



↑(左)リクエストを  
すると高い位置から  
ワインを注ぐパフォー  
マンスも見られる。  
(右)入り口付近でも  
立ち飲みができる



【料理長】  
菅原健介さん

# スペインバル&レストラン バニユルス

●銀座

**5000円のタパスと  
豊富なグラスワイン**

銀座の裏通りに佇む活気あふれる陽気なバル。グラスワインが常時15種類以上から選べ、5000円のタパスが約25種類も揃う。毎週水曜に登場する⑤「ミックスパエリア」(1人前800円)は、直径50cmの鍋で炊き上げる限定メニュー。鶏と魚で贅沢にとったタシに約10種類の具材が入る。ぜひ、18時半頃の炊き上がり時間を狙って行こう。

→コルクが埋め込まれた温かみのあるカウンター。2階にはレストランを併設



## 1 カタルーニャ風焼き野菜 500円

①ローストして皮を剥き、オリーブオイル、天然塩、ピネガーで和えたもの。②③ガーリックの香りが食欲をそそる。④天然塩、黒胡椒、パプリカの粉でシンプルに焼いた一皿。⑤スペイン風オムレツ。上にかけてソースはニンニクとマヨネーズのアリオリソース



3 小エビのガーリックオイル煮 500円



2 マッシュルームのガーリックオイル煮 500円



6 トルティージャ 500円



5 ミックスパエリア(4人前)3200円



4 イベリコ豚ロースのブタンチャ サラダ添え 1600円



東京都中央区銀座2-5-17 / ☎03-3567-4128 / 11時半~24時半 (23時半L.O.)、土・日・祝11時半~24時 (23時半L.O.) / ①なし / ②カウンターを含む立ち飲みスペース約38人、テーブル2席×6卓 計約50人 / 禁煙席なし / カード可 / 予約不可 / サなし / ③地下鉄有楽町線銀座一丁目駅5番出口から徒歩1分

**ビール**  
生330ml700円  
スペインビール小瓶700円

**ワイン**  
グラス500円~  
ボトル1980円~

焼酎なし 日本酒なし

**その他のメニュー**  
「濃いトリップの煮込み」、「タコの鉄板焼きのガリシア風」、「小イワシの酢漬け」、「イカの墨煮」、「トマトと極上アンチョビのシンプルサラダ」(各500円)、「スペシャルチョリソー」、「スペイン産チーズ盛り合わせ」(各800円) など

恵比寿ほどではないが、銀座も「スペインバル密度」が高い。中でも、銀座二丁目にもぎわっているバルを発見。「スペインバル&レストランバニユルス」は白壁がまさに「スペイン」！2階がレストランで、1階がバルになっている。料理は一部をのぞいて、すべて500円！グラスワインも500円から。

本「5000円均一なんてうれしいですね」

A「銀座でこの値段！」

「カタルーニャ風焼き野菜」、「小エビのガーリックオイル煮」、「マッシュルームのガーリックオイル煮」(各500円)。それに、水曜限定(この日は水曜日)だという「ミックスパエリア」(800円)を注文。ガーリックオイル煮は、小エビもマッシュルームも大ぶりでぶりぶりの熱々です。

本「500円均一なのに、おいしい！」

A「500円、500円言いすぎですよ」

はい、すみません。均一とかバーゲンに弱いです。パエリアも魚介のダシがしっかり効いている。グラスワインを頼むと、スタッフが腕の高い位置に上げて、わざとグラスから離して注ぐ。

