

福
至腹の
昼食

「1日1度」「週に1度」もしくは
「月に1度」の極上ランチタイムのために

とてもジューシーな
炭火焼きハラミの
「ステックフリット」

1200円



夜の一品



↑夜はワインとフレンチバーベキューの店になる。豚肉や内臓の串焼きは1本300円〜。フォアグラの串焼き980円も美味。ワインはグラス600円、フルボトル2980円〜。

1200円の昼飯は「ちょっと贅沢」と思うけど、昼だけ、この価格で日本一のステーキが食べられると思えば高くないのでは。

ステーキフリットとは、フレンチポテトフライ添えのステーキで、フランスの国民食のようなもの。カフェやピストロで、料理がろくにないようなところでも、これだけは置いてあるところが多い。

肉はアメリカ産の牛肉のハラミに当たるところが200g。かなりボリュームがある。炭火で焼いているので、肉汁がたっぷり。むしろ肉汁が肉の形を借りて、皿の上に立っているような趣きがある。ナイフで切

【ヴァンピックル 丸の内】

東京都千代田区
千代田 3-1-1 新東京ビルB1F 毎月全11時30分〜14時、17時〜22時 土、祝日11時30分〜21時30分 休日 無料
ランチタイムは、フランス産のそば粉で作るクレープ、ガレットが各種1000〜1200円。本日のポターージュ350円などの前菜類も揃う。



り取って口の中に入れると、微かに酸味を帯びた温かい肉汁が口一杯に広がっていく。肉を食べる楽しみはこういうものだろう。

そして、肉の味が残っている舌に今度はポテトフライを送り込む。この極細のポテトフライは、フランスから輸入したものだという。香ばしい。そして舌がその味に慣れてきたら、また肉を味わう。この繰り返しで夢中になって食べた。かなりの量もあったという間だ。

世には霜降り牛肉至上主義者が多い。確かにすすき焼きやしゃぶしゃぶは霜降り肉のほうが断然うまいが、ステーキとなるとどうか。適度に噛み込めのある、ジューシーな赤身の肉に敵わないのではないか。しかも、ここでは肉を丁寧に炭火で焼き上げるから、表面は香ばしく、中はジューシーに焼き上がる。

立派にフレンチの一品だが、ソースはなし。フランス産のマスタードをつけて頬張る。ついてくるフランスパンも、とてもおいしい。