

『レストラン紹介』 第14回

Batelão Brásserie (バタオン ブラッセリー)

2017年2月10日(金)、今回は、Vieiravesにある“Batelão Brásserie”というお店を訪ねました。

お店の名前の由来は、“Batelão”という古い遊覧船の船名から取ったとの事です。1階にある木製テーブルは、使用済になった遊覧船“Batelão”のもので作られていると言います。

さて、このお店は、2016年7月にレストラン紹介を掲載しましたVieiravesにある“Barollo”の元スタッフが开店させたお店です。2017年1月6日(金)にオープンし、シェフ・マルセル・ノヴァエス氏や店長はBarolloの中核メンバー。ちなみに共同経営者が別に2名いるとの事。



それでは早速、マネージャーのIac Ferreira de Araujo イザッキさんのお勧めで、前菜で1品、主菜で5品頼みました。



前菜の Honey Wing's R\$26 は、“Barollo”のそれと同じく、はちみつの甘みとチキンウイングのパリパリ感があり、男5人で一気に平らげてしまいました。

主菜には、まず“Camarão com Molho de Limão Siciliano R\$56”、こちらも Barollo 仕込みのホワイトソースに、ライムの酸味が効いたとても食べやすい小エビ・スパゲティーです。





次のメニューからは、“Barollo”で注文した事が無いお勧め品をお願いしました。

まずは、“Carne Seca Abobora e Queijo Coalho R\$46”、こちらは干し肉のリゾットですが、カボチャ・ペーストとチーズとを絡み合わせた一品で、何ともこってりと美味しい味でした。

“Carre de Javali com Mouselline de Cenoura e Chutney de Repolho com Maca R\$60”、これは“Javali”と言う野生のイノシシ肉を、ラム・チョップ風に焼き上げたものです。肉は臭味も無くジューシーで、柔らかめのポークソテーを食べている感じです。こちらには、カボチャとホワイトソースをペースト状にしたソースが添えられており、サワーキャベツと一緒に食します。



次に“Chicken Thay R\$56”です。タイのチキンカレーですが、本場のタイカレーとは違い、チキンとトマトが混ざり合った甘めのカレーです。上品に仕上がったタイカレーは、何の違和感もなく食べる事が出来ました。ご飯とファリーニア・ジ・マンジョーカが添えられています。

最後の主菜として、“Caldeirada de Frutos do Mar Acompanha Arroz R\$72”、我々が想像する一般的なカルデラーダとは違い、スープものではなく、どちらかと言うと見た目は、モケッカ風クリームシチューです。

味は、魚介類(エビ、イカ、ムール貝、魚)と一緒に煮込んであり、出汁が効いた濃厚な味で、またそこにトマトの酸味が加わり、絶妙な味となっています。

とても美味しい、お勧めの一品でした。





デザートには、3品頼みました。

まずは、“Cheese Cake de Mutala R\$24”、こってりとしたチーズケーキにチョコのヌテラが乗っかり、食後にはぴったりの甘さでした。

次に、“Petit Gateau de Chocolate R\$24”、チョコレートケーキの中に、温かいチョコレートが入っており、バニラアイスと一緒に食すデザート、温かいチョコレートと冷えたバニラアイスと一緒にほおぼる幸せ。



最後に、“Mill Folhas de Tiramisu R\$28”、ティラミスのミルフィーユでバターミルクを使った甘さ控えめのデザートです。

3品共にお勧めできるデザートでした。

お店はジョアン・ヴァレーリオ通りに面しており、夜9時を回りますと紳士、淑女のカップルや友人同士のグループでとても賑わっておりました。

プライベートでも接待用にも使える、お勧めできるレストランの一つです。

男5名で、R\$125/人です。料理のお味、立地場所、お店の雰囲気からしても、R\$125/人は、価格的にも、とてもお得なお店と思います。

ちなみに、“Barollo”から引継がれているモスコミュールも変わらぬ味で召し上がれます。

どうぞ一度は、足を運ばれてみて下さい。

広報企画委員 齊藤 清之

< Batelão Brasserie >

住所 Av. João Valério, 551 – Vieiraves

(Av. Joao Valerio は一方通行で Rua Maceio との交差点から二つ目の角の店。右手に専用駐車場有)

TEL: 3213-7643