

クセが少ないライトな「ジビエ」

ジビエが苦手という女性もきっと満足できる絶品2皿をご紹介します!

美食探検隊

編集F (32歳)

週の半分は外食生活。今回の取材でジビエの美味しさに開眼! この秋冬はいろいろなジビエにチャレンジしてみたい

ライターK (33歳)

濃厚なジビエからライトなジビエまで、れも大好き。旺盛な食欲に負けて太りそうと、最近ピラティスを始めることに

ジビエを食べたことのない人にもおすすめできるジビエ料理って?

新感覚の炭火焼き屋

ブドウの枝で焼き上げる香り豊かな炭火焼きがずらり

ヴァンピックル丸の内

丸の内/フレンチバーベキュー

1シェフとの会話を楽しめるカウンター席。テーブル席もあり 2クリーミーな味わいで人気。その日の地鶏レバーのパテ¥735 3えぞ鹿も肉の炭火焼 秋ナス添え。4種類のスパイスで¥1575。スモーキーな香りとペッパー風味がポイント 4店一押しのお串。吉田豚の肩ロース¥399、自家製ハム巻アスパラガス¥399、国産穴子¥525 5他に銀座店も

DATA東京都千代田区丸の内3-3-1 新東京ビルB1 ☎03-6212-1011 営業11:30~14:00(LO)、17:00~22:00(LO)、土日祝11:30~21:30(LO) 無休●グラスワイン¥735~、アラカルト中心



最後に!!
もっと欲張り活用できる

裏情報

〈ヴァンピックル編〉

事前にお願ひすれば、通常は塩とスパイスで食べるジビエの炭火焼きに、一緒に味わうワインに合わせたソースをかけてもらうことが可能(別途料金がかかる場合もあり)。メニューには書いてないので、覚えておこう!

K 今年もジビエの季節がやってきたね! ジビエといえば、キジ、山うずら、山鳩、青首鴨、えぞ鹿……どれも楽しみだなあ。

F ジビエって野生の鳥獣肉のことだよな? 私はクセが強いというイメージがあつてあまり気が乗らないんだよね。

K そうね、野性味あふれる香りがするのは確か。でも適切に血や内臓の処理が施されていれば、その香りこそが魅力的なんだけども。ならば、クセが少ないジビエに挑戦してみては?

—「ヴァンピックル」へ。

K ここではジビエをシンプルに炭で焼いて出してくれるの。多いときで7~8種のジビエが揃つけれど、どれもお手頃値段でいただけるのよ。ぜひ、クセの少ない鹿肉から食べてみて。

F わあ、美味しい。イメージしていたジビエと全然違う! このスモーキーな香りは何?

K よく気づいたね。「ヴァンピックル」では備長炭の中にブドウの枝をくべてスモーキーながら焼き上げるので、独特の美味しさがあるの。ジビエを塩やスパイスだけで美味しく食べられるのもそのためだと思うな。

F 炭火焼き料理はジビエのほかにも、いろいろあるんだね。

K 週に一度一頭買いしているという吉田豚もぜひ食べてみて。

F 食べたいく!一緒に赤ワインもおかわり♪ まだまだ入りそうだから、真鴨や山うずら