

No.05

MENU PICTURE BOOK



シンバ特製ブイヤベースのリゾット

本店「ビストロシンバ」のスペシャリテのブイヤベースを使ったリゾット(1,800円)。合わせたのは南仏のナチュラルワイン、フラルール・ルージュの「ヴィラン 2021」(1,400円)。濃厚なエビのうまみがあるリゾットに南仏の太陽を感じる赤ワインがマッチ。

うまいもの探偵団とは？

おいしいものに目がない4名の編集部員が東京のうまいものを発掘する探偵団を結成。日々届くグルメ情報や各自の美食レーダーを使って都内を神出鬼没でリサーチ



うまいもの探偵団が、毎回東京の気になる街の気になる店へ突撃。一番売れているメニューをお聞きしておいしいだけじゃない、愛されている理由を探ります。今回は、東銀座の「ビストロシンバ」が新たに開いたワインバー「パ・ロワン」を、編集部まっしがつま訪ねました。

探偵団…本店の「ビストロシンバ」の代名詞とも言えるのが「えび香るシンバ特製ブイヤベース」ですよね。
高山店長…食材を余すことなく使うことを大切にしている菊地佑自シェフが、2015年にシンバをオープンさせた際、調理で出た魚のアラで取った出汁とシェフの好物でもあるエビをたっぷり使った出汁を合わせて作りあげたスペシャリテです。
探偵団…私も何度かいただいたこと

があるのですが、濃厚なエビ出汁の香りが素晴らしい1皿ですよね。
高山店長…シンバでは、焼きあげた魚にブイヤベースのスープをかけて召し上がっていただくスタイルなのですが、お客様から「これにお米を入れて食べたい」って声が多かったんです。さすがにシンバはビストロですし、それはできなくて。だったらパ・ロワンで、お米を入れてメの一品にしよう。そんな悲願の声を拾ってできた1皿なんです。
探偵団…確かにこれはずるい。エビの濃厚な香りやうまみはしっかり感じられるけれど、味わいは優しくて、メに食べたくなる味です。
高山店長…もうすでにファンも多くて。シンバでブイヤベースを食べた後に、メのリゾットを食べにここにいらつしやる方もいるくらい。
探偵団…すごいハシゴ(笑)。ちなみ

に合わせるのにおすすめのワインは？
高山店長…よくブイヤベースにはロゼワインと言われることが多いのですが、このブイヤベースリゾットにはロゼだとちょっと軽すぎるかなと思っていて。南フランスのルーシオン地方で造られた南仏の太陽を感じる明るい赤ワインを合わせました。
探偵団…果実味はしっかりあるけれど優しい飲み心地で見事に合いますね。ナチュラルワインが中心ですか？
高山店長…すべてナチュラルワインです。私が1年間留学をしていたフランスのワインがメインで、顔が見える生産者のワインをお出ししています。グラスで15種類くらい、ボトルだと約300種類ありますので気軽に1杯でも、しっかり飲みたいときにも。
探偵団…いろいろな使い方ができそう。
高山店長…店名のパ・ロワンはフランス語で「遠くない」という意味で、シ

ンバまではこの道をまっすぐ歩いて5分と遠くない、お客様との距離も近く、気軽に使いやすい店というコンセプトでやっています。
探偵団…このリゾット以外にも、パテやリエット、フリットなどしっかりとお料理もいただけるんですね。
高山店長…シンバで仕込んだ料理をシンバの若手料理人がこちらで仕上げる、きちんと食事でもできるワインバーなので、早くも皆さんそれぞれの使い方を楽しんでいただいています。
探偵団…しかも翌2時までやっているのが嬉しい。
高山店長…早い時間はおひとりで軽く飲む方とか、22時頃からは同業の飲食の人や東銀座らしく歌舞伎廻りの方も。遅くからしっかりと飯を食べたい人も多くて、そんなときにこのブイヤベースのリゾットでお腹いっぱいになつてもらいたいですね。

メトロニッツうまいもの探偵団

VOLUME.5

このお店で
一番売れている
メニューを
教えてください。

今月の探偵

編集部員：まっしま

メトロニッツのお酒と食担当。ワインが好きなので、外食はフランス料理やビストロ率が高め



今月のお店

東銀座
×

「ワインバー」
pas loin



東銀座の人気店「ビストロシンバ」が昨年9月にオープンさせたワインバー。シンバで6年サービスを務めた店長の高山南美さんがセレクトするナチュラルワインと、シンバで仕込んだ料理を若手料理人が仕上げた素朴なビストロ料理がいただける

☎ 080-5828-4141 東京都中央区銀座4-14-2 XCD 銀座ビル 2F ⑧ 18:00～翌2:00 (翌1:00LO) 土・祝 15:00～24:00 (23:00LO) 日定休・月不定休 基本はスタンディングで予約不可。4席のみ事前予約も可能

