

大谷浩己の とくだねランチ

夜の食エッセンスが昼でも味わえる。そんな
東京都内で使えるランチ情報をお届け

おおたに・ひろみ 1959年東京生まれのフード
ジャーナリスト。世界各国を飛び回り、その豊富
な食体験から、幅広いジャンルの雑誌で活躍中

『毎日ここへ通ったら、
確実に人生終わりだね!』

menu	price	restaurant	area
タパスプレートランチ	¥1,200	Vinuls上野駅店	東京・上野



たとえば歌舞伎座の後では、そば屋やすし屋を探すことになるのと同様、西洋美術館や東京文化会館の後ともなると、ワインで一杯やりたくなる。ところが、上野という街はワインに冷たい。今まで何度、銀座までタクシーを飛ばしたか。だから、去年、この店ができたときは狂喜した。美術館やホールのある上野の山から下っても5分とかからない。銀座

「パニユルス」の支店だからスペインバルなのだが、気取りがなく居酒屋という雰囲気か漂っているところがいい。夕方にもなると、カウンターに陣取った勤め人が、ネクタイを緩めてワインとタパスを楽しんでいる。そんな姿を見ると、バルセロナの下町で一杯やっているような気分になれる。

先日は、限定10食の週替わり煮込みランチ、豚バラとひよこ豆のトマト煮込みを試した。今回は、「タパスプレートランチ」1200円でいってみよう。

まず、運ばれてきたのはグリーンサラダ。それをつついてみると、どーんともりもりタパスの大きなプレートが運ばれてきた。載っているのは、小さなパスタを添えたイカのトマト煮込み、鶏肉のソテー、スペインオムレツ、自家製ハム、ポテトサラダ。つまり、前菜3品と魚料理、肉料理がどんとひと盛りになっているワケだ。こうなるとワインを頼まずにはいられないね。一番手ごろなグラスの白は一杯525円。これまたフルーティでやさしい口当たりの一杯。じゃがいもがどっさり入ったスペインオムレツや、自家製という、すっきりした味わいのハムとの相性は抜群だ。イカのトマト煮込みと、鶏肉のソテーときた日には、赤ワインを注文しなくちゃね。これまた525円で果実味たっぷりの、ちよいと飲み応えのあるものがやってきた。

グラス2杯ともりもりタパスで大満足。デザートまでついて、ほろ酔い加減の満腹で2千円と少々。コンサートや展覧会がなくても上野に通ってしまいたいような自分が怖い。

Vinuls 上野駅店

東京都台東区上野7-1-1

上野アトレ 1F

☎03-5826-5753

●11:00～翌4:00 ※ただしランチの注文は11:00～15:00LO ●無休
予算/昼1,200円～ 夜3,000円～ 個室/なし
カード/可

ランチは他に、「バエリアランチ」1,500円、平日限定10食の「週替わり煮込み料理ランチ」980円などがある。