

## 『レストラン紹介』 第42回

**Pobre Juan** grelha argentina (ポブリ フアン アルゼンチン グリル)

コロナ・パンデミックも落ち着きつつあり、2年以上休刊となっていましたタウン情報「レストラン紹介」をようやく再開することとなりました。

これまで紹介してきましたレストランのうち、残念ながら閉鎖したお店もありますが、新たにいくつかのお店が開店しました。今後、隨時、紹介していきますので、当地での生活の楽しみとなるようお役立てください。

6月10日、**Shopping PONTA NEGRA** (ポンタネグラ ショッピングセンター) 2階にある「**Pobre juan**」に行ってきました。この **Pobre juan** はブラジル有数の高級肉料理店で、マナウス店は今年オープンしたばかりの通算14店舗目、ブラジル北部では初の出店となります。

魚料理やその他、一品料理もありますが、やはりここは肉を食べなければならないだろう！ということで店員さんおすすめの **Tomahawk** (肉がトマホークみたいだから？- 部位はリブアイ) と三種類の肉 + ソーセージが一度に味わえるお得な **Gran Tabla** をいただきました。高級肉料理にはアルゼンチン牛、ということで料理名もスペイン語がメインになっていました。

## &lt;メインディッシュ&gt;

**TOMAHAWK (トマホーク) R\$359**



まずは **Tomahawk** ですが、とても柔らかく、脂身が豊富な部位が控えめに塩で味付けされており、同時に提供される三種類のソースをつけて味のバリエーションを楽しむことができます。

**GRAN TABLA (グラン タブラ) R\$364**

**Gran Tabla** は Flat Iron、Vacio、Chorizo の三種類の肉+ソーセージの盛り合わせですが、Flat Iron (肩ロース) は脂身の無い柔らかいお肉、Vacio はこちらでは Fraldinha (ハラミ) として知られる部位で他より良く火が通った感じ、Chorizo (サーロイン 後部) はジューシーで安定のおいしさでした。また、3種類の付け合わせの中から2品を選べるシステムなのですが、私たちが選んだ1品の Farofa de Ovos (火を通した卵に



Farofa をまぶしたもの)は Farofa が非常にきめ細かく、Farofa や Farinha は固くて苦手、という方でも大丈夫なもので、私は他あまり見たことがないものでした。

**<デザート>****Torta de Chocolate & Sorvete (トルタ デ ショコラッテ イ ソルヴェッティ) R\$31**

ボリュームたっぷりの二品でしたので男性4人でも満腹、デザートは一品を二人で分け合う形で **Torta de Chocolate & Sorvete** を頼みました。

非常に濃厚なチョコタルトを時折アイスで口直ししながら食べる、とてもバランスの良い一品です。

これに生ビールやジュースを一人5杯飲んで、**お会計は一人 R\$291**。さすが高級店というお値段ですが店員のサービス、店の雰囲気など、価格に恥じないものでした。また、今回は頼みませんでしたがワインのメニューも豊富で、ちょっとリッチな食事を味わいたいときにはおすすめのお店です。

**<Pobre juan>**

**所在地 :** Av. Coronel Teixeira, 5705 Piso L2, LOJA 09/10.2 - Ponta Negra, Manaus (Shopping Ponta Negra ポンタ・ネグラ ショッピングセンター2階)

**TEL :** (92) 3667-7398

**営業時間 :** 月曜～金曜 12:00-15:00, 18:00-23:00  
土曜 12:00-23:00  
日曜 12:00-22:00

文責:広報企画委員会 安田

※本取材は2022年6月10日に実施されたものです。