

『レストラン紹介』 第30回

Belle Époque (ベレ エポケ)

今回は第15回(2017年4月)で掲載した BELLE ÉPOQUE へ、再度取材に行きました。

以前は、PONTA NEGRA SHOPPING MALL 正面入り口右手にお店を構えていましたが、最近引越しをし、2018年8月11日(土)から VIEIRALVES 地区で営業再開しています。

味もサービスも雰囲気も、一段とグレードアップした BELLE ÉPOQUE をご紹介致します。



金曜日(9月14日)の夕刻7時過ぎでしたが、早速マネージャーの REGIANE (ヘジアーニ) さんにお話を伺いました。

PONTA NEGRA SHOPPING MALL でのテナント契約終了に伴い、現在ある VIEIRALVES 地区に引越して来ました。レストランは、NELSON さん、ANA さん、VANESSA さん3名の共同経営となっています。

民家の1階と2階を上品に改装し、高級感漂うお店となっています。1階には40名、2階には60名収容でき、2階には、13名用のプライベートルームと8名用の個室が用意されています。

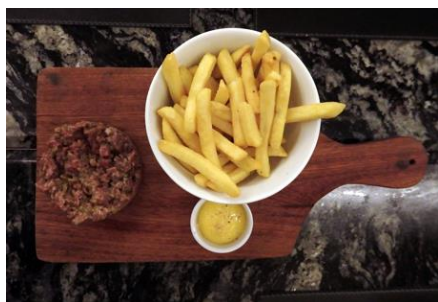
前回の記事でも紹介しましたが、店名の BELLE ÉPOQUE は、フランス語で「古き良き時代」を意味しています。現在も人気テレビ番組「MASTER CHEFE」の審査員として有名なシェフ ERIC JACUIN 氏がメニューを監修しています。

早速、前菜2品を頼みました。



・ Queijo manteiga maçaricado, berinjela, tomate cereja e tomilho - R\$26.00

こちらは定番の東北地方のチーズを軽くあぶったものをトーストで頂く前菜です。プチトマトとナスを炒めたものが添えられていますが、味がしっかりしており、メインディッシュが楽しみになります。



・ Steak tartare (carne picada na ponta da faca, servida com fritas) - R\$56.00

味付けされた半生肉に、生黄身卵を混ぜ合わせて食べる前菜です。我々、日本人には韓国のユッケとして、馴染みのある料理です。大変美味しく、お薦めです。

注) 9月22日(土)に個人的に、再度、来店し上記のユッケ風半生肉を注文しましたが、生黄色卵が添えられていませんでした。

ウェイターに尋ねたところ、お客さんより生卵の評判が悪く、付き出さなくなったとの事。幻のメニューとなりました。

次にメインディッシュ 5 品を注文しました。

Costela de tambaqui com duo de pures (ervilha e cenoura com gengibre) e emulsão de tucupi - R\$62.00

こちらも定番のタンバキのコステラですが、塩加減がよく効いており、ニンジンとグリーンピースのピューレの上に、タンバキのコステラが乗っています。このピューレですが、素材そのものの味とバターが、程よい塩加減で絶妙に効いており、タンバキのあばら肉との相性抜群です。大変お薦めです。

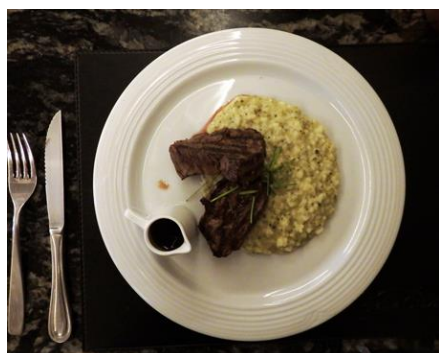


Camarões grelhados com arroz negro e jambu - R\$79.00

程よく調理されたエビにバジルの葉が乗り、丁度良い塩加減の黒穀物リゾットと一緒に食します。エビと穀物リゾットが調和し、とても美味しかったです。

Atum selado com carpaccio de beterraba e pimenta de cheiro - R\$79.00

こちらはマグロの切り身を適度な塩加減で煮込み、ゴマを振り掛けて仕上げています。癖のないあっさりした味ですが、とても美味しいです。また赤かぶを、酢漬けにした添え物も組み合わせとして、とても興味深いものでした。

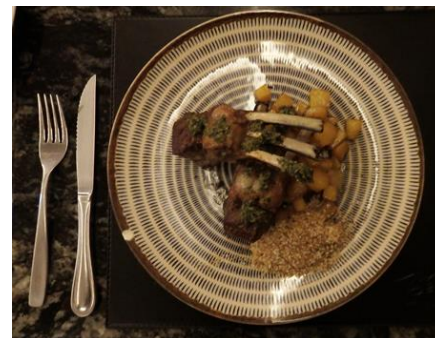


Filet mignon com risotto de alcachofras - R\$72.00

こちらも定番のフィレミニオンですが、仕込み汁が肉にしみ込んでおり、またミディアムレアーでの焼き加減がとても上手です。バルサミソースを上からかけて食します。塩加減が効いたリゾットとも合い、とても美味しく頂きました。

