



1.両サイドに客席が並び、左側は夜の酒場では珍しい棚下スペース。ときには正面のカウンターにイスが並んだり、スタンディング用のテーブルが増えたりと配置は変幻自在。2.オーブンエアが心地よいテラス席は立ち飲みスペースにもなる

1



3.平塚駅周辺にはちょっと変わったタイプの店。4.トリッパなど数種類のモンブランを、トマトでコトコト煮込んだ名物モツのトマト煮込 ¥580円



5.パルミジャーノはホールからダククリ削って、コロコロと皿に盛られる。6.地元農家との連携によって、その日の収穫れた新鮮な野菜を直接仕入れている

DATA
 ● 平塚市紅谷町13-24
 ● 0463-73-5380
 ● 16:00-0:00
 ● 月2部不定休
 ● <http://beniyacho.local.jp/>
 ● 平塚駅西口から徒歩3分、元島線原真、紅谷町まちかど公園そば

平塚
 大衆酒場

紅谷町BQバー

Beniya-cho BQ Bar

安くてウマくて活気にあふれ
 家の近所にあつたら嬉しい店

「パール」とは欧州ラテン系スタイルの大衆酒場のこと。その上で自ら「BQ」（つまりB級）と名乗るあたり、とてもわかりやすい店だ。いわば、日本の立ち飲み屋を洋風に変え、焼き鳥やモロキユーのかわりにタバスをつまみ、ホッピーではなくデキヤンタのワインをぐびぐびやる感じ。50種類を超すメニューの一品一品は、実は洗練されたプロの料理なのだが、どれも驚くほど安く、そしてうまい。その理由は、店主自ら地元の農家や漁港に直接足を運んで、安

くて新鮮で、おいしい食材確保に力を注ぎ、それを一皿ごと丁寧に料理しているから。飲食店としてはごく当たり前のかもしれないが、そんな姿勢の店ばかりでもない。というわけで、こんな酒場が家や勤め先の近所にあつたなら、さつと每晚通うだろうなと思える店。その意味では、家の近所でないことは、むしろ、よかつたのかもしれないね。飲んでえ



7



6

8.常時、14~15種類用意されるタバス（小皿料理）は1皿250円から。写真は5種類りのSサイズ。これで見ると580円。7.パールといえばパモンセラーノ、1皿680円



6