



銀座の ビストロ・ 居酒屋

かしこまってディナーもいいけれど、
お気軽に仲間と楽しむならワインやビールに旨い肴！
普段使いのごきげん酒場で今夜は本音トーク。

ビストロ・バル

Vinpicoeur

豚一頭を豪快に解体して
あらゆる部位を串などで提供

活 気のあるざわめきと香ばしい肉の焼ける匂いが印象的な『ヴァンピククル銀座』はカウンター席を中心としたフレンチ・バーベキューの店。毎週火曜日にこの店のために丹精込めて育てられた「吉田豚」を一頭入荷して解体。その後、ハーブやにんにくでマリネして漬け込み提供していくのだ。

肉の焼き方にも特徴があり、炭火焼の仕上げに山梨のワイナリーで剪定された葡萄の枝で香りをつける。リーズナブルな値

右) 一頭につき限定 10 本だという吉田豚の香り焼き骨付きコース 1575 円～。左上) フォアグラ 1260 円は濃厚な味がたまらない。左下) 鶏白レバーのパテ 735 円は、ブルーベリーソースと合わせていただく乙な味。

段であらゆる部位が美味しく食べられる、人に教えたくないくとっておきの隠れ家だ。



ヴァンピククル銀座

【銀座4丁目】MAP B-4

この店のために育てられた「吉田豚」や旬の食材(魚介類、野菜や時期によってはジビエなど)の炭焼きとアラカルトメニューが評判の、カウンター席を中心にした隠れ家的名店。フランスワインも豊富。【住】銀座4-3-4銀座屋酒店ビル2F【電】03-3567-4122【営】平日17:30-23:30L.O.土日祝16:00-23:00L.O【休】年中無休【席】24席【予約】可【カード】可【予算】¥5,000～

