



炭火焼きも香ばしい
フレンチバーベキューのだいご味
VINPICŒUR GINZA

ヴァンピクセル銀座
東京都中央区銀座4-3-4 銀座屋酒店ビル2F
TEL.03-3567-4122
営業時間 17:30~23:30(L.O.)
土曜・日曜、祝日 16:00~23:00(L.O.)
www.auxamis.com/vinpicoeur_ginza

フレンチバーベキューなる新ジャンルで成功を取めたビストロ。炭火焼きのいい香りが立ちこめる店内に足を踏み入れると、焼き台の向こうに巨大な豚の枝肉がぶら下がるのに驚くはず。

「吉田勝」という通常より日数をかけて肥育される特別な豚が余すところなく供される。豚トロのような希少部位から、食欲旺盛な人にぴったりの骨付きロースまで、最後にくべられるぶどうの枝の香りもかくわしい炭火焼きと、フランスワインとが、またとない組み合わせだ。

料理人と対面するカウンターが主体だが、テーブル席も用意されている。メニューも多岐にわたり、日によっては牛もあれば鶏もあり、各地から仕入れる魚もある。冬はジビエ料理に出会えることも。

「備長炭のみで焼き上げることで、肉質まで柔らかく火が入ります」
宮崎洋料理長は話す。

二人で行ったときは「人前コースを頼んで、加えてアラカルトで」というのが慣れた人の積み方とか。

寒い時期には、おでん感覚で具材を一品ずつ注文するポトフも用意される。フーフー言いながら、洋風の味付けがされた牛タンとか大根を頬張るのも、他にはない趣向だ。

ワインは豊富で、高級からお値打ちに至る各種シャンパンから、ブルゴーニュ、ポルドー、さらに独特の深みを持つ岡仏ものまで、相談に乗ってもらいながら選ぶのもよい。時間や予算に合わせて楽しめる個性派ビストロだ。



「上」美しい具かけの「黒白ソーのバフ」
(725円)にフィッシュなども入り豪華。ブ
ルーベリーソースもどまらばつにつけて。
「下」高級メニューでもある「吉田屋の巻り
焼き」巻きたこ(1,575円)は、巻り
良く崩れず、肉みつきになる一品。