

ブドウの枝の風味漂う
洋風串焼をワインとともに



フレンチバーベキュー・葡萄枝焼

ヴァンピックル 銀座

「ヴァンピックル」は銀座のフランス料理店「オザミデ・ヴァン」の支店。店に入ると、ガラス張りの冷蔵庫の中に入ら下げられた大きな豚肉が目を見つめる。ここでは、この豚肉を使った料理や豊富なワインをカジュアルに楽しめる。

ワインに合う料理は多数あるが、中でも看板の品は、「フレンチバーベキュー・葡萄枝焼」。これは、串焼を焼くときに、ブドウの小枝をくべて香りに移すというもの。経営者の丸山宏人氏が、フランスのワイン農家のバーベキューからヒントを得て考案した。素材にブドウの枝の香りを燻製のように付けることで、奥深い風味が出て、ワインにぴったりの串焼に仕上がる。

串焼のバリエーションは「炭焼卵」

250円から「フォアグラ」980円まで、10種以上。使う食材も、店で熟成させる豚肉をはじめ、東京軍鶏、フランス産フォアグラなど、こだわりのもの。

バルサミコソースを塗った豚のつくねに、卓上の粒マスタードやレフォル（西洋ワサビ）を付け、ワインをかたむける…。これまでの“串焼”のイメージを一新するフレンチ風の串焼だ。

丸の内にも系列店があり、フレンチバーベキューが味わえる。



備長炭と一緒にブドウの枝をくべて焼く。独特の香りがつく焼き方なので、脂身の強い豚肉などに向く。