

『レストラン紹介』 第40回

Marinara Pizzeria & Restaurante (マリナーラ)

今回は、Nossa senhora das Graças 地区にあるイタリアンレストラン、『MARINARA』に行ってきました。こちらのお店のコンセプトは、「ファンタスティックなイタリア体験！」。

今回取材でお話をうかがったマネージャーの Rodorigo さん。元々はサンパウロ在住でワインとサービスのプロフェッショナルでしたが、このお店を立ち上げるためのコンサルティングをしていて、そのままこのお店のマネージャーに就任したそうです。

Rodorigo さんの話によると、このお店はずっと「自分のお店を持ちたい！」と考えていた現オーナーがプロのコンサルタントを雇って綿密に開店準備を行い、昨年6月にオープン。

メニューを考案したのは、ブラジル在住の2人のイタリア人シェフ。本場イタリアのレシピを忠実に守りつつも、ブラジルテイストが盛り込まれているとのこと。店内の雰囲気からもオーナーの強いこだわりが感じられます。

今回、Rodorigo さんおすすめの4品を注文しました。

<前菜> PANINO ALLA MORTADELA R\$29

薄いパン生地でカリッとしています。中にはモッツアレラチーズとモルタデッラソーセージ（日本で言うところのボローニャソーセージ）、レモンピールが入っています。レモンの爽やかな香りが口いっぱいに広がります。

**<パスタ> PAPPARDELLE ALA BOSCAIOLA R\$45**

ベーコンとチリ産キノコのパッパルデッレという幅広いりボン状の自家製生パスタ。キノコの芳醇な香りと旨みが生かされた一皿。パスタはメニューによって、イタリア製乾麺と自家製生麺を使い分けているとのこと。

**<ピザ> MARGHERITA MARINARA 8ピース R\$79
6ピース R\$63**

定番のシンプルなピザなだけに素材の良さが生きています。ピザ生地も絶品。もちもちなのに軽さがあり、耳まで美味しく食べられます。

**<デザート> PIZZA DE LARANJA 8ピース R\$78 6ピース R\$62 4ピース R\$58**

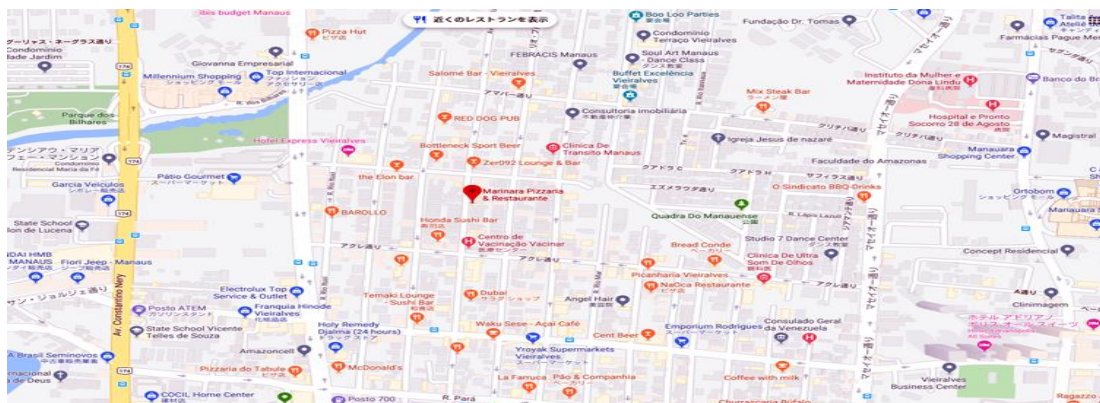
バイーアオレンジの爽やかな酸味とマスカルポーネチーズの相性がバッチリ。表面はキャラメリゼされていて、全体のバランスも取れています。なんと、このメニューはブラジル人のために考案されたもので、イタリアでは食べることが出来ない味なのとか。またブラジル全土でも、メニュー考案に携わったイタリア人シェフ監修のお店、数店舗でしか味わうことの出来ない特別な一品です。

今回のお代は、サービス料10%を含めて、7人で694.1レアル。一人当たり99レアルですが、お料理のみだと64レアル程度。高級感のある店内、本格的イタリアン、そしてスタッフのサービスもとても良かったので、お値段以上の満足度だったと思います。特にピザは生地がおいしくオススメです。

<評価>

店の雰囲気	★★★★★	高級感がありおしゃれで清潔な店内、但し席数は多くはない。
料理	★★★★★	マナウスのピザ店としてはとても高いレベル。
お酒	★★★★★	ワインを含め種類が豊富、生ビールはキンキンに冷えている。
サービス	★★★★☆	全体的によい。
コスト	★★★★☆	ピザとしては高級、ただしその分味も値段に見合ってる。
立地	★★★★☆	マナウスの中でも多くレストランが集まる便利な立地。
駐車場	★★☆☆☆	基本は路駐となる。お店のバレーサービスあり。

※評価は広報企画委員によるものです



<Marinara Pizzaria & Restaurante>

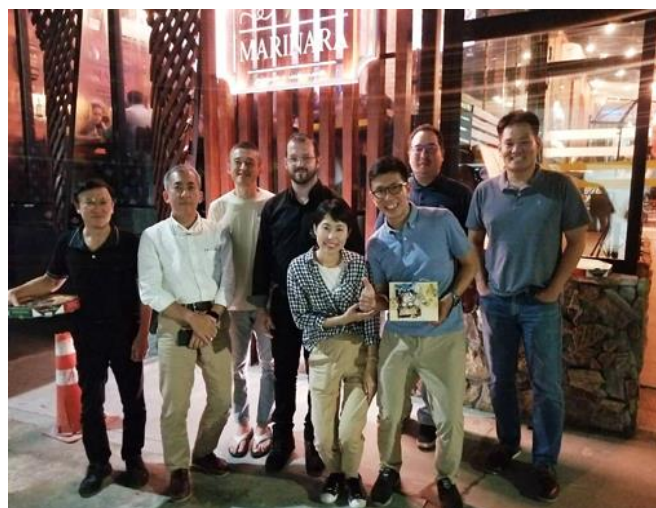
所在地： Rua Rio Jutai, 708, Conjunto Vieiralves - Nossa Sra. das Graças, Manaus

TEL： (92) 98442-8030

営業時間： ランチ 現時点では営業していませんが、近日中に営業開始するべく検討中とのこと
ディナー 19:00~23:00 ※金曜のみ0時まで 月曜定休

※ 座席数 100 席 キッズルームあり

駐車場なし、基本路上駐車だが7時前に行かないと場所確保は難しい。店の提供する有料バレーサービス（専属運転手による回送サービス）あり。



※本インタビューは2020年1月17日に実施されたものです。