

World

ワールド

今月のテーマは、ビアガーデンです

Paris

文・水戸真理子(本誌パリ支局) Mariko Mito
撮影・濱 千恵子 Chieko Hama

豊富な種類の自家製ビールがそろう「ザ・フロッグ・アット・ベルシー・ヴィラージュ」
The Frog at Bercy Village

フランスといえばワインだが、暑い季節になると街角のカフェやバーのテラスでビールを片手に仲間と盛り上がるパリジャンをよく目にする。自家製ビールの専門店も増えていて、その一つが1993年に創業した「フロッグパブ」である。オーナーは、ビールの本場イギリスにルーツを持つポール・シャントラーさ



ん。フランスにもっとビールの魅力を広めたい、とパリでビール製造を始め、現在では国内に10店舗ものパブを展開する。
「ザ・フロッグ・アット・ベルシー・ヴィラージュ」があるのは、右岸の再開発地区に作られたショッピング街「ベルシー・ヴィラージュ」。ここは、'60年まで100年以上もワイン市場として使われていた場所で、酒蔵を改装した店舗が連なる街並みに昔の風情が残る。

店内は、ウッド調の落ち着いたインテリア。広々とした空間に巨大な醸造タンクが並び、ここで造られるフレッシュな生ビール6種を味わうことができる。そのほか、約30

種類の自社オリジナルのビールがそろう、フランス産の牛肉にこだわった特製ハンバーガー、バーベキューソース味のチキンウィングや揚げ物類など、ビールに合うおつまみも充実。晴れた日はベルシー公園と石畳の通りに面した二つのテラスが心地よく、ショッピングとビールを同時に楽しめるロケーションがうれしい。



1.ショッピング街「ベルシー・ヴィラージュ」のメインストリートに面した店。2.ワイン市場だった頃の面影が残るここは、1986年より歴史的記念物に指定されている。3.店舗奥に位置するテラスはベルシー公園と木々の緑が心地よい。おつまみのチキンウィングは7〜14ユーロ(約900〜1,800円)、パイナップルの生ビールは1杯7ユーロ(約900円)。4.きめ細かな泡もおいしいビールの決め手。5.迫力あるビールの醸造タンクが並ぶ店内。

●The Frog at Bercy Village
25 cour Saint-Emilion 75012 Paris
Tel.33(フランス)-1-43-40-70-71
11時〜深夜1時(木曜は深夜2時まで、金曜、土曜は深夜3時まで)。
料理のサービスは23時まで(金曜、土曜は深夜1時まで)。無休。
<http://www.frogpubs.com/>



Madrid

文、撮影・古田 史 Fumi Furuta

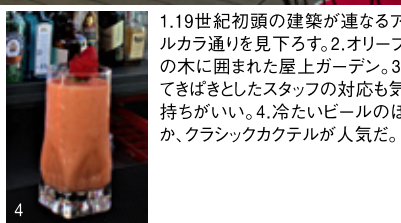
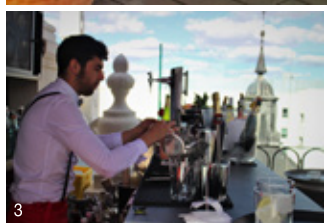
光と風を感じる「ラ・テラサ」
La Terraza

マドリードの夏の風物詩といえるテラスバー。お酒や食事が楽しめ、時には、プールでくつろげるビルの屋上は、まさに日本のビアガーデンだ。ニューヨークやアジアの大都市とは違い、高層ビルが少なく、スペインルネサンス様式の建物やアンテナ、クーラーの機械がある屋上の景色は、とても生活感にあふれ、私たちの心を和ませてくれる。そして、何よりもマドリードを象徴するのは、あの真っ青な広い空だろう。18世紀末から活躍したゴヤの絵が今もそのままだ目の前の景色となり、私たちに圧倒させる。いくつかあるテラスバーの中でもザ・プリン



シバル・マドリード・ホテル内にある「ラ・テラサ」は、立地がよく360度すばらしい景色が楽しめることで群を抜く。目抜き通りのグランビアの入り口に位置するホテルは、目の前にマドリードのシンボルともいえるビルがいくつもあり、夕焼けに染まる美しさは圧巻だ。大理石のテーブルに深紅のバラソル、そしてオリーブの鉢植えで囲まれた落ち着いた上品な空間は、地元の人たちだけでなく、世界中の人々が集う比較的年齢層の高い大人の憩いの場だ。一つ下の階には、ミシュランの二つ星を獲得したシェフが率いるレストランがあり、食事のあべりティブをテラスバーで楽しむのもいいし、夕日を見ながらカクテルを楽しんだ後、街に繰り出してバルめぐりなんていうのも、とてもマドリードらしい夏の過ごし方だ。

●La Terraza
Gran Vía, 2 Madrid
The Principal Madrid Hotel
Tel.34(スペイン)-91-532-94-96
5月初旬〜10月初旬の16時半〜深夜1時。無休。
<http://www.theprincipalmadridhotel.com>



