

3/1
2003 No.101
500 yen

pen

with New Attitude

スペイン料理店。
在日スペイン人が選ぶ
本場より美味しい。



復刻の腕時計が、
欲しい。

職人気質の料理人が作る、 たった9席のス。ペイン割烹。

カウンターの中央には食べ頃のハモンセラノが鎮座している。鹿児島黒豚で作られたハモンは香り豊かで、脂の乗り具合も最高だ。オーナーの星野さんは寡黙な料理人。一皿一皿じっくりと心を込めて作る。

推薦人



アントニオ・デ・ラ・マレーナ

Antonio De La Malena

フラメンコ歌手(カンタール)
2年前、初めて訪れたときは本当に驚いたよ。ここが日本だということまで忘れてしまうほど、故郷・ヘレスのバルに雰囲気似ていたから。香水のような香りのハモンセラノをはじめ、鶏のモツ煮やあさりのソルトなど、何を食べても美味しく、感動のあまり涙がたよ。この料理を食べた後は、声の調子が抜群。僕の「仕事のビタミン」的な存在だね。

東北沢の駅から歩いてたった1分。ほんの一筋奥に入った路地に面したこの店は、5年前の開店以来、口コミで人気を広まり、連日タバスとワインを愛するリピーターで賑わっている。

わずか9席のカウンターは、食器や鍋がむき出しのキッチンをI字型に囲んでおり、隣の人と肘がぶつかり合うほどの狭さ。だが、誰もそんな事は気にしない。グラスを傾けながら、気の合う仲間や家族と一緒に楽しい時間を過ごすことに熱中しているからだ。

この小さな店のなかでは、本場のバルさながらの雰囲気再現されている。

**素材の旨みと甘みを、
絶妙の塩加減が引き出す。**

フラメンコ歌手・カンタールとして、世界各国を旅することが多いアントニオさんは、「外国で心からリラックスできるのはバル・エンリケだけ。ここでは僕は『モハ・ソポ・ネス』になってしまおう」と言う。『モハ・ソポ・ネス』とはヘレス近辺でよく使われる表現で、「皿までなめる人」という意味。皿に残ったソースや油をパンですくって食べつくすことを指す。

