



ヴァンピツクル丸の内

フレンチのエスプリ効いた
焼きとん!? スタイル

フレンチのエスプリを効かせた焼きとん!? スタイルで、話題を呼んだ『ヴァンピツクル』。銀座にオープンして10年を経た現在もそのスタンス、味と品質にブレはない。それは今年7年目を迎える丸の内店も同様だ。店に入って、まず目を引かれるのは、カウンターの向こう、ショーケースの中に吊るされた豚。塊などではない。肉屋の倉庫よろしく半頭分が枝肉状態でぶらさがっている。

これが『ヴァンピツクル』こだわりの吉田豚。自然豊かな奥秩父の恩恵を受けた埼玉県河本町で丹念に育てられた豚は健康そのもの。しかも、飼育期間も通常6カ月のところを8カ月かける手のかけよう。これをストレスを与えることなく射止めているため、ジューシで高品質の肉質が生まれるわけだ。そんな豚の内臓が旨くないはずがない。



ヴァンピックル丸の内
うゝあんびくる
まるのうち
tel.03-6212-1011
map.p152上

データ

④千代田区丸の内3-3-1
新東京ビル B1F ⑤月～金
11:30～15:00、17:00
～23:00、土日祝11:30～
22:30 ⑥無休 ⑦カウンタ
ー25席、テーブル18席(6卓)
⑧可 ⑨可 ⑩可 ⑪6000円 ⑫
20代～男女

一押しホルモン

豚の内臓くし……367円



店内は、とても地下とは思われないほど広々としていて明るい。恋人とゆっくり食事を楽しみたいときに最適。(右上写真) 豚の内臓くしは、それぞれの部位にあった、最高の焼き加減で提供してくれる。赤ワインとよく合う(右ページ)。

メニュー

ハツ……367円
カシラ……367円
レバー……367円
タン……367円
テッポー……367円
フォアグラ……1260円
吉田豚骨付きロース
……1575円～
吉田豚スペアリブ
……945円～
特製たたき……472円
その日の地鶏レバーのパテ
……735円
カールスバーグ……840円

お店からお客さまへ

200種類以上のワインを取り揃えてお待ちしております。串焼きとワインの絶妙な組み合わせをお楽しみください。

「超新鮮豚の内臓串」は、レバー、タン、ハツ、カシラの5種類。中心部をほのかにレアに仕上げたレバーは、シコツとしてプリプリの歯応えが鮮度の良さを物語る。そして白眉はカシラ。ぷつぷつと焼きあがった肉厚のそれを頬ばれば、口いっぱい肉汁が溢れ出る。カシラ肉ならではのややねつとりとした食感が、そのジューシーさとあいまって、思わず笑みがこぼれる。その他、豚の耳やハツを加えたつくねをバルサミコソースで食べる。特製つくね、国産子牛のロニヨン(マメ)の串など魅力的なホルモンメニューが並ぶ。合いの手にはバイオワインも逸品が揃う。(森脇慶子)