

『レストラン紹介』 第34回

Mira Flores (ミラ フローレス)

今回は方向性を変えて、ペルー料理に挑戦です。場所が若干分かりにくいのですが、Flores 地区にある「Mira Flores」。お店の名前は地区の名前と被っていますが、以前オーナーが住んでいたペルーの首都リマの有名な同名の高級住宅街が由来だとか。吹き抜けて質素な店構えながら、小じやれた色彩感で異国情緒があります。



店主の Robernita さんに話を聞きました。

Robernita さんは、以前、リマに8年間住んでいて、ご自身はスペイン語の先生をしていたそうなのですが、母親がレストランをしていたこともあり、料理人である義理の兄弟を引き入れて6年前にオープンしたのがこのお店。当の兄弟はペルーのイキトスで開店したレストランのオープンのため引っ越してしまったそうなのですが、シェフでもある Robernita さんが当初の味を守ることにこだわっており、出てくる料理はどれも美味。現在のシェフはペルー人とブラジル人の混成チームからなるそうですが、名物料理のセビツェ専門コックはブラジル人。何が何でも味を守るというオーナーの不断の努力の甲斐あって、おそらくマナウスで一番おいしいセビツェ（すべてピラルクー）が食べられます。



すでにお店の常連である齊藤委員長のお薦めで、まだメニューには無い新メニューのコンボとタリヤリンを頼みました。コンボは鳥のから揚げ、ピラルクーのから揚げ、セビツェ、シーフードライスが専用のお皿に盛り合わせで出てきてボリュームたっぷり、見た目にも華やか。

タリヤリンはいわゆるシーフードパスタ。どれも味付けが絶妙です。先代シェフから引き継いでいる秘密のレシピの威力は絶大です。飲み物はビールの大瓶が12リアルから。カイピリーニャやピスコ（ペルーの葡萄由来の蒸留酒）も頼めます。





Arroz de Chaufa は焼きバナナがのったチャーハンですが、濃い色のついたパラパラご飯は東南アジア風でパクパクとスプーンを持つ手が止まりません。

Arroz de Chaufa や **Mucha Morada** (紫とうもろこしのジュース)、ピスコなどサービスしてもらったこともあり、お代はサービス抜きで 200 レアル (一人 50 レアル) と格安。

営業は年中無休で、土曜を含む平日が午前 11 時から夜 23 時まで、日曜は 11 時から 18 時まで。

駐車場は無いので路上駐車となりますが、周辺は Torquato への抜け道となっており車の量が意外に多いので、目の前の公園沿いに駐車するのがベターかも。見通しが良くレストランから目視出来ますので、安心して路駐できます。かしこまった接待に使うには店構えが簡素過ぎるかもしれませんが、ファミリーで、友人と、気の置けない来客を案内してなど、いずれもありだと思います。お薦めのレストランです。



※ 本インタビューは 2017 年 2 月 8 日に実施されたものです。



所在地: Rua inhaúma 196, Conjunto Beija Flor-1 - Flores

電話: (92) 3304-4789