

この店を初めて訪れた者は、誰もが一瞬ぎよっとする。パリの街角にありそうなビストロ風の店内から一望できる厨房に、ぶりぶりの桃色の肌をした豚がトーンとぶら下がっているからだ。料理長に伺うと「豚の前の席はイヤとおっしゃる方と、見ていると食べたくなると食欲を刺激されるお客様と二分しますね(笑)」とのこと。食楽読者は断然後者ですよ！で、何故ぶら下げているかというとパフォーマンスのためではなく、1週間寝かせて熟成させるため。ブロック肉ではできない一頭買いの強みがココなのだ。熟成させれば肉は旨みを増し、濃く豊かな風味をたたえる。

「この豚は生産者である吉田さんから名付けました。吉田さんの豚に対する愛情が肉から伝わるほどに深い味わい。育て方はもちろん、達人がストレスなく仕留めるので肉の質も全く違うんですよ」。そこまで気遣った肉は、フレンチパレーキユードで芳しい焼とんへと昇華する。「炭の間に葡萄の枝を入れて豚を焼きます。脂が落ちて煙が立ち、瞬間燻製のようなとてもいい風味に焼き上がるんです」と言っただけなのに、出てきたのはブドウの旨みたっぷりの自然派ワイン。風味よくシンブルに焼かれた吉田豚の、なんとワインに合うことよ。バターのようにコクのある脂と酒がぐるりと絡んで喉の奥に消えてゆく。焼とんフレンチ、これかなりいいジャンルですよ。



ヴァンピックル 丸の内

東京・有楽町

豚DATA

吉田豚



この店のこの1本!
吉田豚の旨み凝縮
「特製たたき」

1.「特製たたき」472円(右)、「フォアグラ」1,260円(左)。バルサミコ酢のソースが絶品。2.吉田豚の「モモ・肩ロース・バラ」各399円。ワインはブルゴーニュの自然派の造り手、フィリップ・バカレとのコラボ銘柄「キュヴェ・オザミ'06」(5,040円)



3.「吉田豚の香り焼き」(骨付きロース) 1,575円(八重さにより価格変動)は、豚を解体する火曜にマリネして水曜に登場。数量限定で週末には売り切れる。4.厨房の下真ん中に鎮座する吉田豚は、1頭を半身の枝肉に分けて熟成させる。残りの半身は銀座店へ。5.左からマネージャーの松岡昌利さん、料理長の秋田順也さん、スタッフの今吉美史さん。6.豚の目の前のカウンターは食いしん坊の特等席



一頭買いの豚を
ワイン片手に
かぶりつく!



東京都千代田区丸の内3-3-1
新東京ビルディングB1
☎03-6212-1011 ☎11:30~
15:00(14:00LO)、17:00~23:00
(22:00LO)、土・日・祝11:30~
22:30(昼15:00LO、夜の炭焼きのみ
16:00~、夜21:30LO) ☎無休
予算/昼1,050円~、夜
5,000円(夜のみお通し420円) 個
室/なし カード/可
カールスバーグ842円。ワインは自然派
のものを中心に取り揃え、限定銘柄も
ある。肉や内臓が味わえる「串セット」
は2,940円

