

Vinpicoeur 銀座 ヴァンピッコル ぎんざ

自然派ワインを飲みながら、豪快に豚肉にかぶりつけ！

ワイン好きの間で人気を誇る「オザミ デ ヴァン」の姉妹店。こぢんまりとした店内には、100種類750本ものワインがずらり。そのほとんどが、体にすっと入ってくるような自然派ワイン。その味わいを引き立てるのは、炭の間にぶどうの枝を入れ、スモーキーに焼き上げた炭火焼。丁寧に育てられた吉田豚のぷりっとした歯応えとジューシーな味わいに、ついもう1杯とワインが進んでしまうはず。



こんなに
飲める！
約6杯

SHOP DATA

[取り扱いワインの生産国]



[ボトルワインの種類と値段/中心価格帯]

100種類
2,980円~/
5,000円台

[グラスワインの種類と値段]

日替わり
8~10種類 (白) 3~4
850円 (赤) 5~6

[その他のアルコール] 有

[料理の価格/中心価格帯]

食事 2 : 8 つまみ
262円~2,100円/
1,000円台

[平均予算] 5,000円

[料理のジャンル] フランス料理の技法を取り入れた炭火料理

[料理のボリューム]

1人でも使いやすい (ハーフ有)
 2人でちょうど 4人でいろいろ それ以上

[お店の雰囲気] 個室あり デートに◎ 駅近
 大人数でワイワイ 友達同士で 隠れ家
 1人でもOK カウンター中心 居酒屋感覚

[予約] なるべくした方がよい

カウンター16席/テーブル2卓6席

これで《計 8,839 円》!!



A フランスの自然派ワインの醸造家フィリップ・パカレ氏が、オザミ デ ヴァン、そしてグループの11周年を記念して特別に造ってくれた。ラベルにはスタッフの似顔絵。キュベ・オザミ 11周年記念 (¥5129) ①滑らかな舌触りの、鶏白レバーのパテ (¥735)。フォアグラを加えたリッチな味わい。ブルーベリージャムがアクセント ②香ばしく焼き上がった豚肉の甘さ、ジューシーさを存分に堪能。吉田豚の香り焼き 骨付きロース (¥1575) ※お通し代、サービス料各2人分 (¥800、¥600) 含む



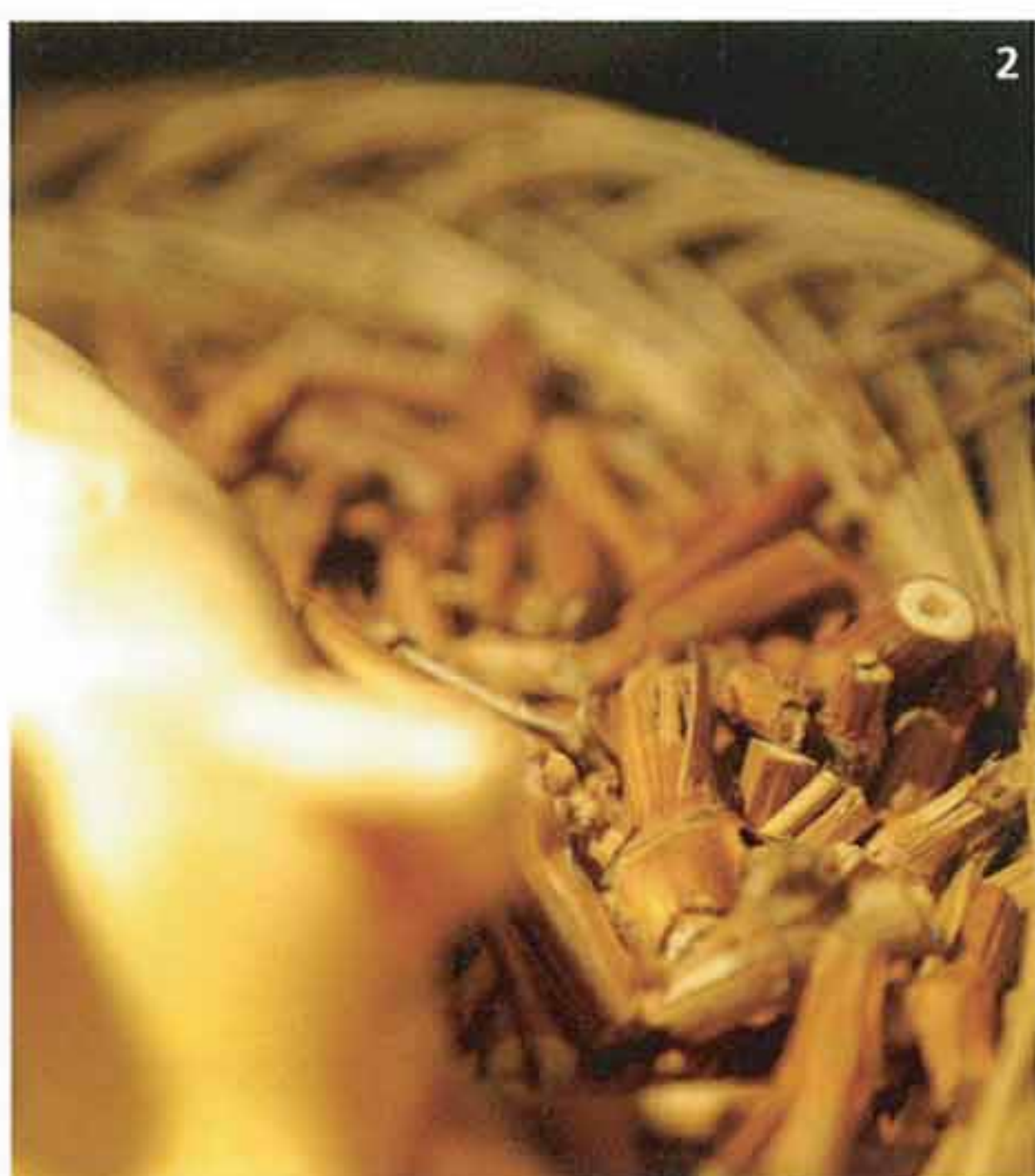
◎住所/中央区銀座4-3-4 銀座屋酒店ビル2F
◎電話/03-3567-4122 ◎営業時間/17:30~23:30 (土・日曜、祝日16:00~23:00、いずれもL.O.)
◎定休日/なし ◎カード/使用可
◎http://auxamis.com/



ワインは、オザミデヴァンのリストを見せてくれるし、持ってきてくれるんです！ランチもぜひ。吉田豚のハムが使われるガレットがおすすめ。

おいしい memo

1. カウンターの前にある大きな冷蔵庫の中には、一頭を丸ごと仕入れている吉田豚がドーンとぶら下げられている。食いしん坊には、たまらない特別席だ 2. フランスのワイン生産者たちは、収穫後にぶどうの枝を使ってパーベキューをよくしている。そのことにインスパイアを受け、こちらでも炭火の中にぶどうの枝を入れ、串ものや肉を焼いている。使用しているぶどうの枝は、山梨県の勝沼中央葡萄酒造を訪れ、わけてもらっているもの



2