「そう、アントニオが食べた後のお皿は、洗う必要がないくらいピカピカ。ウチは気取った店ではないから、こっ

España es una delicia



ふたりはお互いの才能を認め合ういい仲間。アントニオさんのCDを聞きながら「乾杯！」



ムール貝のスペイン風ワイン蒸し¥1,000。味付けは貝からでる塩気だけで仕上げている。



ジャガイモと白インゲンを加えたトマトで煮こんだカステーリャ風の料理、鶏のモツ煮。¥850



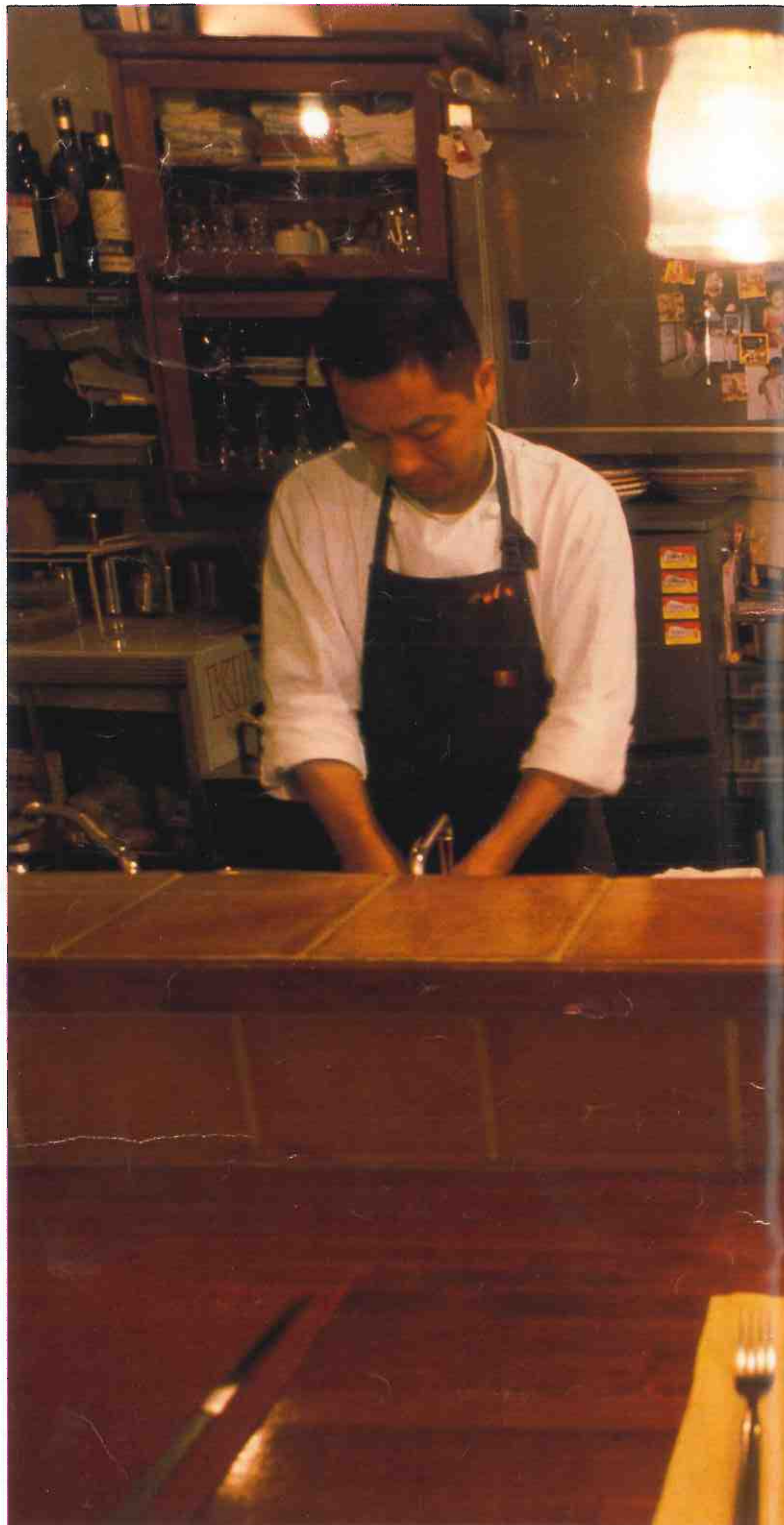
オリーブやローズマリーの鉢に囲まれた入り口。白壁にダークブラウンの窓枠がスペインらしい。



こじんまりとした店内は、初めて訪れた人でもすぐにくつろげるような安心感がある。



名物のバスク風あさりのリゾット¥1,500は調理に20分ほどかかるので早めのオーダーを。



やって綺麗に食べてくれると嬉しいですね。カウンター越しに、作業の手を休めることなくオーナーシェフの星野伸一さんがこう言っていて返した。

早朝の築地での仕入れから始まり、仕込み、仕上げまですべて一人で行う職人気質の料理人。彼の作る料理は、煮込みを中心にした家庭料理だが、プロの技とセンスに裏付けされた板前割烹級のクオリティの高さだ。

たとえば、常連客が必ずオーダーするという「あさりのリゾット」。これには研究に研究を重ねてたどりついた白身魚と貝のスープを使用し、ふんわり漂う甘い香りと、丸みを帯びた旨みを引き出している。

「僕は、料理は塩がすべてだと思っている。素材の旨みや甘みをいかに引き出すかは、塩加減次第ですから」という言葉通り、その塩梅も絶妙。ともすると塩気がキツくなりがちなスペイン料理だが、ここではどの料理も気持ちよく喉を通っていく。一口目より二口目、三口目……と、口に運ぶ度に美味しさが増し、食べ終わった後も「もっと食べたい」と思わせる。この余韻がなんとも心地よい。

● 東京都世田谷区北沢
3-1-15 コーポ稲毛1F
☎03・3468・0430
◎18時～22時30分L.O.
◎第1・2・3日曜
カウンター9席
カード不可
できるだけ予約をしたほうがよい

● 予算：¥5,000くらい ● ハモンセラノ：¥1,000
● いわしの酢漬け：¥600 ● 小海老のアルアヒーゴ
ヨ：¥950 ● タコとガルバンソ豆のトマト煮込み：
¥1,000 ● ボトルワイン：¥2,200～ ● サングリア：
¥950 ● 予算に応じて、お任せでコースにも

〈そのほかのお薦め店〉以前は東京都内のいろいろなスペイン料理店をよく食べ歩いてきたけど、「バル・エンリケ」を知ってしまった今は、ほかの店に行こうとは思わない。僕の故郷では、料理上手な人のことを「台所のフラメンコの手」と呼ぶけれど、星野さんはまさにその「フラメンコの手」を持つ人物だよ。できることなら毎日通いたい。こんないい店、世界中探してもそうそう見つからないからね。