

ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2013 November
No.77

世界の
ピノ
ワ
ール
100本!

現地取材

シャンパ
ーニュ
メゾン
巡り



TOKYO WINE BAR CRUISING

第11回 <特別編> 都内ニューオープンのバル

text by Asako NAKATSUMI, Megumi SASAKI
photographs by Kenichi TANI, Shoichi NOSE

🍷 CONA 三軒茶屋

🍷 numéro cinq

🍷 IJ (ichi-joji)

🍷 FORT GREENE
(フォートグリーン)

🍷 VISTA

🍷 カンティーナ シチリアーナ

🍷 J

東京エリアのバルを巡る「TOKYO ワインバル・クルージング」。

連載11回目は、今年ニューオープンしたお店をご紹介します。

オーナーのワインへの思いやこだわりが反映された

個性的でありながら、どこか居心地の良さを感じさせるお店。

美味しいワインと料理、そしてリラックスできる空間を提供してくれます。

秋の夜、ゆったりと幸せ気分になりたい時、ぜひ訪れてみてください。

TOKYO ワインバル クルージング!

Select Point

オーナーのこだわりが反映されたバル

一人飲みでも楽しめるバル

ワインラヴァーが通いたくなるバル

FORT GREENE

(フォート グリーン) 熟成ワインとフランス仕込みの料理を堪能できる10席だけの特権

「熟成したワインを楽しんでもらうための場所」と、自宅に友人を招く感覚で始めた同店。インターネットショップも手掛ける店主の浅本充氏のセレクトでスタイリングした雑貨やキッチングッズが並ぶ温かみのある空間だ。

ここでの楽しみは、即興で作られる「フランスを旅して覚えた」現地レシピに忠実な料理と、料理に合わせて飲みたい希少な熟成ワインだ。レコードから流れるジャズをBGMに浅本氏が旅した町の話を聴きながら、本場仕込みの料理が作られていく。野菜を切る、生地をこねる、オーブンに入れる……など、料理が作られる過程を間近に眺めるライブ感を味わいながら、居心地の良い空間に身を委ねる。もてなしの心が行き届いたこの店には、一期一会の奇跡が待っている。



『シノン・レ・ピカス 1998年』など、ワインはすべてフランス産。中心となる70年代～90年代の熟成ワインは、浅本氏自らフランスに足を運び生産者と信頼関係を築き出合った、希少な逸品



DATA [GREENE (フォート グリーン)]

住所：東京都渋谷区元代々木町18-8 TEL：03-5738-5515
営業時間：13:00～24:00 (土曜日・日曜日・祝日 12:00～24:00)
定休日：水曜日 交通：代々木上原駅から徒歩7分 ※できれば予約を



アルザスの味を再現した「タルトフランベ」(1500円)は、フロマージュブラン、ペーコン、玉ネギのシンプルながら妥協のない味。料理の程よい酸味とフレッシュフルーツの風味豊かな「ミッドナットフレール ビノ・ノワール ロゼ」(ボトル5800円)は造り手の思いが伝わるやさしい組合せ

グラスワイン
-2種 1000円～
ボトルワイン
約300種 5000円～

店主でシェフソムリエの浅本充氏は、「自由が丘ベイクション」のオーナーでもある。冒険心のないものは自分たちで作る」という考えの下創られた居心地の良い空間は、時間が経つのを忘れてしまふ。



半熟卵をアンチョビー＆マヨネーズのソースが包む看板メニューの「ウフマヨ」(2個314円)。ソースは昆布タンでのはりがあるので、コクがあるのに軽やかな味わい。山梨の「ソウリュウセレクト」蒼龍葡萄酒(グラス452円)と、甲州キューブ型がかわいい「自家製フオカッチャ」(2個357円)とともに晩酌スタート!

4月にオープンした「VISTA」は、人気、注目度とも高まる日本ワインを専門に扱うバル。北海道から九州まで、全国から選りすぐった120種を取りそろえる。「日本ワインは、フルーティーでほんのりとした甘やかさがあり、それでいて旨味がしっかりしているタイプが多い。ワインにあまり親しみがない人にも、「飲みやすい」「美味しい」と感じてもらえる。ワインの世界を知っていただくきっかけになれば」とシェフの鈴木雄太氏。今や世界的にも高評価を得ている日本ワインだが、この店ではまだまだ知られていない産地のワインに出合うことも。

料理はイタリアンがベースだが、実はスープやソースに隠し味程度に昆布ダシを加えているという。「旨味の相乗効果で味わいが深くなり、日本ワインとの相性も良くなるんです」と鈴木シェフ。独特の旨味がある甲州やマスカット・ペリニャといった日本固有のブドウで造ったワインと、絶妙のマリアージュが楽しめる。



新世界のワインなどに比べると少し値の張る印象のある日本ワインだが、グラスワインは1杯452円、フルボトルも3000円、4000円台が中心とリーズナブル。気軽に日本ワインの豊かさに触れられる店だ。

DATA [VISTA]

住所：東京都中央区築地2-1-14 トミビル 1F
TEL：03-6278-8035
営業時間：17:00～24:00
定休日：日曜日、祝日
交通：地下鉄新富町駅から徒歩2分
「山梨ワイン」が醸造を手掛けるVISTAプライベートキューブ「アゾン」(ボトル3450円)、「勝沼甲州」(同2625円)など



全面ガラス張りのセラーには、厳選した日本の秀逸な造り手のワインが並ぶ

VISTA

北から南まで
約120種!
日本ワイン
専門バル

グラスワイン
-13種 452円～
ボトルワイン
約120種 2650円～

TOKYO WINE BAR CRUISING + 都区「V」オープンバル