本「ひやあびつくり、よくのをハズしませんね」

A「そうすると、どうなるんですか？」

スタッフ「味がまるやかになるんですよ。ほんのちよっぴりですけど(笑)」

はじめ立ち飲みだったが、テーブルが空いて案内してもらおう。もちろん立ち飲みのまま飲んでいる人もいます。

A「一人だったら立ち飲みもかっこいいな」

本「暖かい日だったら外の席もいいですね」



# スペインバルランキングTOP22

採点は料理50点、雰囲気10点、接客20点、CP(コストパフォーマンス)20点の合計100点満点です。合計が同点の場合は、料理の点数が高い店を上位としています。

順位	エリア	店名・住所	メニュー	料理	雰囲気	接客	CP	合計	お店の特徴
1	白金	<b>白金バル</b> 渋谷区恵比寿3-49-1	生ビール(中)650円、サングリア580円、おぼれダコ680円、イベリコ豚のチャーシュー980円	50	10	19	19	98	料理の味は文句なし。ボリューム、値段のバランスもよかった。客の様子をきちんと把握しながら適度な距離感の接客はすばらしかった
2	東日本橋	<b>Spain Bar Bar La Castana</b> 中央区東日本橋3-5-9増田屋ビル1階	グラスワイン500円～、シェリー700円～、小エビのビール750円、スペインオムレツ550円	49	9	19	19	96	立ち飲みのカウンターがあり、軽く飲みたいときもOK。その日仕入れた素材によって変わるメニューが楽しみ。気取らない接客もうれしい
3	銀座	<b>スペインバル&amp;レストラン バニユルス</b> 中央区銀座2-5-17	ビール500円、グラスワイン500円～、サングリア500円、小イワシの酢漬けなど主なタパスは500円	47	10	17	19	93	外から見える楽しい客の様子に引き込まれる。雰囲気抜群。500円均一のタパスは本当に良心的。人気のパエリアは水曜のみ
4	恵比寿	<b>スペインバル ボデガス ガバ</b> 渋谷区恵比寿西1-4-1 VANDAビル地下1階	グラスカヴァ600円、グラスワイン500円～、鮮魚のカルパッチョ780円、ミックスパエージャ2000円	47	9	18	18	92	スタッフの明るい接客が気持ちよかった。パエリア、アヒージョ(ニンニクオイル焼き)が美味だった。シェリーやリキュール類の品揃えも豊富
5	銀座	<b>バル・デ・エスパーニャ ペロ</b> 中央区銀座6-3-12	生ビール890円、グラスワイン650円～、酢漬けの盛り合わせ600円、ムール貝の白ワイン蒸し950円	48	10	17	16	91	生ハムがおいしかった。今回は2階のテーブル席だったが、1階のカウンター席が楽しい雰囲気。土日祝日は昼から夜までオープン
6	神谷町	<b>スバニッシュバル QUQU</b> 港区東麻布1-4-2山田ビル地下1階	グラスカヴァ750円、グラスワイン650円、自家製ピクルス500円、アンチョビポテト500円	48	8	18	16	90	イカ肝とアンチョビのソースに感動! 18~20時までワンドリンク+本日のミニタパスのQUQUセット990円あり。カヴァはボトル3800円～
7	銀座	<b>Puerto de Palos</b> 中央区銀座7-2-11菊村ビル1階	生ビール750円、サングリア700円、チョリソ500円、ハモン・セラノ800円、チーズ各種500円	46	10	18	16	90	煮込み料理が美味だった。スペイン人スタッフの陽気な接客も楽しい。樽を使ったテーブルなど雰囲気もいい。飲み物が高め
7	麻布十番	<b>Bar de Espana La Plancha</b> 港区麻布十番4-1-9	グラスワイン500円～、厚切リスベインオムレツ500円、いろいろキノコの鉄板焼き700円	46	9	17	18	90	1階は立ち飲み、2階のテーブル席へはセルフサービスで料理やお酒を持っていくシステム。料理もおいしく、気軽に飲めるのがうれしい
9	神楽坂	<b>EL Pulpo</b> 新宿区神楽坂4-3宮崎ビル1階	シェリー600円～、グラスワイン500円～、あぶりタコのガリシア風800円、佐島タコのフリット700円	49	9	14	17	89	フリットのカリッとした衣、うまみが効いたパエリア共に最高だった。にぎわう雰囲気もよかったが、雑な接客がちよっと残念
10	恵比寿	<b>BAR ARIETTA Danjo</b> 渋谷区広尾1-11-2 AIOS広尾ビル1階	スペインビール600円、シェリー500円～、イベリコ豚の生ハム900円、自家製レバーペースト900円	48	7	16	18	89	生ハム、パンが美味。ワインなどの値段も良心的。ただ、接客が少々雑だったのと、壁に向き合う形の席が落ち着かなかった
