

ブドウの枝をくべて炭火焼きした
肉の香りにワインが進む

銀座 ヴアン・ピツクル



しゃっぽり

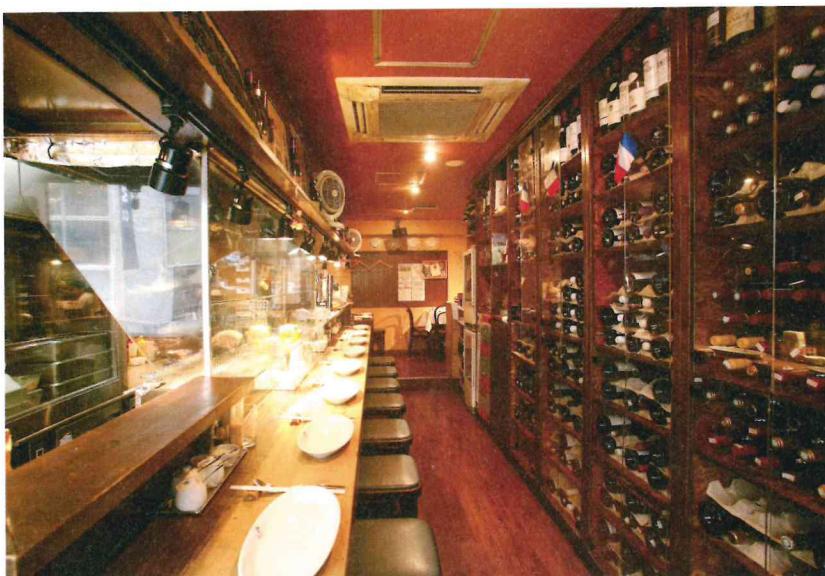


ワイン



カウンターあり

ヴァンピツクル ぎんざ ● 地下鉄銀座駅 B4 出口すぐ。17時~23時15分 LO (土・日・祝は16時~23時 LO) 無休。中央区銀座4-13-4
2F ☎ 03-3567-4122
MAP P105



温かみがある雰囲気の店内でいただけるのはブルーベリーとよく合う、鶏白レバーのパテ（パン付き）735円や吉田豚の香り焼骨付きロース1575円～。また、オリジナルワインのキュベ・オザミ（ボトル）が5040円。

フランスのワインを中心に、ボルドーやブルゴーニュワインなど常時200種（ボトル）、グラスワイン常時10種程度と品揃えが豊富。長いカウンター前にしつらえた炭火の焼き台で、ワインにぴったりの柔らかい旨味としなやかな肉質の吉田豚を提供。スタッフが剪定^{せんてい}をしたブドウの枝を炭火にくべるため、ふつくらとした焼きに、瞬間にスモークしたような香りも加わる。目の前で肉を焼いているのを見られるカウンター席は臨場感もたっぷり。