

東京 ハッピー・レストラン

犬養裕美子



マガジンハウス

2004-05
Tokyo's Best Restaurants

東京 ハッピー・レストラン

犬養裕美子

写真・前田宗男

for Ladies





スペイン人も驚く味

バル・エンリケ

BAR ENRIQUE / 東北沢

03-3468-0430



黒板を見て、ワインを頼んだら後はゆっくりくつろぐだけ。大人のカウジタード。



店主の星野伸一さんが一人で作る。こってりせず、塩も絶妙。アラカルトで予算は5000円。

ピストゥ・マンチェゴ

スペイン版ラタトゥイユ、野菜のトマト煮を卵でゆるくとじたもの。カボチャやさつまいもが入っていて、具だけでなく玉ねぎで出す甘い味が懐かしく感じる。900円。

星野さんの料理はあっさりした塩と素材の甘味がキーワードだ。この店の常連が必ず注文するアサリのリゾットを食べればわかる。「パエリアじゃないの？」と思う人、あれは地方料理であり観光料理。白身魚と貝のスープで炊いたリゾットはアサリの旨みがフワッと花開いたよう。ハモンセラーノ 1000円、イワシの酢漬け 600円などバルの料理もあれば、鶏のもつ煮 850円など酒飲みのための料理もある。格安のスペインワインとともに、ガンガン食べて飲みたい。常連には大人の女性が多いというのもうなづける。



■ 東京都世田谷区北沢 3-1-15 コーポ福毛 ①18時～22時30分 LO [休] 日曜 真 小田急線東北沢駅より徒歩2分 鳴カウンター9席 営 ワイン全20種、ボトル2000円～、ビール600円。[席料] 300円 [カード] 不可 [予約] した方が確実



バスク地方のアサリのリゾット

富津の大ぶりのアサリを存分に味わう。アサリの風味がリゾットにしっかりと含まれている。これを食べたくて通ってくる人もいるほど。1500円。