

『レストラン紹介』 第41回

Filhote do Pará (フィリョッチ ド パラー)

今回は Parque Dez (パルケ・デース) 地区にある、アマゾン河口のパラー州料理専門店、**Filhote do Pará (フィリョッチ・ド・パラー)** を取材してきました。

パラー料理と言っても馴染みが薄いと思いますが、いわゆるアマゾン料理と呼ばれるものの大半はパラー料理ですので、アマゾン郷土料理と言いかえても良いかもしれません。

経営母体は、アマゾナス劇場横で Tambaqui de Banda (タンバキー専門店)、Ponta Negra で Muy Gringo (アメリカ風ハンバーガー) を営む Roterero グループ (<https://www.roteros.com.br/>) で、この店がグループ3店目。実は Muy Gringo は2018年4月に取材をしており、当時からパラー料理レストランのプロジェクトが話題になっていましたので、2年越しの構想が実現したということになります。

今年1月6日にオープンしたばかりの真新しいレストランは、ミンドゥー公園のロータリーの先直ぐ左側にあります(日本食材店 Ichiban と同じ通り)。

パラー州ベレンをイメージさせるよう細部にわたり凝った内装が、「パラー文化を体感出来るレストラン」というコンセプトを体現しています。エントランスには、ベレンの観光名所で奇跡を起こす教会と信じられているナザレ大聖堂正門のレプリカがあり、お客さんは希望すればここに願掛けのリボンを結ぶことが出来ます(沢山の結ばれたリボンがカラフルで鮮やかです)。その他にもバルサ材で作った河船の模型をイルミネーションにあしらったり、ランチョンマットがパラー州旗だったり遊び心も盛り込まれています。雰囲気は明るくお洒落で、ポップとシックの真ん中あたり。キッズスペースも完備しています。

話を聞かせてくれたマネージャーの Francisco (フランシスコ) 氏はベネズエラ移民のナイスガイ。ただ、マナウスに住んでまだ2年ということなので、ベレン在住5年の経験がある筆者がメニュー選定のイニシアチブを取りました。

結果、欲張りすぎて品数が増えてしまいました(笑)。以下、値段と料理のコメントです。

- ドリンク -

ベレンの地ビール **Tijuca (600ml) R\$16**

「チジュエカ」 ベレンの地ビール定番 Cerpa のサブブランド。

その他 **ジャンプービール (500ml) R\$35**

Dedé グループのクラフトビール。苦みが癖になるかも。ちょっと高いのが難。その他テーマ性を持たせたカクテル多数。

- 前菜 -

•Isca de Filhote Empanada R\$27

「イスカ デ フィリョッチ エンパナーダ」
 店名にもなっているベレン名物 Filhote
 (ピライーバというアマゾン河に生息する最大級のなまず
 の一種) をカリッと揚げたフライ。
 おつまみに Good!



•Bolinha de Pescada Amarela R\$20

「ボリーニャ デ ペスカーダ アマレーラ」
 ベレンでメジャーな海水魚ペスカーダ (イシモチ) の
 コロッケボール。

•Charutinho 5 匹 R\$24

「シャルチーニョ」
 これはマナウスでも普通に食べられるサルディーニャ
 (河イワシ) の姿揚げ。特に変わったところは無し。



•Casquina de Caranguejo R\$24

「カスキーニャ デ カランゲージョ」
 アマゾン河口のマングローブ林に棲む泥ガニの身をほぐし
 てファロッフアと一緒に食す。美味。

- メインディッシュ -



•Delicia do Filhote R\$42

「デリシア ド フィリョッチ」
 フィリョッチのクリーム煮。

•Filhote Assado R\$35

「フィリョッチ アサード」 前述したナマズのグリル。
 今回あらためて、フィリョッチは汁物と相性が良い魚だと思いま
 した。つまり Assado はイマイチ。

・Camusquim R\$43

「カムスキン」

アマゾン河口のピンクエビが入ったホワイトソースの
スパゲティ。

アルデンテで頼むのを忘れました。



・Maniçoba R\$40

「マニソバ」と読みますが、当然、蕎麦とは関係なく、
マニーバというキャッサバ（マンジョーカ芋）の葉を挽
いたものと豚干し肉類を1週間煮こんだ、ディープなア
マゾン料理。

今回のメニューの中で実は一番高評価でした。見た目は
アレですが、香ばしくてコクがあり、ご飯と合います。



・Pato no Tucupi(2名分) R\$110

「パット ノ ツクピー」

これもベレンの伝統郷土料理。 マナウスでは Tucupi（ツク
ピー - マンジョーカ芋のしぼり汁で作る調味料）は、タン
バキーと合わせる人が多いですが、オリジナルの定番は
Pato（アヒル）です。

ベレンでは10月のナザレ大祭（ブラジル最大級のカトリッ
ク祭）のときに、これを家族で食するのが伝統です。

- デザート -

・Sorvete de Bacuri R\$24

「ソルベッティ デ バクリー」

これは、期待していたものと違い、「バクリーのジャム&バニラ
アイス」でした。

本場のバクリーの果肉で作られたアイスは、これの10倍美味し
いです。



パラ州出身の人に言わせると本場の味には及ばない、と言うかもしれませんが、一般受けするようにアレンジされており、初めての人も美味しく食べられます。ただ店名にもなっている Filhote については、もっと新鮮なものを空輸して持って来れば料理の印象が大分変わるのに、と残念に思うのはベレンに住んでいた私だけだったようです。でも、それくらい Filhote は美味しい魚なので、今後の努力を期待。

お代は飲み物を含め、一人当たりほぼ 100 レアル。店構えを考えれば妥当な料金だと思いました。皆さんも是非、パラ州のエキゾチック情緒を味わいに訪れてみてください。一度は行く価値があると思います。



<評価>

1. 店の雰囲気（清潔感など）：★★★★☆ 申し分の無い快適さ 凝った内装も Good！
トイレ掃除に難ありとのコメントで1つ減点(たまたまか?)
2. 料理（味、種類）：★★★★☆ 本格的パラ料理を万人受けにアレンジ
3. お酒（味、種類）：★★★★☆ ベレンの地ビールが Good！オリジナルカクテルも豊富
4. サービス：★★★★☆ 開店間もないせいかサービスは良いので、このまま継続を望む
5. コスト：★★★★☆ 安くはないが、内装や雰囲気を考えれば妥当か
6. 立地：★★★★☆ アクセス良好 周りにも多くのレストランがある
7. 駐車場：★★★☆☆ 場所柄駐車場が無いレストランも多いなか、数台分の枠があるのはありがたい
パラサービスもあるので安心

※評価は広報企画委員によるものです



<Filhote do Pará>

所在地： Av. Tancredo Neves, 9
Parque 10 de Novembro,

電話： (92) 98161-2131

座席数： 約 200 席

営業時間： 11 時～23 時まで 年中無休
ランチサービスは無し アラカルトのみ

駐車場： (8 台程度 先着車両は無料)
パラサービス (R\$10) あり

※ 本インタビューは 2020 年 2 月 28 日に実施されたものです。