

『レストラン紹介』 第22回

Barollo (バローロ 再び)

2017年を締めくくるレストラン取材は、2016年に取材し、当時マナウスで一番と褒めちぎったワインビストロ、Barolloを再び訪れました。

というのも、その後取材した Batelão (2017年6月取材)は、ここからマネージャーとシェフが独立して造ったレストラン。

更に、ここは最近(17年12月)頻りに新聞広告を打っているのです。これは凋落した Barollo の悪あがきなのか、それとも絶対強者の足固めなのか(ちょっとオーバーですが)、を確認したかったのです。

まずは、ジョッピ(ハイネケン)を飲みつつ、当時頼んだメニューから **Honey Wing (R\$36)** をオーダー。これは昔と変わらず骨付きチキンがカリカリといい具合な歯応えです。

次も、以前食べて衝撃を受けた **Linguine de Camarão (R\$66)** を注文。これもレモンの酸味が絶妙に効いたホワイトソースのパスタが変わらず絶品でした。

マネージャーのラファエルさんに話を聞きました。当時独立したのは2名いたうちの一人のシェフで、もう一人は今も変わらず厨房を守っているとのこと。ラファエル氏も開店当時から働いており、運営面も全く変わらないとのこと。

そう言えば、当時は無かった雰囲気の良いカウンターバーが入り口直ぐ右に出来ていたり、メニューも1年に二度ほど改定されているとかで、相変わらず攻めていると感じさせてくれました。

オーナーは無尽蔵に湧く天然ガスで潤う某市の市長ですから、一般人には思いも寄らない力学も働いているのだろうと、余計な妄想も湧いて来ます。

この日は新しいメニューを3品試してみました。



Risoto de Pato no Tucupi (R\$46)

お馴染み郷土料理をベースにしたリゾットで、期待が大きすぎたかちょっと塩辛くて残念でした。

Filhote Grelhado (R\$55)

ナマズのフィレ肉を焼いたものがグレーンライスのリゾットの上に乗っています。ナマズ自体は新鮮で美味しかったです、どちらも味付けが薄くて残念でした。



Wagyu (R\$130)

これ、ちょっと値段が張るので迷ったのですが、和牛のステーキと言う甘い響きに勝てずに注文。

結論から言うと正解でした。添え物のポテトも含めて味は日本のちゃんとしたステーキハウス並の物が出て来ました(値段も日本並ですが、ここは目をつぶります)

デザートは、

Torta Mesclada (R\$26) と Cheesecake (R\$24)

野郎3人で仲良く分けて楽しみました。どちらも見た目、味共に満足です。



気になるお代は、モスコミュール18リアルを一人1杯、ショッピを一人3杯飲んでR\$589(一人当たり180リアル)と、和牛を差し引いても1年半前と比べて少し高くなったかなとは思いましたが、それでも「凄く高い」とは言えず、頑張っていると思いました。

店を出る頃にはほぼ満席。マナウスの誇るワインビストロここにあり、ということで、相変わらずおススメです。

【 BAROLLO 】

住 所
Rua Rio Ituxi, 290 Vieiralves
(Djalma Batista 通りの薬局・Farma Bem の裏通り： <注>一方通行)
※専用駐車場あり

営業時間 月曜定休
11時30分～15時
19時00分～23時

電 話 3083-8149

※2018年1月末～2月にかけて
改装予定



文責：広報企画委員 島 準