

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 ヴァンピツクル



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30分〜23時15分LO (土・日・祝は
16時〜23時LO) 無休。中央区銀座4-3-14
2F ☎03-35567-4122
MAP P105



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、ワインにびつ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、ふっくらとした焼きに、瞬間的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つぷり。

温かみがある雰囲気の内々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。

