

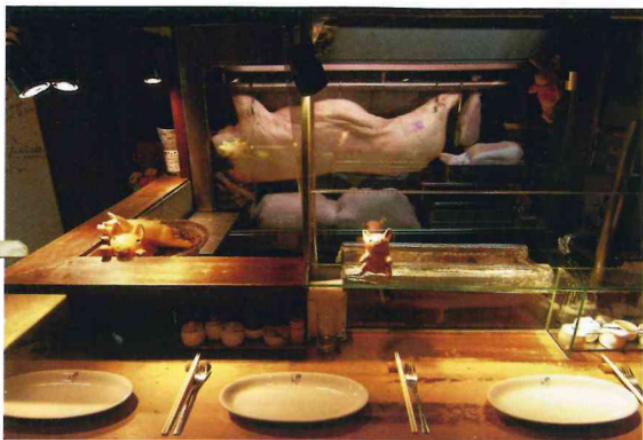
旨みたっぷりの吉田豚の串はモモ、肩ロース、バラ各410円。フォアグラの炭火焼1,296円。ブルーベリージャムでいただく鶏白レバーのパテ756円もワインを誘う濃厚さ。



### ヴァンピックル銀座店

[銀座4丁目] map P2 E-3

人気店ゆえ予約がベター。●中央区銀座4-3-4 銀座居酒店ビル2F  
☎03-3567-4122 5:30PM~11:15PM  
(土曜12:00AM~11:00PM、日・祝4:00PM~11:00PM) 無休 24席 カード可 喫煙可 予算6,000円~



お気軽酒場～ワインがぶ飲み篇～—2

## ヴァンピックル銀座店

店の中央で立派な豚さんがドーンとお出迎え。吉田豚をメインに、モモやバラなど様々な部位の炭火焼きを食べ比べられる。相性は言わずもがな、100種以上揃うフランスワインはボトルオーダー(3218円)が吉。気づけば自然に片手に串、反対にはグラスという幸せな体勢に。ポートフランスという幸せな体勢に。ポートフランスという幸せな体勢に。ポートフラン

ラスと一緒に加え、デザートも完備してい  
るるので女子会にもうつてつけだ。  
取材・文＝森本亮子 写真＝山本潮

ワイン連打やむなしの  
フレンチバーベキュー