

『レストラン紹介』 第35回

Churrasco da Villa (シュラスコ ダ ヴィラ)

「最近高級ビストロ系が多いですね。庶民派のレストランも開拓しましょう!!」という声で、複数の人の頭に思い浮かんだのが今回ご紹介する **Churrasco da Villa** です。

日本総領事館からすぐ先、ラーメン屋「川村」のはす向かいにあるオープンエアのレストラン。前を歩いて気になっていた方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

ゴム景気時代の1901年に建てられた、シリア移民のひいお爺さんの代から続く別荘（親戚が住んでいて、家具調度品は昔のままだそうです。頼んだら見せてくれると思います。）の庭先で営業している庶民派のシュラスカリアです。

オーナーの **Thiago Monassa さん(34)** に話を聞きました。

レストランは開業4年。もとはテレビやラジオのアナウンサーをしていたチアゴさんですが、その後景気悪化に伴い仕事が減ったのを機に、以前から友人を招いて家で頻繁にやっていたシュラスコを極めようと、シュラスコ学校 (!) に通って腕を磨いて開業にいたったとのこと。ちなみに店名は、ゴム景気時代にこの一帯の地区名だった Villa Municipal にちなんでいるとか。

座席は全部で 10 テーブル。金曜はライブがあるため歩道にもテーブルを置いて 20 テーブル体制。火曜日は 19 時～21 時まで生ビール 2 杯目サービス（1 杯料金の 2 杯目サービス）を実施中。

この店の売りは扱肉を **アンガスとワンガス**（アンガスと和牛の掛け合わせ）に特化している点。

お薦めはもも肉を輪切りにした **2 kg の Steak do Capitão**。ライスやファロoppa など付け合わせ込みで **200 レアル**。5 名分くらいの肉がドーンとまな板 2 枚に載って来て見た目のインパクトが結構凄いです。ここの売りなのでぜひ頼みたいところですが、サイズがサイズなので食べ切るにはある程度の人数が必要です。



Steak do Capitão



その他、**T ボーンステーキ**は **500～600 グラム**で **80 レアル**。これはブラックアンガスの肉を使っているそうです（今回は頼みませんでした）。

7 月現在、メニューの刷新を予定しており、取材当時にあった Espeto（串焼き）は無くなり、Picanha や Cupim などの部位を 100g 単位で注文するシステムを採用するとのこと。

当日は飛び入り参加もあり盛況で、ビール以外にも色々（かなり）飲んで食べて、8名で627リアルということで、庶民派の面目躍如です。

また、働いているスタッフも若くてとても感じが良く、店の好感度を上げています。庶民派ですが、場所柄なのか、客筋はとても良い感じでした。

肉のレベルは一定以上をクリアしており、肉を食べたいがシュラスカリアに行くほどの気合は無い時、ある程度の人数で行くときは **Steak do Capitão** 狙いで行くのがお薦めです。



※ 本インタビューは2019年5月10日に実施されたものです。

所在地：Rua Fortaleza 569, Adriaópolis（総領事館の道）

営業時間：火曜～土曜 19時～23時 デリバリーもあり。

※ 駐車場は邸宅の手前の自宅敷地を開放していて、未舗装ですが10台程度は行けそうな広さがあります。

※ 週末はコンドミニアムなどでの出張サービスも行ってくれます（20名～、一人当たり50リアル見当）

