

『レストラン紹介』 第43回

San Gennaro Cantina (サン ジェナロ カンチーナ)

久しぶりのレストラン取材へ行ってきました。コロナ禍で外に出なかった2年の間で、残念ながら閉店してしまったレストラン、頑張って生き延びたレストランの他、数は多くないもののコロナ禍の真ただ中に開店したレストランもあります。今回ご紹介する **San Gennaro Cantina** というイタリアンは、コロナ禍の真ただ中、2021年8月に果敢に開店したレストラン。オーナーのカルロス氏は、ブラジル北東部のアラゴアス州第二の都市、Arapiraca で同名のピザ店を営んでおり、マナウス店が二号店になります。多くの駐在員が住む場所から近く、以前取材して、実際に常連になっている方も多いと思われる **Salome Bar** から1ブロックの場所にあります。

レストランの正面にある**駐車スペース (6台分)** に運よく車を止められ、機嫌よく入店してみました。レストラン自体の広さはそれほどではないものの、吹き抜けのある2階建てになっていて、我々は**上階 (46席)** を利用。8名程度が入れる個室(要予約。個室使用料は無し。)やテーブル席、また日本のファミレス風ソファ席がバランスよく配置されています。大胆に観葉植物が配置されていて、吹き抜けの開放感と相まった雰囲気は最高で、もうこれだけで十分お勧め出来るレベル。ちなみに**地上階 (34席)** の雰囲気も悪くありません

レストランの責任者は会議中とのことで、お話は聞けず、ユニフォームのハンチング帽をかぶったお洒落なギャルソンのお勧めに従い、以下の注文をしました。

<飲み物>

ビール (今回はチェックしませんでした、ワインの品ぞろえが充実しているようです)

<前菜>

**Crostini**

ピザ生地を焼いたもの。ゴルゴンゾーラチーズとオリーブオイルで、いい具合に味がついてます。おつまみに最高。

**Bruschetta Tradicional**

自家製フランスパンにトマト、パルメザンチーズ、マンジェリコン(バジル)が載ってます。フランスパンの出来も最高でした。パンだけ買いたいくらい。

<メインディッシュ>

・パスタ

**Linguine del Mare**

いわゆる海鮮スパ。濃厚トマトソース。
味は後述。

・肉料理

**Filet Parmegiano**

ヒレカツをトマトソースで煮込んだ料理。
スパゲティーも入ってます。

・ピザ



Ravena (トマトソース、ムッツァレーラチーズ、ブリーチーズ+唐辛子ジャム) と、
Carpaccio (生ハムのカルパッチョとルッコラ) を半分ずつ。

<デザート>

**Panacota com Coulis de Fruta Vermelhas**

パンナコッタ赤果実ソース

結論から言うと、ピザは絶品です。特に **Carpaccio** は是非お試しください。また、おつまみとしての **Crostini** も絶品でした。対してパスタは、アルデンテと指定したにも関わらず、おそらく自家製のパスタは柔らかすぎで、かつトマトソースの塩気が少なく（塩を振るのを忘れたのでは？と今でも真剣に疑っています）、ちょっと残念な味でした。しかし、抜群の内装と美味しいピザだけで、行く価値は十二分にあります。失敗したくなければ、ビール（またはワイン）、**Crostini**、**Carpaccio** のピザという組み合わせを満喫されることをお勧めします。



もし果敢にもパスタ（かつトマトソース系）にチャレンジして、この記事の内容に違って美味しかった際には、是非、事務局までご報告頂ければ幸甚です。

ちなみに5人で飲んで食べて一人当たり R\$144 は、至極妥当だと思います。

<San Gennaro Cantina>

所在地： Rua Rio Amapá, 296, Nossa Sra. das Graças, Manaus

TEL： (92) 99170-8006

営業時間： ランチ 祭日を除く 11:30~15:00

前菜+メイン（パスタ4種類から選択）+デザートで、一人 75 レアル

ディナー 18:00~23:00（金・土は 00:00 まで）

※本取材は2022年5月6日に実施されたものです。