

ギンザタッポ

GINZA TAPPO

☎03・3572・3599 / イタリアワインバー

イタリアワインの可能性に舌鼓。
腕によりをかけた料理もおいしい隠れ家。

イタリアワインのおいしさと奥深さに魅せられたオーナーシェフの大野充康さんが腕をふるう。「イタリアワインは難しいといわれるけど、全然そんなことはありません。細長い国土の全州に産地がある味わいの多様性を楽しんでほしいです」というだけに、グラスワインだけでも常時8種類から選ぶことができる。ワインとの相性を考え、旬の食材をふんだんに取り入れた料理はどれも繊細な味わい。自慢の肉・内臓料理のほか、前菜とパスタは月に一度ほどのペースでラインナップが変わるから、いつ行っても新しい出会いがあるのがうれしい。

▶▶SHOP DATA

●中央区銀座7-2-20 銀座第1 金井ビル2F ☎17:30~23:30、火~金12:00~14:30 日祝休/21:00まではチャージとお通し代800円、それ以降はなし。 MAP A-2



上・ガラムとはローマ時代から作られているイタリアの魚醤調味料。じっくりハツを漬込むことで内臓ならではのクセを軽減し、あっさりした味わいに。ワインとの相性も抜群。グラスワイン800円〜。右・ボトルワインは約100種を常備。北イタリアから南まで多彩にそろそろ。



この店の切り札!
ガラムでマリネした牛ハツの炭火焼き 1000円

左・トリコロールカラーのれんがが目印。夜な夜な近隣のオフィスワーカーや住人たちが訪れ、立ち呑みも出るほどのにぎわいを見せる。下・細長い店内には、ワインが所狭しと並び、フランスの自然派を中心に常時300種程度がそろい、ボトル3500円〜、グラス550円〜のリーズナブルな価格設定も魅力。

カレーとワイン ポール

☎03・6228・4449 / カレー&ワインバー

ぐつぐつ、ハフハフがたまらない!
新鮮なカレーとワインのマリアージュ。

この店の主役はカレーとワイン。「もともとカレー屋がやりたくて、経営を学ぶためにワインバーに就職したらこんなことに(笑)」という新宮朋樹さんが試行錯誤したカレーは、スパイスを効かせつつあっさりした味わい。ほとんどが自然派だというワインもカレーに合うものを中心にセレクトしているそう。「ご飯とカレーを入れた鉄鍋をオープンで煮込み、客の前で蓋を開けてサーブするスタイルは食欲をそそる。一組の客が注文したカレーの香りが呼び水になって、連鎖反応のように店中からオーダーが入る、なんてこともよくある風景とか。

▶▶SHOP DATA

●中央区銀座2-14-7 銀座OMビル1F ☎11:30~15:00、17:30~23:30 (22:30LO)、土祝16:00~23:00 (22:00LO) 日休 www.paul.co.jp MAP D-4

この店の切り札!
STAUB焼きカレー 1080円



ヴァンピコール

Vinpicoeur銀座店

☎03・3567・4122 / フレンチバーベキュー

炭火の香りでワインがすすむ
フレンチ風バーベキューの店。

店に入ると最初に迎えてくれるのが、冷蔵庫につるされた半身の豚とブドウの枝で香りづけするという炭火焼の香り。視覚と嗅覚をガッチリつかまれたら、あとは欲望のままに食べて飲みべし。今から14年前にオープンしたこちらは、早くから自然派ワインを紹介したことで知られるオザミグループの系列店。この店にリーズナブルなワインが多くそろ理由もそこにあり「グループ全体で仕入れるから単価を下げるができるうえ、飲み頃になるまでセラーで寝かせたり、為替の変動に関係なく提供できる」(店長・杉野有志さん) からののだそう。

▶▶SHOP DATA

●中央区銀座4-3-4 銀座屋酒店ビル2F ☎17:30~24:00 (23:30LO)、土12:00 (日祝16:00)~24:00 (23:00LO) 無休 auxamis.com/vinpicoeur_ginza MAP B-3

この店の切り札!
吉田豚の香り焼き
骨付きロース 320g 1728円



上・炭火で20分以上かけて焼き上げた豚ロースは、ブドウの枝で香りづけされ、深みのある味わいに。スパイシーで吉田豚と相性抜群のオリジナルワインはグラス1150円〜。右・カウンターのほか、奥にはテーブル席も。

