

酒がすすむ

絶品炭火焼き

ヴァンピックル銀座

(銀座)

吉田豚(埼玉)

豚肉の自然の中、無添加調味料などを飼料に豚首肉肉を長くして健康的に育てる。歯に旨みがあつて柔らかい肉質。

店に入るとガラス張りの冷蔵庫に保管されている豚の半身が目に見え込んでくる。これこそ店のウリ、一頭買いしている「吉田豚」だ。毎週、店で解体し、余すところなく料理に使い切る。名物は数量限定の「骨付きコース」(1575円)。30g以上の塊を香草などで味付けし、ブドウの枝をくべながら炭でじっくり焼いていく。噛みしめることにおふれるスモーキーな旨みは官能的な味わいだ。



東京都中央区銀座4-3-4銀座居酒屋ビル2階 ☎03-3567-4122 🕒17:30~24:30(23:15L.O.)、土日祝16:00~24:00(23:00L.O.) 📅無休 🚶地下鉄銀座線ほか銀座駅から徒歩2分