

『レストラン紹介』 第21回

F e l i c o r i (フェリコーリ)

今回は、アドリアノポリス地区にある『Felicori』をご紹介します。

店名の由来は、オーナーの苗字「Felicori」から来ています。

※Felicoriとは、イタリア語で“幸せな気持ち、心”との意味

このレストランは、元々のFelicori家自宅を改装してお店にしており、現在は、娘夫婦が経営。このファミリーは、Sabor a Mi (サボール・ア・ミ) というポルキロ(計り売り)の大衆レストランを手広く展開し成功させていますが、娘夫婦が長年抱いていた理想のレストランを作りたいと言う事で、別ブランドとしてオープンさせたのがここFelicori。オープンは2017年4月24日ですので開店してまだ7か月です。

お店の門構え、内装インテリアデザインも洗練されており、落ち着いた雰囲気のレストランです。また、家族パーティーや企業のイベント、接待用にプライベートルームが3室あり、それぞれ34名用、16名用、10名用。全体では、140名収容できる奥行きのあるお店です。

さて、Felicori のおすすめメニューをマネージャーのジェアン(Jean)さんに伺いました。

まずは、前菜2品 主菜で4品 デザート2品を頼みました。

**Cigarrete de Pato e Reducao de Tucupi R\$22.00**

これはアヒル肉のパステルで、トゥクピーソースを付けて頂きます。アヒル肉とトゥクピーと言う事で、癖のある味かと思いましたが、意外にさっぱりしていました。

次に、Rolinho de Queijo Brie e Geleia de Frutas Vermelhas R\$36.00

こちらは、春巻きの皮に、Brie チーズを巻いて、イチゴジャムを付けて頂く前菜です。こちらもインパクトのある味かと思いましたが、チーズとイチゴジャムが絡み合う無難な味となっています。



これより主菜に入ります。



Spaghtti Nero com Frutos do Mar R\$81

スパゲッティーをイカ墨で絡め、その上にシーフードとトマトをベースにしたソースを掛けたスパゲッティーです。イカ墨とシーフード、トマトソースの味が、絡み合い美味しい一品となっています。

Costela e Lombo de Tambaqui com Arroz de Castanha do Brasil e Banana Farofa do Uarini e Vinagrete R\$58.00

定番のタンバキ炭火焼にカスターニャ・ナッツとバナナが混じり合ったご飯に、トマト酢サラダ添えの一品です。定番ではありますが、ナッツの歯ごたえとバナナの甘さが混じったご飯が脇役で、タンバキ炭火焼を際立てていました。



Medalhoes de Mignon ao Molho de Funghi e Risoto Parmesao R\$58.00

こちらも定番の牛肉フィレミニオンですが、きのこリゾットとフィレミニオンにかかったソースを一緒に美味しく頂く事が出来ました。

Costela Bovina Assada por 8 horas com Pure e Batata Baroa e Molho do Proprio Assado R\$60.00

こちらはお店イチ押しの8時間ゆっくりと炭火で焼いた牛肉アバラ肉ですが、燻蒸されたアバラ肉に塩が効いて、インパクトのある味となっています。特性スマッシュドポテトと一緒に召し上がり下さい。前菜、主菜の中で一番印象に残った逸品でした。



そして最後にデザートを2品頼みました。



Cannoli de Doce de Leite R\$19.00

ワッフルの生地を筒状に形取り、その中にコンデンス・ミルク(キャラメル)が入っている甘いデザートです。一般的なデザートですので、他店と余り変わりありません。

Abacaxi de Forno na Massa Folhada com Gelato de Crème R\$20.00

パイ生地の上に、軽く焼いたパイナップルにシナモンとアイスクリームが乗ったデザートです。温かいパイナップルに冷たいアイスクリームが、混じり合い、最後のデザートとして美味しく頂く事が出来ました。



男4名で、Stella小瓶ビールを各数本、モスコミュールも各自一杯ずつ頼み、合計R\$ 675.40となりました。一人R\$169.00と結構な値段となりましたが、お店の雰囲気、立地条件等を考えれば、納得の行く金額です。

人数によってプライベートルームを使う事も出来ますので、社用、接待にもお奨めです。

是非、一度、足を運ばれてみて下さい。

【 FELICORI 】

住 所 Rua Natal, 425 Adrianopolis
(イタリアンファミレス RAGAZZO の裏)

営業時間 月曜定休
11時30分～15時
19時00分～24時

電 話 3342-3020



文責：広報企画委員 齊藤清之