

ヴァンピックル 銀座 → フレンチバーベキュー

葡萄の小枝をくべる炭火焼きと自然派ワインの口福

長いカウンターに炭火の焼き台。焼き鳥店さながらの活気に包まれるこちらでは、脂の柔らかい旨味としなやかな肉質の吉田豚を炭火焼きで提供する。秋以降の解禁期なら、国内各地やフランスから冷凍をせずに届けられる山鳩やキジなどのジビエも楽しみ。スタッフが焔に赴いて剪定をした葡萄の枝を炭火にくべるため、ふっくらとした焼きに、瞬間的にスモークをしたような香りも加わる。約750本ものリスト数を誇るワインとの“口福”に酔ってしまおう。(沼)



2



3

1_吉田豚の香り焼骨付きロース1575円～。北海道産えぞ鹿1575円。2_ブルーベリーと合う、鶏白レバーのパテ(パン付き)735円。オリジナルワイン、キューベ・ブー(ボトル)4179円。3_カウンター中心の気取らない雰囲気。

ボトルワイン3129円～ ■■■銀座駅B4出口から徒歩1分。17時30分～23時30分(土・日・祝16～23時) LO、無休。銀座4-3-4銀座屋酒店ビル2F ☎03・3567・4122 →折り込みマップB-4