

『レストラン紹介』 第17回

Casa do Axerito (カーザ ド アシェリト)

今回は、モラーダ ド ソル地区の住宅街にある「**Casa do Axerito**」取材しました。

周囲にも人が集まるレストランがあり、注目スポットの様です。

さて、お店の名前である **Casa do Axerito** は、オーナーのニックネーム **Axerito** から取ったものです。イスラエル出身の実業家の方で、来店されるお客さん方を気さくに笑顔で受け入れていました。

オーナーが、忙しそうにしておりましたので、マネージャーの **Esmeraldo Ramos** ラモスさんに色々とお話を聞きました。

オープンは、2016年1月26日で、定休日無しの月曜日から日曜日までの営業。お昼は、11:00am - 15:00pm まで、夜は、19:00pm - 23:00pm までとなっています。

店内は、仕切りのあるパーティールームに70席、そして一般席にも75席と、145席の収容席があり、その他にバー・エリアに70-80名程は入りそうな空間がありました。

そして、グリル・チキンのホームデリバリー・サービスも行っているとの事です。

オーナーの **Axerito** というニックネームは、ブラジル東北部の典型的な名前という理由で、メニューの多くは東北部を意識した料理になっています。

それでは、早速、マネージャーのラモスさんのお勧めで、7品を用意して頂きました。

**Camarao Tropical R\$47、**

こちらはシェフの創作料理で、小エビをバターで炒め、バナナの酢漬けにパクチが入った一味変わった一品でしたが、美味しく頂きました。

**Palmito in Natura R\$40、**

ヤシの若い芽を、皮ごと縦切りにしたものを、焦げ身が付かない程度にオーブンで加熱した料理です。ヤシの芽(Palmito)は、歯ごたえがあり、甘みが残る美味しさでした。お好みによりバルサミ・ドレッシングを付けて召し上がります。



Frigideira do Axerito R\$40、

一口サイズの干し肉に、ムッツァレーラチーズ、ファローファ粉、マンジョーカ芋のセット料理です。こちらは一般的な定番味でしたが、美味しかったです。

**Rubacao R\$40、**

リゾット風お米と小まめの炊込みご飯です。干し肉やチーズが混ざるも、さっぱり系のリゾットでした。

Carneirada R\$120、

子羊料理となりますが、ご飯の味付けに特徴があり、トゥクピーにジャンブーの葉が混ざり、酸っぱめのご飯が、子羊のバーベキューととても合いました。

**Carn de Sol do Axerito R\$85、**

こちらは、肉料理定番の組合せで、干し肉コステーラに豆炊込みご飯、干し肉入りのファローファ、トマト&豆のお酢のサラダにバナナ焼きのセットメニューです。定番料理ですが、美味しかったです。

Camarao Continental R\$85、

こちらは、小エビのグラタンで、こってりタイプの一品でした。美味しく頂きました。



今回は、マネージャーのラモスさんのお任せと言う事で、品数を指定せずに、お願いした所、これらの料理の後に、ピラルク料理が出て来たので、それを返品して、ここで打ち止めと致しました。

男6名で、ビール、モスコミュールを飲み、R\$714.00と言う金額です。一人当たり約R\$120.00となりましたが、お味、レストランの雰囲気と納得行くものとなりました。

取材日(6月14日)は、丁度、「Festa Junina」のイベント日で、夜9時を回れば、バー・エリアでは、友人グループ、紳士淑女たちが、楽しい週末を楽しんでおりました。

お勧めできるレストランの一つですので、是非一度は、試されて見て下さい。

Casa do Axerito

所在地： Rua Tirza Carvalho, 40 Morada do Sol
Aleixo

営業時間：11:30-15:00, 19:00-23:00 (年中無休)

Tel: 99201-1818



文責 齊藤 清之