね ¥500
- ・スペシャルチョリソー ¥800
- ・スペイン産チーズ盛り合わせ ¥800
- ・ハモンイベリコ (イベリコ豚の生ハム) ¥1000
- ・パン ¥300

●Recomendado de Jefe
シェフのお勧めタパス&本日の魚・肉料理

- ・下仁田ネギの鉄板焼きロメスコソース ¥500
- ・豚肉と鶏白レバーの田舎風パテ ¥600
- ・スペイン産ホワイトアスパラガスとアサリのサルサヴェルデ ¥700
- ・スズキのブイヤベース ¥900
- ・オーストラリア産仔羊背肉の鉄板焼き ¥900
- ・イベリコ豚ロースのブランチャ (鉄板焼き) サラダ添え ¥1500

●Postre デザート

- ・カタラン風クレームブリュレ ¥500
- ・濃厚なミルクのアイスクリーム ペドロヒメネスがけ ¥500
- ・本日のデザート ガリシアのアーモンドタルト アイスクリーム添え ¥600

●その他

- ・カタランカレー ¥700



店内の黒板メニュー

Drink Menu

※ドリンクはグラスワインのリストとボトルワインのリストの他、各種リキュール、ビールがある。

●グラスワインリスト

- *スパークリングワイン
 - ・Perelada Brut Reserva ¥600
 - ・Perelada Rosado Brut ¥700
 - ・Cava Familia Brut Nature ¥800
- *スペインワイン
 - (白)
 - ・Terrasola Muscat ¥500
 - ・Basa ¥700
 - ・Oda Blanc ¥800
 - (ロゼ)
 - ・Finca Lasierpe ¥500
 - (赤)
 - ・Raig de Raim Tinto ¥500
 - ・Lorinon crianza rioja ¥600
 - ・Panarroz ¥600
 - ・Pegaso ¥800
 - ・Basconillos Ecologico ¥900

*フランスワイン

- (白)
 - ・Bourgogne Blanc ¥600
 - ・Sancerre "Skeveldra" ¥900
- (赤)
 - ・Cotes du Rhone "La Naturee" ¥500
 - ・Bourgueil "Avis de Vin Fort" ¥600
 - ・Croze Hermitage ¥800

●ボトルワインリスト

- *スペイン
 - ・カヴァ 4種類 ¥4500~
 - ・白 6種類 ¥2980~
 - ・赤 25種類 ¥2980~
- *フランス
 - ・シャンパーニュ 2種類 ¥8000~
 - ・白 22種類
 - ・赤 27種類

インは栽培面積で世界第1位、生産量と輸出量で世界第3位。日本においても輸入先の国別順位で第3位だといわれていますが、残念ながら6位をライバルのオーストラリアと争っている状態です。

好調の原因はどこにあると思いますか。

——スペインの特徴はコスト・パフォーマンスがよいことでしょう。市価800〜1200円の層が厚い。つまり、売りやすいわけです。ただし、このメリットはデメリットにもなっています。もう少し値段を上げればさらに素晴らしいワインがあるのに、なかなかそこまで広がっていません。今一步の努力が必要だと感じています。

インポーターの関心はどうですか。

——活気がありますね。古くからのインポーターに加え、スペインにシフトを広げる会社もあるし、スペインに特化した新規の会社も登場しています。昔はまずリオハから手がけたものですが、最近ではカバから入る