

ラテン気分で 盛り上がる、 スペインバルの悦楽

気楽なスタイルで
もっと
ワインを楽しむ

Vinuls

ここ数年、スペインバルが急増している。ラテン風の店構えの店舗から、あふれだした人々がご機嫌にグラスを傾けているのを目にしたことはないだろうか。「レストランのように仰々しいサービスを受けずにさらりと立ち寄れる手軽さ、入りたい時に入り、出たい時に出ることができる自由さがスペインバルの魅力ではないでしょうか」こう語るのは、銀座のスペインバル「パニユルス」の店長、藤川友哉さん。「パニユルス」は、週末ともなるとまだ日も落ちないうちからスペースは埋まり、お店の外にも人があふれる人気店だ。「ビール1杯で帰られる人もいるし、しっかり食事もある。バルの使い方は、本当に人それぞれです」と、藤川さん。好きな時に好きなように利用できる。これが、スペインバルなのだ。

500円からいただける、小皿に盛られたスペイン版のお総菜、タバスを中心に、日本でもおなじみになったイベリコ豚の生ハム(1000円)、カレー(700円)まで、フード類も充実。スペインバルに並ぶつまみ、料理は、手の込んだものよりも素材重視のものが多い。厳選されたスペインのワインとのマリアージュを思いのままに楽しみたい。なかでも、「バルニユルス」は、本場スペイン同様、昼から夜まで通して営業しているため、「昼下がりから酔っ払っていただくことも可能です(笑)」(藤川さん)。店によって多少の差はあるが、多くのスペインバルでは、グラスワインもタバスも、500円程度から提供している。なじみのないワインの名前をあえて注文してみるのもエキサイティングだし、疑問に思ったことはスタッフに尋ねればいい。これをきっかけに新たな世界が広がるかもしれない。わずか1000円で、束の間、ラテンの真髄に触れられスペインバルは、やっぱり楽しい!

パニユルス

2005年8月にオープン。1階はオープン形式のカウンターバー、2階はレストラン形式となっている。オザミの経営だけあり、ワインのセレクションも秀逸。フレンチワインも含め、約15種類のグラスワインがいただける(500円〜)。1階のバーでは、ワンコイン(500円)のタバスも常時20種類以上。

TEL 03-3567-4128 住所 中央区銀座2-5-17
営業時間 11:30 ~ 23:00 (L.O.) 土・日・祝 11:30 ~ 23:00 (L.O.)
無休

モルシージャ(600円)は、鉄板で焼き上げた血入りソーセージを半熟卵と絡めながらいただく。ワインは、Basconcillos Ecologico(7500円)。ボリューム感たっぷりの自然派ワイン。ボトルワインは、2980円。

