

*in Japan*



*Spanish*

東京・銀座の「カタランバー バニユルス」にて。夕方仕事を終えた人たちが続々と集まり、あっという間に満席状態に。タバスをつまみながらの話は尽きることなく、気が付けば数時間ということも。詳細はp.122に。



ここ数年、東京はスペイン・バルのオープンラッシュ。  
遅めの夕食をさくっと食べたい、2軒目に軽く飲みながら話したい、  
そんな“立ち飲み”の気分と、スペインのバル文化がちょうど  
同じ波に乗ったようだ。テーブルにきちんと座ってフルコースを食べる、  
という重苦しさは一切なし! 好きな時に、好きなだけ楽しめる。  
そんなワガママをかなえてくれるバルは、何軒あっても嬉しい!

気軽さが魅力!  
バル・ホッピング  
人口増加中!?

Photos: Hidefumi Urabe  
Text: Keiko Moriwaki

## Catalan Bar Vinuls カタランバー バニユルス

ワンコインから始まるバル・タイム。

このバル、実は近くのワインレストラン「オザミデヴァン」の経営店。それ故、ワインはフランス産が多いものの、料理は真っ当なカタルーニャの地方料理。腕をふるうのは、マドリードを中心に現地で修業を積んだ菅原健介シェフだ。「スペイン人にとってバルは単に酒を飲むための場所ではなく、いわば社交場。食文化の一つなんです」。そんな彼の地のエスプリを残しつつ、日本人向けに考えられた料理は、そのほとんどが1コイン(500円)でOKの手頃さ。また、イベリコ豚や春野菜フェアなど月1回催されるフェアも要チェック。じっくり料理を楽しみたい時には2階のレストランへ。

東京都中央区銀座2-5-17 ☎03-3567-4128 🕒11:30~24:00(L.O.)、  
土・日・祝日~23:30(L.O.) 無休 1F 35席、2F 28席 予算  
1F ¥4,000、2F ¥7,000



1. 春野菜のテリーヌ・ロメスコソース ¥700。7~8種類の野菜のゼリー寄せ。2. 定番タバスの一つ豚足の煮込み ¥500。2日間かけて作る手間のかかった一品。3. 本日鮮魚の鉄板焼 ¥900。写真の魚は真鯛。魚のだしがベースのビスクソースで。



2



3



1