

『レストラン紹介』 第18回

Espetinho & Chopp (エスペチーニョ & ショップ)

2017年8月10日(木)、日中からとても暑い日でしたが、ポンタネグラの新設ガソリンスタンド敷地内の野外オープンレストランを訪ねました。

お店の名前は、**Espetinho & Chopp**、直訳すると、「串焼き & 生ビール」となり、今日のような暑い日のためにあるお店です。

さて、オーナーのダニエレ・ロペスさんは、まだ若く、かわいい感じの方です。ロペス・ファミリーがお店を運営しており、このレストランは、7月にオープンしたばかりの第一号店との事。

ただ実際は9か月前に別の場所で営業を始めており、今回この新しい場所に移転して来たそうです。今後4号店まで出展し、その後はフランチャイズ展開を目指しているとの事。

お店は、年中無休で、月～水 18:00pm – 00:00am、木～日 18:00pm – 02:00am まで営業。

お店の人気串焼きを、男4名で、合計10本注文しました。



Picanha (R\$11)を3本、ちょっと私には硬目でしたが、適度な塩加減で、美味しく頂きました。

File de Carne c/Bacon (R\$11,90)を3本、柔らかいフィレ肉にベーコンが巻かれた串焼きで、ベーコンとフィレ肉の組合せがとても良く合い、食欲をそそる味でした。

Cupim ao alho (R\$10,90) を2本、牛の背中のこぶ肉を串焼きにしたものですが、柔らかく薄味のように感じました。串焼きと一緒に出来たピメンタソースを付けて食べるとより美味しく頂く事が出来ました。

Lingua ao alho (R\$10,90) を2本、ニンニク風味の牛タンぶつ切り串焼きです。牛タンは柔らかく、ニンニクの味がしみ込み、美味しく頂く事が出来ました。

串焼きのサイドディッシュとして、ガーリックブレッド (R\$6) 2人前とブロッコリーライス (R\$7) 2人前を注文しました。当初、注文数量が、少ないかと思いましたが、お腹に入れば、十分な量の食事となりました。

兎に角暑い夜でもあり、ビールを飲み干せば、そのまま汗が噴き出る状態でした。暑さのせいか、夜8時から9時の間はほぼ満席でお客様の出入りもひっきりなしでした。

ビジネス接待向けよりかは仲間内で、大画面でサッカーその他スポーツを観戦し、ライブバンドの音楽を楽しみながら過ごす場所と感じました。

気になる代金ですが、男4人でビールを各人2杯ずつ飲み干して R\$248 (一人当たり R\$62) とお手頃な値段でした。

串焼きの味も申し分ありません。是非、仲間内で足を運ばれて下さい。



【Espetinho & Chopp Ponta Negra】

所在地 : Estrada da Ponta Negra 4880
(Shopping Ponta Negra の先、右側)
※専用駐車場あり

TEL : 0 9 2 - 3 3 4 7 - 8 7 2 3

営業時間 : 年中無休 18:00 時から



文責 : 齊藤 清之