

『レストラン紹介』 第31回

Nero (ネーロ)

10月11日、Vieiralves地区のレストラン「Nero」に行ってきました。イタリア語で「黒」を意味する店名のとおり、店内は控えめな照明で落ち着いた雰囲気でした。オーナーは弁護士であるRosanaさんと20歳の息子さんと、「Hell's kitchen」「Fabrica de casamento」などのテレビ番組で活躍したHugo Grassiシェフを迎えて、息子さんの夢であるレストラン経営をお母さんがサポートする形で1年前に開店しました。収容人数は80人。



Rosanaさんのおすすめで前菜はCamarão a Bravás (エビのポテトピューレ乗せ R\$55)、Bacala Mantecatto (タラのすり身とトウモロコシ粥あえ R\$51)をいただきました。



Camarão a Bravás



Bacala Mantecatto

エビはぷりぷりで一気に平らげてしまいました。タラはこちらでよく見かける塩味が効いたものではなく存在をあまり主張していませんでしたが、トウモロコシ粥(ポレンタ)はイタリアではポピュラーな料理のようです。

続いてメインディッシュはFilet com gnocchi de gorgonzola e alho poro (フィレ肉とニョッキ R\$71)、Pirarucu com banana e pérolas de tapioca (ピラルクのタピオカ乗せバナナピューレ添え R\$65)、Polvo ao limone (タコとレモン風味ポテトピューレ R\$89)、Camarão veneto (エビフライとリゾット R\$76)の4品。



Filet com gnocchi de gorgonzola e alho poro



Pirarucu com banana e pérolas de tapioca



Polvo ao limone



Camarão veneto

フィレ肉は少々固かったですが玉ねぎの細切りカリカリ揚げが芳醇な味わいを醸し出していました。ピラルクは添えられていたバナナピューレが他では見られないものでインパクトを放っていました。タコは個人的にはもう少し歯ごたえがあったほうが良かった気もしますが、レモン風味のポ

テトピューレはこれも他では見られない味で大変新鮮でした。エビフライとリゾットはどちらもおいしく、安心して食べられる1品でした。

仕上げにデザートは次の2品。

Taça avelã com quatro leite(4種類のミルククリームとヘーゼルナッツチョコ R\$36)、Suflê de doce de leite e flor de sal(アイスとDoce de leite 添えスフレ R\$33)。Taça avelãはおいしいのですが、甘くて量が多いので食べきれませんでした。甘いモノ好きの人にはお奨めです。スフレは柔らかくて非常においしく、お奨めの1品です。



Suflê de doce de leite e flor de sal



Taça avelã com quatro leite

我々以外は全員カップルのお客さんで、会話の邪魔にならない程度の生演奏も心地よく、雰囲気の良いレストランでした。

ビールやモスコミュールなどのカクテルを飲んで4人でお代はR\$762.30(一人R\$190)ということで安くは無いです。このレベルの店であれば妥当な値段かと思います。

またお昼には各々3種類の前菜とメインディッシュ、2種類のデザートから組み合わせを選べるランチがR\$52で提供されています。

文責：広報企画委員会 安田



<Nero>

住所：Rua Pará, 300 - Nossa Sra. das Gracias,
Manaus - AM, 69053-070

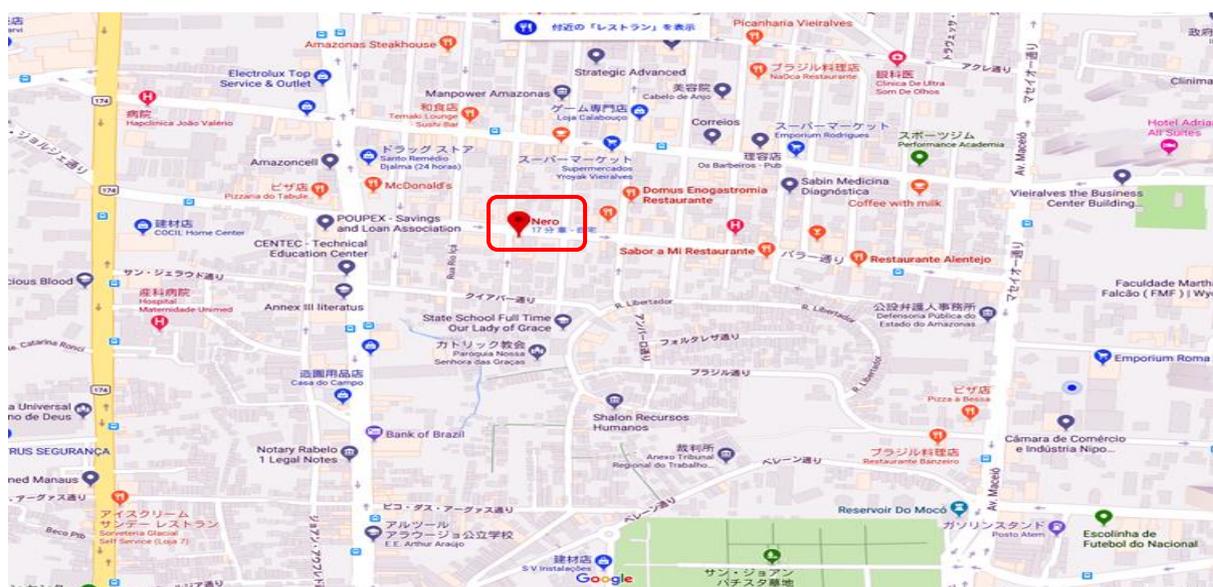
電話：(92) 3877-2012

営業時間：月曜：12:00～15:00

火曜～木曜：12:00～15:00、19:00～23:00

金曜～土曜：12:00～15:00、19:00～24:00

日曜定休



※ 本インタビューは2018年10月11日に実施されたものです。