

銀座		↓ ヴァンピックル 銀座	
MAP	B3	フレンチ	Vinpicoeur Ginza



備長炭と葡萄の枝で
香り高く焼き上げる
フレンチBBQ

ワイン通ならご存知「オザミデヴァン」の姉妹店。扉を開くとまず目に飛び込んでくるのが、ガラス張りの冷蔵庫に吊り下げられた大きな豚。これぞこちらの名物、埼玉産の吉田豚である。清潔な豚舎で、化学的なものは一切与えず、無農薬の野菜やパン粉などで大切に

に育てられている。この道30年の大ベテラン、電殺名人、岸さんの手によってストレスなく絞められているため、ジューシーで美味しい豚肉になるのだそう。通常の豚肉に比べて脂が厚いのだが、その味わいはしつこくなくほのかに甘い！霜降り肉のように赤身の部分にまできめ細かくサシが入っているのだ。これを存分に堪能するには、1頭につきわずか4〜5本



しかとれないというスベアリブ「吉田豚の香り焼き」が断然お薦め。ハーブやニンニクなどで一晚マリネして旨みを熟成させ、備長炭とともに葡萄の枝を加えて焼き上げるのがヴァンピックル流。余分な脂は滴り落ち、葡萄の枝の香りを燻製のようにつけることで奥深く、ワインにびつたりの味わいに仕上がるといわれる。確かに串での用意もあるが、豚の美味しさをダイレクトに味わうためには塊をオーダーするべし！



東京都中央区銀座4-3-4 銀座屋酒店ビル2F
☎ 03-3567-4122
営業17:30～翌1:00(23:30LO)
土16:00～24:00(23:00LO)
無休
夜コース2940円～ 単品399円～
要予約 カード可 席数9 個室0 全席喫煙可
ビール/デンマークビール
http://www.auxamis.com/vinpicoeur_ginza/



1. 左:口当たりまるやかな白「キュベ デザミ」4725円 右:フルーティなオリジナル赤「キュベ オザミ」5040円 2. 週末までに売り切れる「吉田豚の香り焼き」945円～ 3. 7割のお客が注文するという人気の「鶏白レバーのパテ」735円 4. パルサミコを煮詰めたソースがワインと合う「フォアグラの串焼き」1260円 5. 私の収穫祭で葡萄の枝を使って行うパーベキューがヒントに 6. ナチュラルワインを中心に約120種類揃う 7. 常連から贈られたぬいぐるみも多数