

## 『レストラン紹介』 第19回

## Taberna 88 (タベルナ 88)



7月13日、Morada do Sol 地区にある Taberna 88 というところへ行ってきました。

旧総領事公邸の隣、というイメージが湧く方もいらっしゃると思いますが、場所は高級住宅街の一角。人通りの少ない暗めの通りに一軒だけポツと提灯が、ともっている雰囲気のお店で、以前から前を通るたびに「一体なぜこんな場所に？」と興味をそそられていた場所です。

店名の「Taberna」は酒屋とか大衆食堂という意味ですが、もともと同じ通りの 88 番地で営業していた食品やお酒を扱うコンビニに由来しています。

オーナーの一人がミュージシャンだったこともあり、次第に仲間が集ってお店の中で飲み食いやライブを行うようになり、それが居酒屋に発展していったそうです。

当時の仲間がその店を別の目的に改装したのをきっかけに、現在の場所に引っ越しして営業を続けているとのこと。

古い邸宅をそのまま利用したレストランで、屋内スペースは何の飾り気も無く、それこそコンビニの店内にプラスチックの椅子とテーブルを並べた風合い。当日店内はサッカー観戦の客で盛り上がっていたので、庭の席を利用することに。

木製の電線ドラムがそのままテーブルに使われており、マンゴの樹の下のテーブルは開放的で野趣に富むというか、薄暗さも含めて若干原始的な気分を味わえます。友人のガーデンパーティーに来ているような趣があり（ちょっと良く言い過ぎかも）、なかなか落ち着きます。



早速、店主お薦めの 5 品を頼みました。

**Bolinho de Queijo (R\$15)**

Coalho チーズ (ビーチやシュラスコで焼いて食べるあれです) をカツ風に揚げています。



### Camarão da Paraíba (R\$45)

パラíba風海老 (要はエビフライでした。普通のエビフライを期待してOK)

### Sarará Crioulo(R\$19)

アラブ料理のキビ(肉団子)の中にチーズが入っています。(アイデアは良いのですがチーズと肉が分離していて残念でした)



### Filê ao Chimichurri(R\$42)

ヒレ肉とチミチュリソース(アルゼンチン起源のドレッシング系ソース) あまりインパクトのないソースです。

### Linguiça Cuiabana Suína(R\$29)

粗びきのソーセージで、塩も控えめです。いかにも手作りという感じの一品。



結論：おつまみは正直なところ、どれもそこそこで値段なりの内容ですので、期待は禁物。

ですが、場所の隠れ家的意外性、開放的な雰囲気は、また行っても良いかなと思わせてくれるものでした。

3人で飲んで、食べて、260リアル(一人当たり87リアル)。高くもなく、安くも無いですが、我々の場合飲み物代が4割程度を占めています。

この辺りに住んでおられる方は多いと思いますが、仲間うちで静かなところでリラックスして語るにはお勧めの場所と言えるでしょう。

また、こまめに格闘技やサッカー等のスポーツのパブリックビューイングをしていますので、スポーツバー的に利用するのもありだと思います。

### 【 Taberna 88 】

住 所 Av.Via Lactea, 65 Morada do Sol

営業時間 月～火曜 11時～15時まで。

昼食(R\$12～R\$16 安い!)のみ

水～土曜 11時～00時まで。



文責 : 島 準