



原木切り出しの生ハム、アルティサン・ハモンセラーノ。熟成された生ハムの旨みは、苦味の利いたビールとの相性が抜群。いくら食べても飽きのこない味わい。

ドイツ北部で醸造された、ホップの苦味が際立つ麦芽100パーセントのピルスナー。ドライな飲み心地がクセになる。



前菜盛り(1人前1050円〜)は、その日に仕入れたものによって内容や価格が変わるといふ楽しみな一皿になっている。

カスケードというホップを使用したアメリカのビール、アンカーリバーティ。コクのある苦味とさわやかさが特徴的で、舌の上に最後に残る苦味はまるでグレープフルーツのよう。焼き立てのパンのように盛り上がった泡が美しい。



こだわりの泡を作り出すための注ぎ方。グラス全体に泡を行き渡らせるように注ぎ、泡が落ち着くのを待つ。これをくり返したのちに供されるビールは、一味も二味も違う。

12人掛けのカウンター席には、端から端までいろいろなものが並んでいる。ビールはもちろん、シングルモルトやワインなど、多彩なお酒のラインアップも魅力。



隠れ家で飲むビールは格別な泡とともに味わう



ビールのラインアップはアメリカとドイツがメイン。どの銘柄を飲むかで悩めるというのは、酒好きにとっては至極の贅沢のひとつかもしれない。



店内には、常時40種類300本ほどのシガレット(900円)を完備。おいしいビールを飲みながら葉巻をくゆらすのも一興。

パブリック ハウス ワーム
Public House Worm

六本木駅



アクセス 地下鉄千代田線 乃木坂駅 徒歩8分
地下鉄日比谷線 大江戸線 六本木駅 徒歩8分

パブリック ハウス ワーム
Public House Worm

FOOD

- フィッシュ&チップス.....S 850円/L 1600円
- マッシュルームフライ..... 850円
- アルティサン・ハモンセラーノ.....S 1100円/L 2100円
- イペリコ豚の料理.....1800円〜
- 本日の魚料理.....1370円〜
- マッシュルームの煮込み.....1300円
- スパニッシュオムレツ.....1100円
- パスタ各種.....1000円〜

DRINK

- バス ベールエール.....1/2Pint 600円/1Pint 950円
- ファイアロックパベルエール.....1000円
- アンカーボック.....1200円
- アンカースチーム.....950円
- アンカーリバーティ.....950円
- アンカーポーター.....950円
- ブルックリンラガー.....950円
- サミュエルアダムス.....950円
- フラズESB.....1000円
- イエーヴァー.....950円

TEL 03-5474-0066 パーティープラン応相談

住所 東京都港区西麻布3-23-13マルコポーロ1F

営業時間	月〜土 夜★17:30〜30:00 (LO 29:30、フードは28:00)
定休日	日曜、ハッピーマンデー
席数	24(喫煙可)
クレジットカード	可(VISA、JCB、AMEX、MC、DC)
平均予算	3500円
URL	

そのこだわりは食材にも発揮され、その日に仕入れた新鮮なものしか供しないという徹底ぶり。そんな店主がいる隠れ家のピークタイムは朝方。「常連さんがひとり、またひとり集まり、夜中はうるさくなっちゃうこともあるんです。男子校の部室みたいですよ」と嬉しそうに話します。ときには昔に戻って男どうしで語らい、極上の泡を堪能しながらビールを飲むのもいいかもしれない。

驚くべきはその供し方。高いところからグラスにビールを注ぎ泡を立て、泡が上がったらさらに泡を立てながら注ぐ。この動作をくり返し、3〜5分かけて注ぎ切る。こうして出来るのが、グラスから溢れんばかりにシルキーな泡がこんもりと盛られたビール。「泡がビールの味を左右する。泡を楽しんで欲しい」と、格別のこだわりようだ。

六本木通りから一本筋を入った住宅街の片隅に、一軒のバーがひっそりと息づいている。店内はシックで、心の安らぎを覚える。「西麻布という街と麦のお酒が大好きなんです。6年前に念願叶って店をかまえることができました」と笑顔で語るのには、店主の杉山靖彦さん。時間を見つけては世界中のビールの醸造所を巡っていたほどのビール好きで、「いいものをいい状態で楽しんでもらう」をモットーに集められた海外ビールは、なんと100種類以上。