11	恵比寿	<b>BAR de ESPANA OCHO</b> 渋谷区恵比寿3-28-3 2階	グラスワイン500円～、サングリア650円、オリーブ500円、マッシュルームのニンニクオイル炒め950円	47	8	17	16	88	メニューに料理の写真と説明を付けるなど、バル初心者も安心。接客もていねいだった。日本の食材を使った独創的な料理が楽しい
11	三田	<b>スペインバル カサ・デ・マチャ</b> 港区三田3-1-19シグマビル1階・地下1階	グラスシェリー680円、グラスカバ680円、ムール貝の白ワイン蒸し980円、イカ墨のコロッケ800円	47	7	18	16	88	近所の会社帰りの人たちが集まっているような気軽な雰囲気。料理はおいしいが、一品の量が多めなので大勢で行ったほうがよいかも
13	吉祥寺	<b>MOSCOW</b> 武蔵野市吉祥寺本町1-1-9	生ビール630円、バルマ産生ハム420円、串焼き各種110円～、自家製コロッケorメンチ320円	46	9	16	17	88	ハモニカ横丁の雰囲気をめいっぱい生かした店内の雰囲気がいい。ピンチョス(串料理)は1串110円からという安さ
14	お茶の水	<b>カフェ・デ・アリ</b> 千代田区神田駿河台4-4丸中ビル地下1階	ビール600円～、グラスワイン600円～、タパス各種600円～、豚串焼き900円、チーズ各種650円～	46	7	17	16	86	ショーウインドウからタパスを見て選ぶスタイルが楽しい。接客も感じがよかったが、店内が明るすぎて夜飲むのには落ち着かないかも
15	恵比寿	<b>スペインバル ガポス</b> 渋谷区恵比寿西1-3-8廣田ビル101	ビール(エビス樽生)500円、小海老のニンニクオイル焼き600円、鯖と鰯のカラスミ650円	45	8	17	16	86	イス席と立ち飲みが半々くらい。タパスが手ごろな値段で充実しているので少人数でもいろいろ楽しめる
16	麻布十番	<b>MIYAKAWA</b> 港区麻布十番1-5-4藤田ビル1階	シェリー525円～、スペインビール735円、ハモンセラノ2100円、カタクチイワシの酢づけ840円	46	8	16	15	85	ほとんどのタパスが1000円以上。料理は一度に注文しなければならない。「バル・レストラン」となっているがバルの感覚で行くと少し戸惑う
17	銀座	<b>スペインバル マルコナ</b> 中央区銀座8-7-7中央林ビル2階	カヴァ720円、シェリー780円、アンチョビオリーブ600円、スペイン風オムレツ800円	45	6	15	16	82	ちりめんじゃこや小ハダなど日本の食材を使った料理がおいしい。テーブルとイスで20席ほどの小ぢんまりとした店
17	吉祥寺	<b>ふくろう</b> 武蔵野市吉祥寺南町2-4-6小原ビル1階	サングリア500円、小魚のエスカベッチェ580円、ミックスオリーブ420円、スペインチーズ900円～	45	6	16	15	82	迷っていたら前菜を6種類も少しずつ盛り合わせにしてくれた。チーズの種類が豊富。テーブル席が多いので大人数のときによさそう
19	恵比寿	<b>バル タパチョス</b> 渋谷区恵比寿西1-13-5	生ビール550円、シェリー450円～、オリーブ300円、ポテトアリオリ500円、トルティージャ600円	44	7	15	15	81	立ち飲みスペースが多く、食べ物もピンチョスや片手でつまめるパンタパス(パンの上に具をのせた料理)が豊富
19	高田馬場	<b>スペインバル Ole</b> 新宿区高田馬場3-12-27	ハウスワイン400円、サングリア500円、オリーブ400円、エビの塩茹で550円、スペイン生ハム600円	44	6	15	16	81	わかりにくい場所にあり、常連客のほうが多い印象。生ハムと「ビール」(香辛料入りオイル焼き)が美味だった
21	東京	<b>バル・デ・セラミカ</b> 中央区八重洲2-1八重洲地下街	生ビール600円、グラスワイン680円～、スペイン産そら豆の炒め500円、いかのフリット600円	42	7	16	15	80	八重洲地下街にあるので東京駅利用のときにいい。ボトルワインも豊富、飲み放題プラン(1200円・90分)がある
22	新宿	<b>新宿ボルコ</b> 渋谷区代々木2-14-1新宿松本ビル1階	生ビール500円、サングリア550円、牛モツのトマト煮込み680円、スペイン風ミートボール800円	41	6	16	16	79	フリットが油っこかったのが残念。初めて飲んだ白ワインのサングリアが美味だった。店内はバルというよりも喫茶店といった雰囲気

※東京都内のスペインバルを約50軒リストアップし、その中から評判、人気の店24軒を覆面調査。立ち飲み専門店2軒を除く22軒をランキングしました。