

ヴァンピックルの  
フレンチバーベキュー・葡萄枝焼

銀座

250円～

ブドウの枝の風味漂う  
洋風串焼をワインとともに



フレンチ  
ヴァンピ

「ヴァンピ料理店」[オオ]に入ると、ぶら下げらここでは、富なワインワインにでも看板のユー・葡萄くときに、を移すとい氏が、フランクューから材にブドウ付けることインにびっ串焼のガ

フレンチバーベキュー「ヴァンピックル」は、銀座の名店「オザミデヴァン」の姉妹店である。先日、新東京ビルB1Fに丸の内店もオープンしたばかり。

フレンチバーベキューは、収穫の際の時に葡萄の枝を薪代わりにバーベキューをするというフランスの風習に由来している。シンプルな料理だけに素材にもこだわる。とりわけ豚は上質な埼玉産の「吉田豚」を使用。ローズやバラはもちろん、てっぽう、マメ、などメニューも豊富。

それらの素材を引き立たせるのが塩である。「ヴァンピックル」が選んだのはフランス・ブルターニュ産の「フルール・ド・セル」。この塩の特徴は口当たりがとてまろやかなこと。シェフである尾関克己氏も、この塩を選んだ理由に「刺さない味」であることをあげた。

さらに、「脇役でありながらも素材に引けを取るようでは料理が生きてこない。素材とのバランスも重要なんです」と尾関さん。

フランスの長い歴史と職人の技が生んだ「フルール・ド・セル」だからこそ、その絶妙なバランスを可能にしたといっても過言ではない。

ヴァンピックル



東京都中央区銀座4-3-4  
銀座屋酒店ビル2F  
Tel. 03-3567-4122  
営業時間：18:30～23:30(LO)  
【土・日/16:00～23:00(LO)】  
定休日：無



串セット  
(2,800円)

- 手前から
- 本日一本(てっぽう)
- 電殺名人「岸氏」の豚(バラ)
- 超新鮮な内臓(レバー)
- アスパラ自家製ハム巻焼
- 本日築地からの魚(ほうぼう)