『レストラン紹介』　第 24 回

Steak House （ ステーキ ハウス ）

3 月 09 日、ALEIXO 地区にある **Steak House** へ行ってきました。

実は私、この店に行くのは実に 14 年ぶりです。 行く気が無かったわけではないのですが、小さいお店で席が直ぐに埋まってしまうため、何度か入れないことがあったのです。

というわけで、今回は早め（6 時半）に到着、ご主人のミルトンさんに話を聞きました。

ミルトン・タニグチさん（５５）はトメアス生まれの二世（**日本語ペラペラ**）。 家族でトメアスからビトリアに引っ越し、その後ベレンに戻ってからマナウスへ。 当初は日本食レストラン「博多」で板前として働いていたと言います。 その後、博多の閉店に伴い独立して今のお店を開けました。

実に**開店から 19 年。マナウスでは老舗のレストランです。**

大きな鉄板でミルトンさんが焼いた肉やソーセージ、野菜を次から次へとお皿に持ってきてくれるスタイルです。 **常に熱々が食べられるのはとてもイイ感じです。**（焼いた分だけ少しずつ持ってきてくれるので、いわゆるインスタ映えがしない写真しかありません） 自家製ピメンタソースと、生姜と味噌とピーナッツを和えた特製のタレがとても美味しい！

ミルトンさんは、日本語が達者でお話し好き。スマホ写真を使った年齢当て芸や数字当てゲームをしたり、手品グッズをどこからか引っ張り出してきて次から次へと仕掛けてくる最早エンターテイナー。

お店はカウンター4 席とテーブル席が 2 つで、14 名ほどしか入れない小さなお店です。

内装も 14 年前に来た時から変わってないようでした。 ミルトンさんご本人の人柄と同じく「飾らない」お店で、それは昨今の成金趣味からすると、ちょっと時代遅れなのかもしれませんが、そういった趣味を持たない我々としては、とても落ち着く、まさにアットホームな雰囲気でした。

男二人で、**Especial（75 レアル）**を 2 人で分けましたが（**2 人で分ける場合は炒飯追加料金**として **6 レアル**が別途かかります）、少しサービスしてくれたようで、お腹一杯になりました。大食漢の男性であれば、**Simples (65 レアル)**を一人で食べるのが適量だとのこと。

夜 8 時ころには、ブラジル人のファミリー（恐らく近所の住民の常連客）が 2 組入ってきて、店はほぼ満席になりました。ミルトンさんは忙しくても、その合間を見て例の手品やなぞかけをブラジル人の女の子にしかけてキャッキャと言わせています。それをニコニコしながら眺める両親。常連になるファミリーの気持ちが分かるような気がしました。

お勘定は二人で食べて飲んで話して **107 レアル**（一人当たり **54 レアル**）。

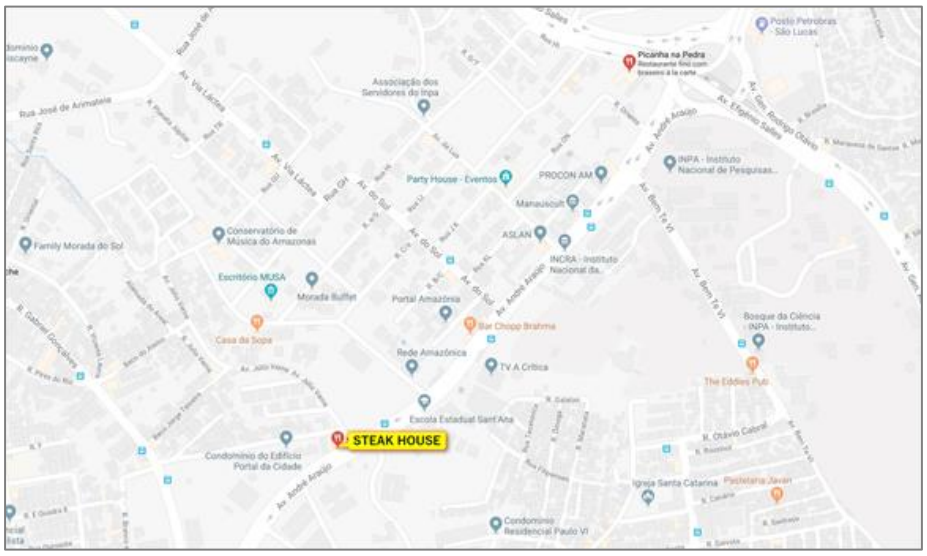
<Steak House>

住所　Av. Andre Araujo, 2157

（Portal da Cidade というコンドミニオの手前のミニモールの地上階）

電話　092-3642-8906

営業時間　12:00～14:00　　18:30～23:00　　月曜定休



駐車場はモールの正面に 4 台分ほどがコーンで確保されており、駐車しようとすれば門番がコーンを避けて場所を素早く作ってくれます。 モール手前を右折した直ぐの場所にも数台分の枠がありますが、あまり人目に付かないのでお勧めできないようです。

文責 ： 広報企画委員会　島 準