

2

右手に豚串、左手にワインで
トントン拍子に幸せ気分。

「ヴァンピックル銀座」のフレンチバーベキュー

カウンター奥に吊るされた豚
1頭！ 入店直後の強烈ビジュ
アルで、メニューを見ずとも己
の腹具合は豚モード。この「吉
田豚」、店が埼玉の家畜場に頼
んで育てている入魂の豚。豊か
な脂が特徴で、バラ肉の串には
カリッと焼けた黄金色の脂がキ
ラリ。噛むとプリッと弾け旨汁

がジュワ……。が、みるみるうち
に口の中で溶けてしまい、嫌な
脂っぽさは残らない。さらに炭
火にくべられた葡萄の小枝の香
りが肉に移り、ワインとの相性
も抜群ゆえ、無限の美味しいル
ープにハマる。この名コンビが
揃えば、天国への階段を2段飛
ばして駆け上がるようなものだ。

カウンター内には豚が鎮座。隠さずにあえて見せる勇気と自信が素晴らしい。

