

『レストラン紹介』 第39回

**ANCHO STEAK BURGER (アンチョ ステーキ バーガー)**

11月14日、Prof. Nilton Lins 通りに面したショッピングモール、**Sollarium Mall** の一角にある「**ANCHO STEAK BURGER**」に行ってきました。今年の4月にオープンした比較的新しいお店ですが、口コミやSNSで評判が広がり105人の収容人数があるにも関わらず、週末は満員になるため予約しないと入れないほどの人気店となっています。

オーナーシェフである Alberto さんは27歳の若さですが、テレビで活躍する有名シェフの下で修業を積み、満を持してマナウスで自らのレストランをオープンさせた方で、大好きな肉料理を心を込めて提供したいと熱っぽく語ってくれました。

木曜は終日、金曜は Happy Hour のみ5種類のアルコール飲料が1杯の値段で2杯飲めるキャンペーン実施中で丁度、我々が訪れたのが木曜だったため各自カクテルやビールを心置きなく注文。また私たちは頼みませんでした。ワイン20%オフキャンペーンも実施しており、様々な割引キャンペーンが行われているとのことでした。

続いてシェフおすすめの料理を注文。

この日、我々が頼んだ料理は、前菜2品、メインディッシュ4品、最後に追加で前菜1品の全7品で詳細は以下の通り。

**TÁBUA PRÉ - CHURRASCO (R\$37)**

ピリ辛ソーセージとガーリックパン、チーズフライの盛り合わせで、チーズフライはガラナで煮込んであるためほんのり甘い、他では味わったことがない味付けとなりました。

**BOLINHO DE CARNE COM MACAXEIRA (R\$32)**

一口サイズのミンチカツで外はサクサク、中のお肉はジューシーでパクパクといけちゃう一品。

**CUPIM EM BAIXA TEMPERATURA COM MACAXEIRA COZIDA E FARPPA DE BANANA (R\$54)**

じっくり煮込んだ CUPIM(牛の背中のコブ肉)、マカシェイラ、とバナナのパアロッパ盛りで、シュハスカリアなどで出てくるどちらかという少しパサパサしたものではなく、やわらかく調理された CUPIM が新鮮です。



**TAGLIATELLE AO MOLHO POMODORO COM CAMARÕES SALTEADOS E ERVAS FRESCOS (R\$64)**

エビのトマトソースパスタ。  
小ぶりですがぷりぷりのエビが美味しい安定の一品。

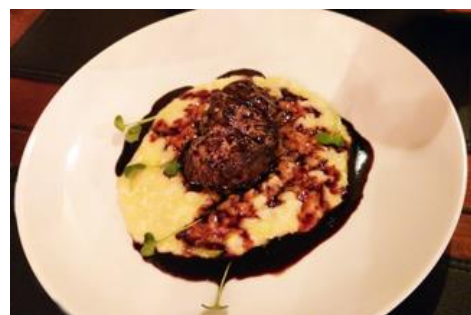
**STEAK DE ANCHO AO MOLHO CHIMICHURRI, FAROFA DE OVO E ARROZ DA TASMÂNIA (R\$59)**

肉、米、ファロoppaというブラジル人にとっては王道のメニュー。  
肉が冷める前に召し上がれ。



**FILÉ MIGNON COM PURÊ DOIS QUEIJOS AO MOLHO DE VINHO (R\$60)**

チーズリゾットの上にフィレ肉をのせ、赤ワインソースをかけた一品。  
ほどよい焼き加減の肉とチーズリゾット、濃厚な赤ワインソースの相性が抜群でした。



**MINI TRIO HUMBURGUER (R\$32)**



上記のような一品料理のほかにも各種ハンバーガーもありますが、さすがにハンバーガーはもう食べられないな、と話していた時に店員さんが薦めてくれた一品。ミニハンバーグ3種盛りで、これで気になったハンバーグを試してみたら、気に入ったものを普通に頼む、というお客さんもいるらしい。任意のハンバーグを選べるのでどれにするか迷ったときはこれで全種類試してみるといいかも。

私たちが行った時には、たまたま英語も話せる店員さんが対応してくれましたが、全体的に店員のアテンドが良く、気持ちよく過ごせる雰囲気のお店でした。

飲み物キャンペーンもあり、お代は6人でR\$ 608.40。一人R\$ 100程度のお手軽価格でした。

文責：広報企画委員会 安田



### < ANCHO STEAK BURGER >

住所： Av. Prof. Nilton Lins, 1591 – Sollarium Mall, loja 03 – Flores, Manaus

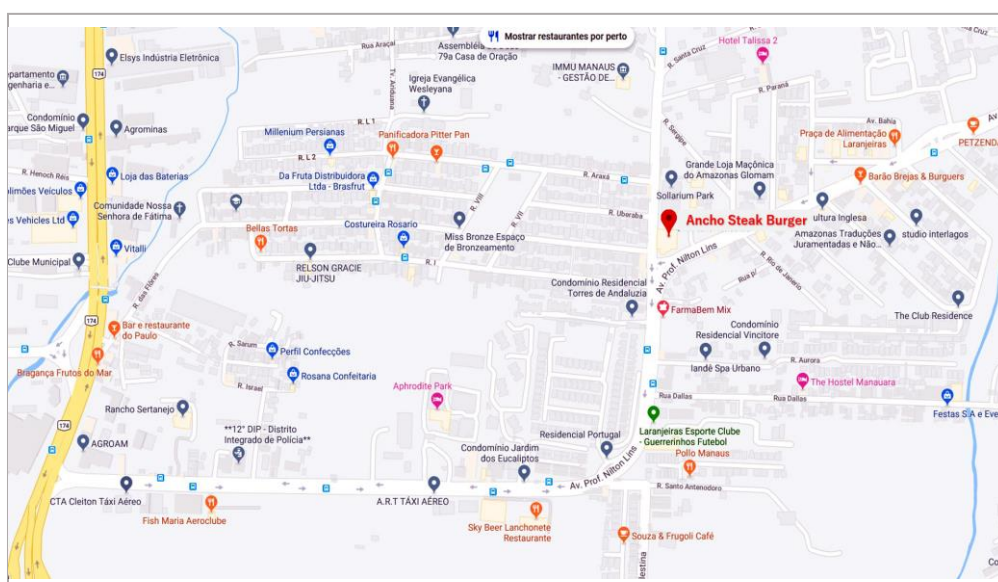
電話： (92) 3085-9505

営業時間： 水曜～日曜 18:30～01:00

土、日曜 12:00～15:30

月、火曜定休

駐車場： ショッピングモールの駐車場多数（無料）



※ 本インタビューは2019年11月14日に実施されたものです。