



とじ込み付録・完全保存版

とりにこ

# 誰もが虜になる、パブの一杯。

連日連夜、人々の乾いた喉を潤し続けるドラフトギネス。クリーミーな泡を纏う黒色の液体をひとたび口に含めば、老若男女誰も心が満たされていき、自然と会話が弾む。パブで味わうギネスは格別な存在だ。先駆者たちのインタビュを交え、その秘密の一端に迫る。

佐野 篤・写真 photographs by Atsushi Sano 平岩 雅人・文 (p122~p133) text by Masami Hiraiwa



## さまざまな用途に応える、エンターテインメントの殿堂。



新橋赤レンガ通り沿いに2店舗を構える人気店。どっしりとした木目の家具に、グリーンで塗られた壁。静かに杯を重ねるもよし、仲間でワイワイやるもよし。本場のアイリッシュパブさながらの温かみある店内には、スポーツ観戦ができるモニターがあり、常連客を中心に連日賑わっている。とくに料理は評判で、外国人客も太鼓判を押すほど。自家製ミートソースにクリーミーなマッシュポテトをのせたアイリッシュシェパーズパイや、48時間煮込むという牛ほほ肉のギネスシチューなどがギネスビールによく合う。不定期で開催するライブ演奏も売りのひとつ。3月17日のセント・パトリックス・デイにも、ライブを中心としたイベントを予定している。



宴に楽しそうに、ギネスなどドラフトビールを傾ける姿が目につく店内。サッカーなどスポーツ中継にも注力している。気分や用途に合わせて、1号店と2号店を使いこなそう。



### 勝又憲一

Kenichi Katsumata

●オーナー。2005年に1号店を、08年にはその50mほど先に2号店をオープン。「スポーツ観戦においしい料理、ギネスビール、そしてライブ音楽はアイリッシュパブに欠かせない要素です」