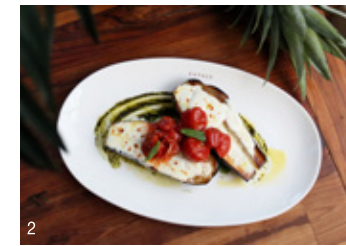
1.19世紀初頭の建築が連なるアルカラ通りを見下ろす。2.オリーブの木に囲まれた屋上ガーデン。3.てきぱきとしたスタッフの対応も気持ちがいい。4.冷たいビールのほか、クラシックカクテルが人気だ。

New York

文・ギンガリッチ康子 Yasuko Gingerich
写真提供・Eataly

「イーターリー」の屋上レストラン「サビア・バイ・ラ・ビレリア」
Sabbia by La Birreria

本格的で良質なイタリアの食材とグルメなレストランが人気のスーパーマーケット「イーターリー」。その屋上にあるビアレストラン「ラ・ビレリア」が、イタリアの海辺をテーマにした店「サビア」を、5月から10月までの期間限定でオープンしている。「sabbia」とはイタリア語で砂浜を意味する言葉。カラフルなパラソルやテント張りのカバナを仕つらえて、地中海に面したイタリアの浜辺のリラックスした雰囲気を演出している。エグゼクティブシェフのフィッツ・タロンが監修するメニューも、かき、焼きえびのパニャーラソース、海の幸のペンネなど、リゾート感覚あふれるラインナップ。飲み物のメニューも豊富で、イーターリーのハウス醸造による



エールビールやイタリアの地ビールや生ビール、高級な輸入ビールなど50種類のビールに加え、夏向きのカクテルや料理に合う50種類のロゼワインもおすすだ。マンハッタンを望む5番街沿い、都会のオアシスである眺めのいい14階のルーフトップバーで味わうおいしいイタリアンキュージーヌと、よりすぐりのビールやサードリンクは、グルメなニュー Yorker に大人気。ニューヨーク来訪の折、訪れてみてはいかが?

●Sabbia by La Birreria
200 Fifth Avenue New York, NY 10011
Tel.1(アメリカ)-212-937-8910
11時半〜24時(日曜は23時まで)。
無休。
https://www.eataly.com/us_en/stores/nyc-flatiron/sabbia/



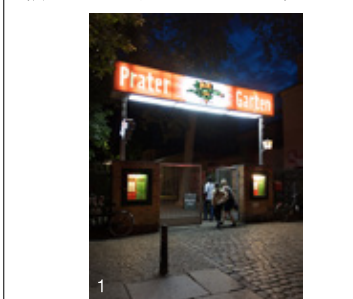
1.黄色と白のストライプのバラソルが夏を演出。2.ビールにおすすめの「メランザーネ」は、モッツァレラチーズ、バジル、ローストしたチェリートマトを添えた揚げなすの料理。25ドル(約2,850円)。3.パイをデコレーションした海の雰囲気たっぷりの空間。4.ハウス醸造の4種類のビールが楽しめる「ビレリア・フライト」はカラフルなボートでサーブされる。15ドル(約1,710円)。5.ウツカベースのフルーティなフロズンカクテル「フロゼ」。1杯17ドル(約1,940円)。

Berlin

文・河内秀子 Hideko Kawachi
撮影・ジャンニ・プレッジャ Gianni Plescia

ベルリン最古のビアガーデン「プラター・ガルテン」
Prater Garten

1837年創業のビアガーデン「プラター・ガルテン」はベルリンで最も長い歴史を持つ。古びることなく、今でも天気の良い日には600席が埋まる人気のスポットだ。当初はビールだけでなくコーヒーも提供し、ダンスや野外演劇、コンサートなどのアトラクションや政治集会の場としても有名だったプラター。その後、東ドイツとなり、ベルリンの壁崩壊といった激動の時代を経て、2年間閉店したが、1996年に郷土料理のレストランを併設し、無事再開。今は夏が来ればいつでも、涼しげなマロニエの木陰でビールを楽しむことができる。



実はこのマロニエの木、ドイツでは自家製ビールを出すビアガーデンのあかし。冷蔵庫がなかった時代、ビールは地下室に貯蔵されていた。地面を温めないようにするため、地下貯蔵庫の上には、生長が早くて大きな葉をつけるマロニエの木が好んで植えられたのである。プラターでももちろん、ビールは自家製。あっさりとした飲み心地のピルスと、ほんのり甘みのあるデュケル(黒ビール)の2種類がある。ビアガーデンの定番スナックである、塩がきいた大きなプレッツェルやポテトサラダ、あつあつの焼きソーセージと合わせれば、ゴクゴクといくらでも飲めてしまおうだ。

●Prater Garten
Kastanienallee 7-9,
D-10435 Berlin
Tel.49(ドイツ)-30-4485-688
天気のいい日の12時〜24時頃。
10月〜3月休み。
<http://www.pratergarten.de>



1.一度見たら忘れられない、イラストレーションの看板はベルリンのイラストレーター、ヘニング・ヴァーゲンブレートの作品。2.自家製ビール、ピルス400ml3.50ユーロ(約450円)。丸パンに挟んだ焼きソーセージ3ユーロ(約380円)。3.今も店の一角には野外劇場のステージが残る。ライブなどが行なわれることも。4.マロニエの木の緑がまぶしい。