



さ け く ら べ
銀座酒倶楽部

文・構成：御前零二
 写真：mgk



第19回：バニユルス

今年は「バル」がブームらしい。立ち飲みも座り飲みもOK。手ごろな値段でワインを楽しめ、つまみも充実、サッと1杯飲んで帰るもよし、気の置けない仲間とゆっくり飲んだくれるもよし。「バル」=スペイン語だから当然、スペイン料理のカジュアルなお店って定義かと思っていたけど、最近は和食をつまみにワインを味わう「和バル」なんていうのもあるらしいから、もうなんでもアリな様相を呈しています。しいていえば、日本語で「洋酒場」と訳したくなるような、カフェとピストロの間領域にあるようなお店。そんなお店が増えるの、大歓迎です。

さあさあ、今日は本流ストレートど真ん中のスペイン・バル。開店6周年を迎える「バニユルス」は、スペイン・バルブームのただ中に開店して以来、ここ銀座にしっかりと根を張って、すでに老舗のごとき存在感をたたえながら年中無休で大賑わいである。2階はレストランとなっており、落ち着いて食事を楽しむことができるが、気楽にサクッと楽しむならば1階が吉だ。大きくドアが開け放たれていて、お店の外にまでお客さんが溢れかえっている。その笑い声と明るい活気に吸い込まれるようにしてふらふらと近寄る私は飛んで火にいるなんとやら。店内に一步足を

〈写真上〉ガゴとチョリソーの鉄板焼。ワインはスペインものを中心にグラスで常時15~6種類そろえる。チョリソーをパンに載せてばくつくと、ワインが止まらない。



踏み入れれば、ワイングラスを片手にパワフルに飲み食いする人・人・人。さあ、なにも怖がることはない、今宵もスタートしちゃいますか。

メニューを開けば、ありますあります、スペイン・バルの定番メニューがずらりと揃っていて、しかもお値段300円から。あれもこれもと目移りするのをぐーっとこらえて、まずはチョリソーの鉄板焼を。チョリソー？普通の居酒屋メニューみたいだね、と侮るなかれ。鉄板の上でじゅうじゅうと音を立てながら供されるそれは、スペイン産のホンモノ。小ぶりの熱々をホフホフとほおばれば、あれれ、いつものチョリソーと違います。ねっとりジューシーで肉のうまみ成分が濃厚この上なし、そこにピーンとほどよい辛味が押し寄せる。うーん、本場感満点。そこにあわせるのは、これまた濃ゆくてスパイシーなスペインの赤、ガゴを。黒光りするほどのまったりとした液体を流し込むと、チョリソーの辛みと重なり絡まり、瞬く間にスパイラルの弧を描く。心は一路、匂いたつ漆黒のスペインの夜へ。かの国の国民的作曲家、ファリャの代表作「恋は魔術師」。メゾ・ソプラノが酒焼けしたような声で妖艶に歌い上げる

バニユルス銀座店

チョリソーの鉄板焼き 500円
イベリコ豚の生ハム 1,000円
ガゴ 1,000円



中央区銀座2-5-17 TEL:03-3567-4128
営業時間 月～金 11:30～24:30 (LO 23:30)
土・日・祝 11:30～24:00 (LO 23:00)
定休日/無休(年末年始を除く)

御前零二 (ごぜん・れいじ)

食と酒とクラシックをこよなく愛するが、夜の銀座をクルーズするにはまだ早い34歳。よせばいいのに背伸びをしたいと、意と胃を決して暮れなぞむ銀座の街並に潜入。時に溶け込み愉楽に溺れ、時に雰囲気飲まれ醜態をさらしては愕然とする毎日である。

イベリコ豚の生ハム

別売りのパンに載せてぱくつくと、これまたワインが止まらない。

「愛の悩みの歌」が頭の中に流れ出す。

こうなったら止まらない。人気メニュー、マッシュルームのアヒージョは、にんにく風味のオリーブオイルのお風呂がぐつぐつ煮立った中に、かわいいマッシュルームがいっぱい泳いでる。オイルにパンをつけて食べようものなら、やめられない止まらない。さらにこれもマストでオーダーしたいイベリコ豚の生ハムで、とろける脂身の甘みと薫り高い赤身に陶然となったりして、ああスペイン、まさに食の王国。美味しいもの天国だ。これはワインが進みすぎて困ります。

酩酊寸前の目で店内見渡せば、壁のそこそこに、スペイン語の落書きが。以前スペインでワインを作っている生産者が来店し、このお店の料理の本場っぷりに感動し、言葉を残して帰っていったとか。現地の人もシャッポを脱いだ、本場そのものの味にノックアウト。すっかり満足してごちそうさま。外にでて振り返り見れば、いまなお店から、夜空に熱気の湯気が立ち上る。まるでさっき食べた鉄板焼やアヒージョのように、美味しそうな熱気が。ここは銀座一元気なお店かもしれない。



年中無休の通し営業でさまざまに使い勝手がある。昼はカレーも好評だ。