

## 『レストラン紹介』 第15回

**Belle Epoque (ベレ エポケ)**

以前紹介したレストラン「Barolo」「Batelão Brasserie」のシェフ、Gerenteがもともと所属していた店ということで Shopping Ponta Negra 内の Belle Epoque に 2017 年 3 月 15 日 (水) に行ってきました。

お店の名前はフランス語で「古き良き時代」を意味し、オープンは 3 年半前、約 1 年前のオーナー交代を経て、現在はテレビの人気番組「Master Chef」の審査員として有名なシェフ Eric Jacquin 氏がメニューを監修するビストロ、カクテルバーとなっています。



まずは、おつまみとしてミニハンバーグとポテト (R\$39)、そして定番のフィレ肉とフライドポテト (R\$45) をいただきました。

続いてメインディッシュとして Gerente の Giselle さんおすすめのサーモンのフリカッセ (R\$72) フィレミニヨンとポテトピューレ (R\$65)、子羊の肩肉 (R\$78) の 3 品をいただきました。どれもやわらかい食感で安心して頂ける味付けでした。



サーモンのフリカッセ



フィレミニヨンとポテトピューレ

最後にデザートとして定番の Petit Gateau (R\$22) に加え、リンゴタルト (R\$20)、クリームブリュレ (R\$20) を注文し、どれもおいしくいただきました。



リンゴタルト



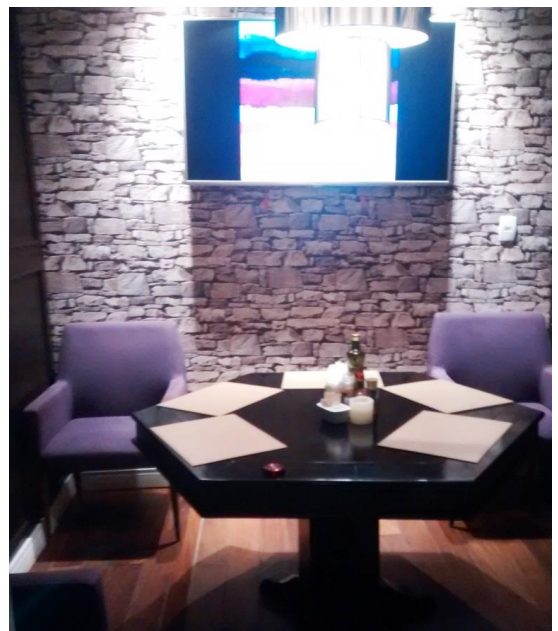
クリームブリュレ

フランス料理シェフの Jacquin 氏監修ということで、メニューもフランス語/ポルトガル語併記となっており、料理も店の名の通り、奇をてらったものではなくオーソドックスなスタイルのものが多いように見受けました。

上記の料理に加え、ビール、モスコミュール (R\$21) 2杯で一人当たり約 R\$200 と高めの値段設定ではありますが、お昼には週替わりで月曜から金曜まで3種類のランチが R\$49 で楽しめるということです。

お店は落ち着いた雰囲気です。2階には6人用の個室（追加料金なし、予約可）もあります。

Shopping Ponta Negra に行った際、ちょっと贅沢な食事をしたいときに立ち寄ってみるのもいいのではないのでしょうか。



### <Belle Epoque>

AV. CORONEL TEIXEIRA, 5705

Shopping Ponta Negra 1階 正面入り口入ってすぐ右

TEL : 98413-2428/3016-7898

12:00 ~ 23:00 (週末は更に遅くまで営業)

文責 広報企画委員会 安田 嘉男