



← 備長炭とともに、ブドウの収穫を調整するために剪定された枝を加えて焼き上げるのがヴァンピックル流。同店がフレンチバーベキューと謳う所以がここにある。ブドウの枝から醸し出される独特の香りが、肉の風味をより高める。豚内臓の串焼きは300円〜。↑ 豚の前足、耳、ハツを細かくして卵と玉ネギを加えた特製たたき450円。バルサミコを煮つめたソースでいただく。↓ 店内にディスプレイされた豚は、1週間、その肉を寝かした後、毎週火曜日に解体される。

東京・千代田区
ヴァンピックル丸の内



☑ 東京都千代田区丸の内
3-3-1新東京ビル地下1階
☎03-6212-1011 営業11:30
~15:00・17:00~23:00
(月~金)、11:30~22:30
(土・祝) 休日 特製たた
きの他にもレバーやガツな
どの串焼きが人気。

ヴァンピックル丸の内



森脇慶子

フードライター。毎日、取材にプライベートにと食べ歩く“食いしん坊”。『dancyu』、『婦人公論』など、数多くの雑誌にグルメ記事を執筆。『東京おいしい店ガイド』(講談社)では“食の達人”として数多くの店を紹介している。全日本レバー消費ランク9位(推定)。

ジューツとジューシーこのうえな
いハラミ、コリコリとした歯ざわ
りも軽快な軟骨つくね。下ゆでし
て余分な脂ごと臭みを取り除いた、
モツ煮込みの滋味深い味わい。
「手をかけなければ食べられない
素材、そして手をかければかけた
だけの味が生まれる素材。それが
モツの魅力でしょうね」
との言葉通りのおいしさだ。
さらに忘れてならないのが、豚
モツの妙味。牛とはひと味違う脂
のうま味やレバーの甘味を堪能で
きるのは、フレンチバーベキュー
を謳う『ヴァンピックル丸の内』。
清潔な豚舎でストレスなく育てら
れた埼玉・川本産の吉田豚だから
こその上質な内臓肉には、噛むと
独特のハリがあり、味も繊細。こ
とに半生で仕上げるレバーは一食
の価値あり。『ホルモンはレバー
に始まりレバーに終わる』と実感
させてくれる逸品だ。