

つい、いつもより飲んでしまう。居酒屋に行くようなノリで日常的に通える“酒派”ビストロは、時代と世代を超えた人気店でもあります。そんな実力派ビストロに、ビール→白ワイン→赤ワインへと食べ手(呑み手)を導く、定番料理を教わりました。

“酒派”ビストロに習う 酒が進む



東京都千代田区丸の内3-3-1 新東京ビルB1F
☎03-6212-1011
11:30~14:00LO 17:00~22:00LO(土、日曜、
祝日11:30~15:00LO 16:00~21:30LO)
無休 カードほぼすべて可
全43席(うちカウンター23席) 昼のみ禁煙
JR、東京メトロ有楽町駅より徒歩3分

#030 **ヴァンピクール 丸の内**
VINPICOEUR MARUNOUCHI

丸の内

シンプルに、ダイナミックに

photographs by Hide Urabe



BEER
そば粉
100%
原点の味

RECIPE

1 ガレット生地を仕込む

【そば粉500g 塩10g 卵1個 サラダ油60cc 水1L】
ボウルにそば粉を入れ、中央に塩、卵、サラダ油を入れて、泡立て器で粉と馴染ませる。水を少しずつ加えながら、中央から粉を崩すように混ぜ合わせていく。水が半量ほど混ざったところで、5分ほどよく練る。残りの水をすべて加え混ぜ、ラップをして一晩寝かせる。



POINT
十分に練ってコシを出すことで、焼く時にきれいに生地が広がる。

2 ガレット生地を焼く

高温に熱したフライパンに生地を流して丸く広げる。中央にハムと温泉卵、グリュイエールチーズをのせ、好みに卵に白コショウをふる。チーズが溶け、表面にプツプツと穴があいて周囲が色づいてきたら四方から畳んで正方形にする。

ガレット・コンプレート 1050円
かつて、そばしか取れない荒れた土地だったというブルターニュ地方で生まれたのが、ガレット。そんな原点を感じさせる100%そば粉のガレットは、シンプルだが噛むほどに味わい深い。

赤 WINE
野菜の
甘味が
カギ



鶏の赤ワイン煮込み 1260円

深い味わいの決め手は、じっくり炒めた香味野菜。ワインの酸味や渋味を中和させるべく、野菜からしっかり甘味を引き出す。滑らかなジャガイモのピューレを絡めて。

RECIPE

1 鶏を煮る

【鶏モモ肉2本 ニンニク3片 ミルポワ(タマネギ1本 セロリ1本 ニンジン1本) 赤ワイン600cc 鶏のフォン200cc ローリエ1枚 黒コショウ15粒 塩、コショウ、油各適量】
鶏モモ肉は塩、コショウをふり、フライパンで表面をこんがり焼く。鍋に油を引き潰したニンニクを温め、香りが立ったら2cm角に切ったミルポワの野菜を入れてきつね色になるまで中火でしっかりと炒める。鶏を野菜の鍋に入れ、赤ワイン、鶏のフォン、ローリエ、黒コショウを加え、フタをして弱火で30分ほど煮る。串が通るまで柔らかくなったら鶏を取り出す。



POINT
赤ワインのソースに深みを出すのは野菜の甘味。しっかりと炒めて甘味を引き出す。

2 ソースを作る

煮汁に浮いている脂やアクを取り、野菜を潰しながら煮汁をすべて裏漉す。味が良くなるまで煮詰め、好みに水で溶いたコーンスターチでとろみをつけたら鶏を戻す。

3 仕上げる

ジャガイモのピューレとニンジンのグラッセと共に皿に盛る。

白 WINE
焦がし
バターが
香ばしい

カキのムニエルとクレソンの温製サラダ 焦がしバターのソース 1575円

香ばしく焼いたカキのムニエルに、焦がしバターのソース。まったりした味の組み合わせを、ピネガー&ケイパーの酸味とクレソンの苦味でシャープにまとめている。

RECIPE

1 カキのムニエルを作る

【カキ7~8個、塩、コショウ、小麦粉、バター各適量】
カキは水分をよく取り、塩、コショウをして小麦粉を満遍なく薄くはたく。フライパンにバターを溶かし、中火でこんがり焼く。

2 バターソースを作る。

【バター大さじ3 白ワインピネガー大さじ1強 ケイパー10~15粒 塩少量】
1のフライパンを軽く拭き、バターを温める。泡が細かく表面が静かになったら白ワインピネガーを入れ、ケイパーと塩を加える。

3 仕上げる

クレソンを手でちぎり、カキと合わせて皿に盛り、バターソースを回しかける。



店に入るとまず目を引くのが、カウンター越しにぶら下がる大きな豚。店の名物「吉田豚」だ。これを客の目の前で、串焼きや炭火焼きにする。フランスのワイン生産者が、剪定したブドウの枝を燃やして肉を焼いていたのをヒントにしたというこのスタイル、「ビストロをより身近に感じていただけるのでは」と秋田順也シェフは語る。合わせて提供するのは、飾り気のないビストロ料理だ。「ビストロ料理はもともと田舎料理。手を加えず、シンプルにダイナミックに、を心掛けています」。吉田豚はじめ、食材やワインは個人の造り手によるものが多いという。上質な食材で作るビストロの定番料理と自然派のワインは、舌にも体にも心地よく、ついもうひと皿、もう一杯と進んでしまう。数人で賑やかに、一人でフラリと一杯、使い勝手の良さにも足が向く一軒だ。