HIGASHIGINZA MAP

B

【イタリア料理】
Ginza Termini直球の1皿に合うワインを
ランタン片手に宝探し

気取らず、本場の味が楽しめるオステリア。ワインはイタリアを中心に150種以上揃え、地下のセラーにコメント入りですらり。「ランタンを手に好みの1本を探してください」と店長の矢沢大介さん。イタリアのピアンコ コスティエッラ4,780円は桃のような香りとクリーミーな飲み口が魅力です

ギンザ テルミニ
☎03-6278-7676 東京都中央区銀座
3-11-6 鈴木ビル1F ☎17:00～23:00
(22:00LO) 月・隔火休



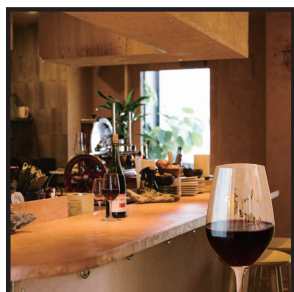
A



【バー】
bar cacao
(P34で紹介)



C



【ワインバー】
pas loin
(P32-33で紹介)



E



【ボトルショップ】
Ladybirds Bottle Shop Tsukiji

自社輸入の多彩な銘柄が誘う欧州クラフトビールの世界
クラフトビールを自社輸入するレディバード・トレーディングが2021年に開いたショップは、ヨーロッパ中心に年間約200銘柄を入荷。ビアバー使いもでき、タップで5種ほど楽しめます。スペインの醸造所・バスクランドのクリーンシート1,600円(440ml缶・別途抜栓料250円)は鮮烈なトロピカル風味

レディバード ボトルショップ ツキジ
☎03-4400-8868 東京都中央区築地1-12-12 ☎16:00～22:30
(22:00LO) 土12:30～20:30 (20:00LO) 日・祝12:30～20:00
(19:30LO) 月定休(祝の場合は翌火休)



INFORMATION

マルシェ限定セットがお得に！！

1月28日(土)・29日(日)に銀座松竹スクエアにて開催される「はちみつマルシェ〈ぶんぶんぶん〉」にて、右の2次元コードから取得できるデジタルクーポンを提示すると、ぶんぶんセット(マルシェを楽しむセット)〈定価1,700円〉を200円引きでご購入できます



協賛：松竹株式会社

HIGASHI
GINZA
SAKE
GUIDEツウな人は
東銀座を使いこなす

東銀座のシンボル、歌舞伎座は明治時代に開場し、芝居の街として有名になる一方、料亭街としても発展。今も愛される老舗や、芝居見物の客が通うこだわりの飲食店なども集まり、おいしいお酒に出会えるレストランやバー、角打ちで味わえるショップも多い街。ツウな人が足を運ぶ東銀座でお酒を満喫してみませんか？



ジントニック 土佐ベルガモットの香り1,200円。イギリスのジン、タンカレーに和柑橘とハーブを漬けたベースを使用。「国産の柑橘は酸味がやわらかいのも特徴」と大場さん



大場さんは茶の産地の埼玉・狭山出身。茶の湯や日本文化に造詣が深い。さりげなく和の調度を取り入れ、水引のコースターやヒバの香りのおしぼりなど、細やかな心遣いも光る

バー カコイ
☎03-6264-0590 東京都中央区銀座3-14-8 銀座NKビルB1F ☎18:00～翌2:00 火定休

「和洋のさかいをまぎらかす」

日本ならではの融和感覚をカクテルに

歌舞伎座裏にある、知る人ぞ知るバーの名店。カウンターの炉の鉄瓶から湯気が立ち、ろうそくの淡い明かりが、洋酒と和酒が整然と並ぶバックバーを浮かび上がらせます。「店名の『囀』という文字には茶室の意味も。もともと武將が親密な語らいをしていた茶室は、現代のバーに近い感覚の場所です。茶の湯の有名な言葉をヒントに『和洋のさかいをまぎらかす』お店を目指しました」と「亭主」を肩書きにする大場健志さん。西洋発祥のバーと日本の文化、両者を巧みに取り入れ、どちらの魅力も際立たせる独自の世界観を、カクテルでも表現。例えばジントニックは、国産レモンの皮を漬け込んだジンを使い、仕上げに高知で栽培されたイタリア原産の柑橘、ベルガモットの皮を削りかけます。和の柑橘の優しい香りが広がり、心地よい余韻が続くカクテルです。ほかにも国産のお酒だけで作る和酒ネグロニーなど、ここだけの1杯を求めて、国内外からお客さんが訪れています。

東銀座の最新情報をチェック

東銀座エリアの地域や企業と連携して、まちの魅力を発信すべく活動している「東銀座エリアマネジメント」。Instagram【東銀座ガイド】や公式WEBでは、おすすめの飲食店やスポット、まちの人を紹介中。ぜひチェックしてみて

HIGASHI
GINZA