

『レストラン紹介』 第 16 回

Tio Armenio (チオ アルメニオ)

今回は、マナウアラショッピング内のポルトガル料理レストラン、Tio Armenio (チオ・アルメニオ) を取材してきました。

マナウアラショッピングの Mario Ypiranga (旧 Recife) 側の地上階に入って直ぐ右手にある都会的でお洒落なレストランです。

実は昨年 10 月、まさにここにあった系列の別レストランを取材しており、原稿も上がり、配信間近という段階になって突然閉店してしまったという、いわくつきの場所にあるレストランです。

前回ボツになった『 Boteco 』のクオリティーがイマイチで、同系列だということで期待値は低かったのですが、結論から言うと、十分にお勧めできるレベルでした。

ホールマネージャーの Danilo 氏に案内してもらいました。同レストランは開店して 5 か月。本店はレシーフェにあり、約 6 つのブランドでレシーフェ、フォルタレーザ、ブラジリアを中心に 46 軒ものレストランを展開するグループ企業とのことで、ちょっとびっくりです。

店名の「アルメニオおじさん」は、グループオーナーの現存の叔父さんへの敬意を表したネーミングだとか。

本人は勿論、ウェイターや料理人の殆どが東北部のレシーフェから来ているとのことで、言われてみれば東北伯独特の雰囲気（背が低めでニコニコ朴訥とした感じ）を持ったスタッフがちらほら。皆住み込みの社宅に住んでいると言います。



まずは 3.5 レアルと良心的な値段でクリーミーな泡の立つ生ビールをやりつつ取材しながらお勧めの品を選んでもらいました。おつまみとして定番の **Bolinha de Bacalhau** (タラコロッケ) を。8 cm 大の細めの俵が 6 つ。期待していなかっただけに、ここでやられてしまいました。塩加減も程よく熱々の揚げたてをサクサクと一気に平らげます。

次にメインを 3 皿。普通サイズは 2 名分ですが、全て 1 名分から注文できるようになっているところが親切です。

Bacalhau do Chef (シェフお勧めタラ料理) 一人前 : R\$49

塩抜きしたタラをたっぷりのオリーブオイルで野菜と一緒に炒めたもの。塩鱈の塩は若干強め。Alentejo のタラ料理を好きな人にとっては、ちょっと塩辛すぎと感じるかもしれません。ですが、豪快に盛られた野菜が食欲を誘い、いい感じです。



**Arroz de Pato 一人前 : R\$33**

鴨肉を炊き込んだパエーリャ風炒飯？初めて食べましたがペルナンプコ料理だそうで、とても良いお味。多めに頼んだので余りを持って帰ったところ中学生の息子が美味しい美味しいとペロッと平らげていました。

**Polvo a Lagareiro 一人前 : R\$58**

有名なポルトガル料理だそうで、立派なこの足が4本。とても柔らかく新鮮でおいしいです。茹でたタコをブロッコリーやトマトと炒めています。



デザートにはメニューに載っていないという Cheese Cake (R\$21, 90) をサービスで頂きました（この記事が配信されているところにはメニューに載っていると思います）。

グアバジャムたっぷりのロールケーキの中に更に別のチーズケーキが包んであるというロミオとジュリエットの組み合わせで、一度食べると癖になりそう。ただし添え物のアイスクリームが甘く感じられないくらいの激甘なので覚悟が必要です。

もう一つのデザートは、Sobremesa das Freiras (R\$14)。

修道女クッキーなるものがアイスに数段挟まれており、カリカリ感とアイスクリームの組み合わせが絶妙な感じ。修道女クッキーはレシーフェの隣町オリンダで有名なようですが、日本でも函館でトラピストクッキーというのがありますね。何故修道女はクッキーを作るのでしょうか・・・。



食材の大半はレシーフェ、フォルタレーザから直接仕入れているそうで、なるほど蛸の新鮮な状態も納得が行きます。

今回のお勘定は223 レアル。余ったお持ち帰り分が優に1名分はありましたので、飲んで食べて実質1人あたり75 レアルと、マナウスのポルトガル料理レストランとしては、最高のコストパフォーマンスなのは間違いないでしょう。

特別な昼食メニューは無く、ランチ時もアラカルト。ただし、土曜日はR\$29, 90 でフェイジョアードをやっているそうです。

Tio Armenio

Shopping Manauara 内 Piso Castanheiras

営業時間 : 11:30-00:00 (年中無休)

