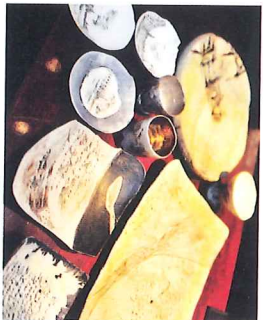




マンガリツツブソーゼーシ(右)2000円:ハンガリーで国宝として認定されている高級豚を使用。日本での流通は希少。吟味された5種のマヌタートでいただく。丹後いわし油漬(右)1500円:月に跳ね上がる魚の群れをイメージした盛りつけ。特製梅干(上)300円。チャーシは塩豆付で500円。



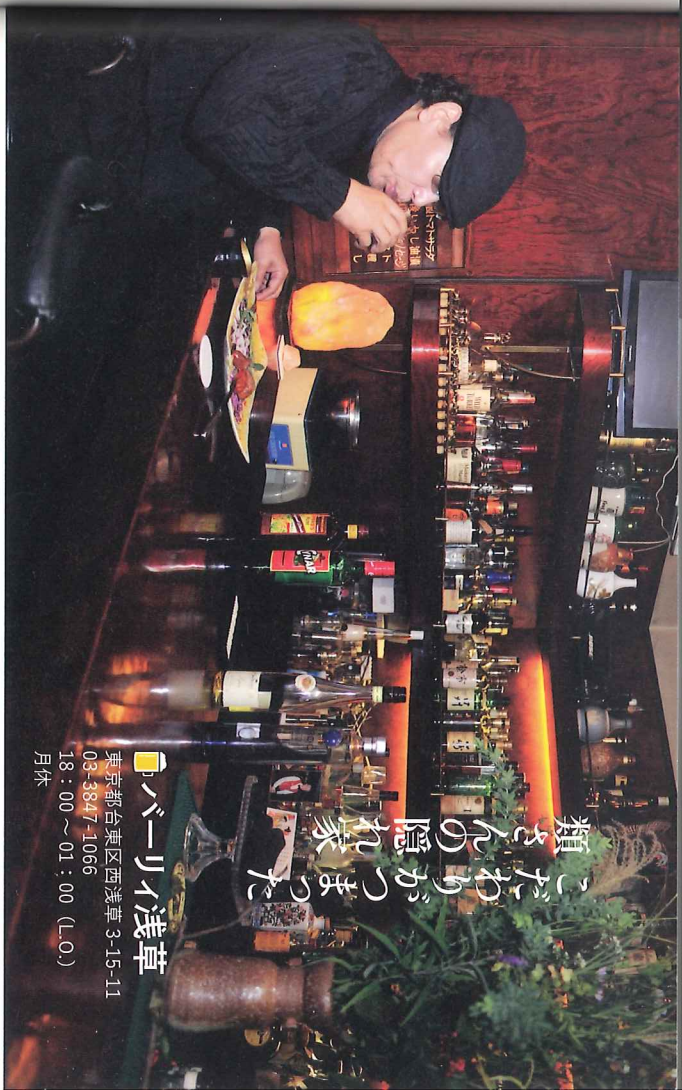
料理の味を際立たせる器は、茨城県笠間の陶芸作家、駒澤博司さんによるもの。独特のデザインがパシーのごだわりを感じさせる。マヌタートの木村さん自身も織部焼の器を制作してお楽しみの一ひとつ。



雨上がりの木々の香りをイメージしたオリジナルカクテル「白雨(はくう)」(上)1200円:白雨とは夕立のこと。ウオッカベースにもみの木のリキュール。裏におすすめ。ブルーティンダが苦みがある。デザート(右)1500円:デザートラムをベースとした、ずしっと重たい大人の男の味。

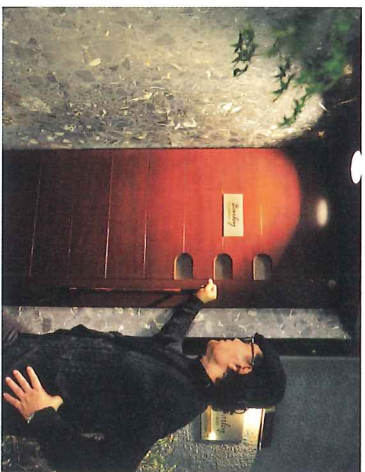


類ごだわりがまつた 隠れ家



バーリー浅草
東京都台東区西浅草3-15-11
03-3847-1106
18:00~01:00 (L.O.)
月休

1階はカクンターと小テール。2階はカクンターとソファアプでの訪問もできる。類さん浅草での句会のもと、大勢で利用することがあるようだ。



大人の香りを感じる
大人の香りを感じる

昭和62年創業の、大人のための正統派バー「バーリー浅草」。約700種類のお酒がバックバーに並び、岩塩のライトが灯ったカクンターには、スタツフ自らが山々で摘んでくるという野花が飾られる。随所に自然を意識した空間が演出されており、くろいさだひとときを過ごせる。

オリジナルカクンターは季節ごとに変わり、その時期の空気感を見事に表現した味は感動を覚える。お酒に合わせた料理も食材にこだわっており、ほかではお目にかかれない逸品も。パシーといえど、食事を楽しむのがこの店の特徴だ。ずらりと並んだ酒瓶を背にカクンターに立つのは、この道30年のチーフバーテンダー、木村誠さん。パシーは無機質なので、季節を感じさせるカクンターや花などに気を遣うという。類さんとも昔からの気心知れた仲である。

最後はカクンターで締めると、類さんの、隠れ家のひとつだ。