

[COCKTAIL DATA]

ルジェ キール (630円)

白ワインとルジェ カシスの定番カクテル、キールは食前酒にぴったり。



DELICIOUS **5** COCKTAIL

ヴァンピッコル

VINPICOEUR 丸の内店

☎03-6212-1011

フレンチバーベキュー&ワイン

素材の味を楽しめるフランス風バーベキュー。

店に入ると真っ先に目に飛び込んでくる、豚が丸ごと吊された冷蔵庫。フレンチと炭火焼が融合した新感覚ビストロとでもいうべきこちらは、ブドウの枝をくべた炭火で旬の素材を焼き上げた料理が売り。長期育成して肉の旨味を引き出した吉田豚を使った串焼きをはじめ、新鮮な野菜や鶏などがそろそろ。キールと一緒に食べたい「鶏白レバーのパテ」735円(写真上)は、フォアグラなどを混ぜることでなめらかに仕上げた人気メニュー。



SHOP DATA

千代田区丸の内3-3-1 新東京ビルB1 ㊤
ランチ11:30~15:00 (14:00LO)、ディナー17:30~23:00 (22:00LO)、土日祝11:30~22:30 (21:30LO) 無休/銀座4丁目には、カウンターがメインの銀座店も。



上・「吉田豚の骨つき香り焼き」1575円~は、炭火焼きならではの旨味がクセになる。下・店内には豚モチーフの雑貨が点在。