Carre de Cordeiro, abacaxi caramelizado, pesto de hortelã e farofa de alecrim - R\$89.00

ニンニク風味の羊の ribs をオーブンでじっくりと焼き上げ、その上に特性ミントソースが掛けられています。程よく焼かれたパイナップルとファロファの添え物と一緒に食し、とても美味しかったです。



前菜、メインディッシュは、すべてがお薦め品です。

そしてデザートは 3 品注文しました。

• **Mousse de chocolate e creme anglaise - R\$26.00**

チョコレートムースに生クリームを乗せ、甘さ抑え目な上品な味です。

• **Crumble de maçã com cardamom e sorvete Fiori Di Latte - R\$24.00**

オーブンで適度に焼いたリンゴにシナモンがまぶされ、その上にアイスクリームが乗っています。リンゴとシナモン、アイスクリームの組み合わせが良く、落ち着いた味になっています。

• **Petit gateau com sorvete (o verdadeiro bolo de chocolate quente e sorvete Fiori Di Latte) - R\$28.00**

厚手の生地に含まれた温かなチョコレートをすくい出し、アイスクリームと一緒に食べます。こちらは甘いチョコレートですが、とてもお勧めです。



Mousse de chocolate e crème anglaise



Crumble de maçã com cardamom e sorvete Fiori Di Latte



Petit gateau com sorvete

本日は広報企画委員会メンバーであるショーワ社の磯部さんの送別会と言う事もあり、広報企画委員会の夕食会では珍しく、夜の 10 時ごろまで居座りました。早い時間帯では、お子さん連れも居ましたが、夜 8 時を回れば、家族パーティー、紳士淑女の集いの場となり、店内は満席大繁盛となっていました。

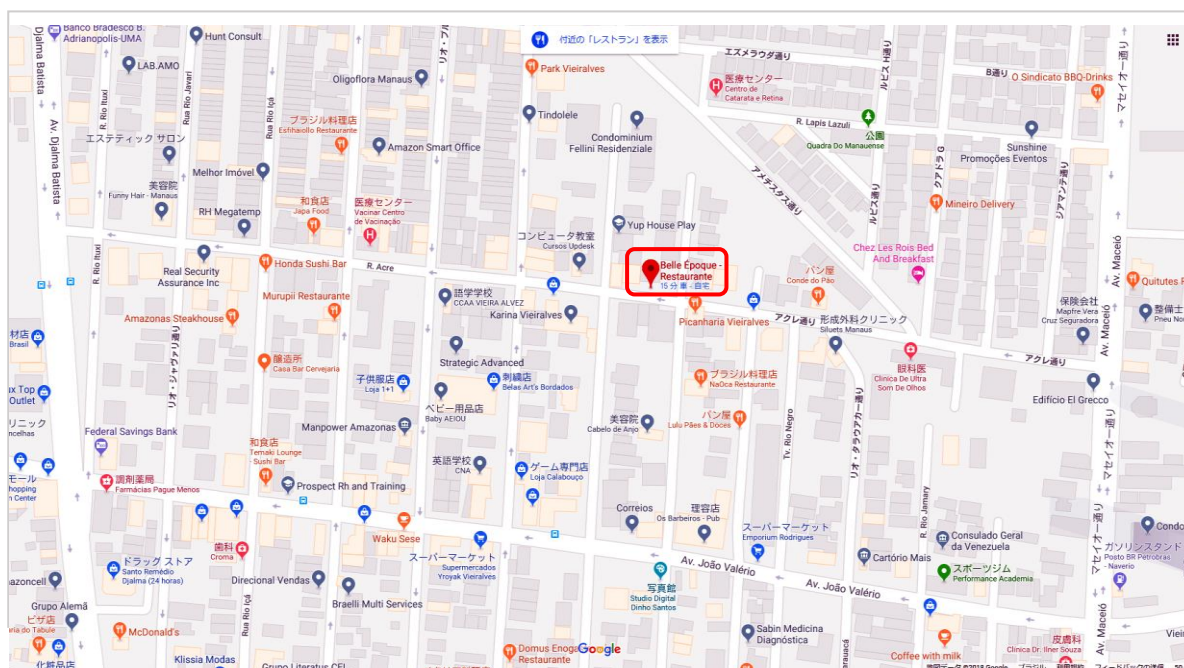
社用でも、プライベートの特別な記念日にでも、利用できる上品なお店です。

さてお勘定ですが、男5人で飲食し、R\$922 (R\$184.4 /人)と良いお値段になりましたが、料理の味、店員のサービス、お店の雰囲気とを考慮すれば、妥当な値段と思います。営業は火曜日から日曜日まで、日曜日は昼のみです。定休日は月曜日となっています。お昼には、R\$52.90でお魚かお肉のコースメニューが用意されております。夜は、アラカルトのみとなっています。お薦めできるレストランですので、一度、足を運ばれてみて下さい。

報企画委員 齊藤清之



※ 本インタビューは2018年9月14日に実施されたものです。



※ 追記：有料駐車場サービス（パーキングサービス）を代金R\$10で対応しています。お勘定支払い時に、駐車場サービス代金が込みとなります。