



6.18 OPEN

ヴァンピックル 丸の内店

フレンチ業界に新風を吹き込み続けるオザミグループ。「ヴァンピックル」の2店目は、ランチがおすすめ。ついついワインを頼みたくなる、ガレットの登場です。

東

京のフレンチは目まぐるしく変化している。10年前はフレンチ＝高級というイメージしかなかったのが、今では安くてもおいしくって、使い方もバリエーションが増えたこと！ そのバイオオニア的存在が、銀座「オザミテヴァン」。不思議な空間使いとマニア垂涎のワイン、アラカルトで注文するシンプルでおいしい料理……。その後、姉妹店として銀座に登場したのが「ヴァンピックル」。炭火焼きブームも豚肉ブームもここから生まれたようなものだ。

その「ヴァンピックル」が丸の内にも現れた。夜は変わらず、半身を仕入れる豚肉などの炭火焼き、フレンチ「バーベキュー」&ワインの組み合わせを楽しめるが、注目は「ヴァンピックル」初のランチである。なかでも目玉は「ガレット」。そば粉100%のクレープである。フランスでも最もホビロブする「ガレットコンブレット」は、卵・チーズ・バターを混ぜた中央にハム・卵・チーズ。見事半熟に仕上げた卵と、トロリと溶けたグリエルチーズの下には、なんと手作りのハムが入っている。作りたて・切りたてハムの香りのよさ。このシンプルかつ黄金の組み合わせが、グッとおいしくしてくれる。この「ガレット」にスープとサラダが付いて1000円ほっきりって、なんとありがたい！

新店こそ増えまくりの丸の内エリアだが、実はランチ不毛地帯だと嘆く声も多い。丸ピルのランチは高すぎるし、おじさんが15分で平らげる定食屋さん、カフェのランチって言うても……。新しい「ヴァンピックル」はそんな環境でひとときを輝く存在になるだろう。休みの日に行きたくなる、ランチのお店（だって、グラスワインも豊富だし）こそが、うれしいお店。

東京の先端フレンチは、1000円の手が届く、素朴で、おいしい、本物のフランスに到達したのである。

photo 安田裕 text 北條芽以

丸の内に
『ヴァンピックル』登場。
初登場のランチの
“目玉”はガレット!?

