

『レストラン紹介』 第44回

nihan 日韓 (ニーハン)

今回は、アドリアノーポリス地区の **Soberane Mall** (ソベラーニ モール) 2階にある『nihan 日韓』に行ってきました。2022年6月頃までは、『sonamu』という名前で営業していましたが、オーナーが代わったのを機に、現在の店名になったそうです。店名から想像できるとおり、日本料理と韓国料理を提供しています。

韓国系移民でマナウス在住51年のオーナーにお話を伺ったところ、Soberaneは建築からビル、レストラン経営に至るまで、すべて家族経営とのこと。衣食住をトータルコーディネートし、上質な空間と暮らしを提供しているのだそうです。日系社会とのつながりも大切にしているということで、今回の取材も快く受けてくださいました。



オーナーのおすすめ料理は、ヒマラヤ塩（岩塩を切り出した板）の上に並べたお刺身、ビビンバ、プルコギ。こだわりは「品質」というだけあって、海鮮はサンパウロから入荷した新鮮なものを提供しています。オーナーが自らサンパウロで釣って持って帰ってくることもあるのだそうです。また、定番ではないのでメニューには載せていないけれど、冷麺やアンショーバ（スズキ目アミキリ科 和名：アミキリ、英名：ブルーフィッシュ）の焼き物料理などもおすすめなのだそう。これらはサンパウロから材料が手に入ったときのみ提供できるので、気軽にスタッフに声を掛けてみてください、とのことでした。

nihanのシェフは、オーナーの義理兄弟で、元々ブラジリアの有名レストランで働いていたところをマナウスに呼び寄せたのだそうです。

シェフが韓国人ということで、今回はすべて韓国料理をオーダーしてみました。

BULGOGUI (プルコギ) 1人前 R\$85 2人前 R\$160

今回は2人前を注文しました。
お肉が焼けたら、チシャ菜で巻いて韓国味噌ダレ（コチジャン）をつけていただきます。

SAMGUIOPSAL (サムギョプサル) 2人前 R\$180

本場のサムギョプサルと比べると薄切りですが、肉の質が良く臭みもなく美味しいです。焼けたら、専用のタレにつけていただきます。



※鉄板料理は、換気扇のある個室だと目の前で調理していただくことができます。テーブル席だと調理したものが提供されます。

BIBIMBAP (ビビンパ) 1人前 R\$80

器がしっかりと熱せられていて、ふっくら美味しいビビンパが完成しました。

EDAMAME (枝豆) R\$35

これらに人数分の3種盛り小鉢とごはんも付いてくるので、お腹は十分に満たされます。



今回のお代は、飲み物とサービス料の10%を含めて、7人でR\$768.9。一人当たりR\$110でした。料理のみだと一人R\$77程度。

上質な空間で美味しい韓国料理をいただくことができ、皆さんにも自信を持ってお勧めできるレストランだと感じました。

<nihan 日韓>

所在地： Rua Salvador, 440, (Soberane Mall 2階) – Adrianópolis, Manaus

TEL： (92) 99339-6525

営業時間： ランチ 11:00 ~ 15:00 ビュッフェ（食べ放題）スタイル
大人 R\$125、10歳まで半額
※お願いすれば、アラカルトも提供可能

ディナー 18:00 ~ 23:00 アラカルト

定休日： 年中無休（ただし日曜はランチのみ）

座席数： 個室（8人部屋）× 3（大部屋にすることも可能）
テーブル席（4～6席）× 12
カウンター席 × 4

駐車場： 地下駐車場あり ※会計時に駐車券にハンコをもらい、1階で処理をすると無料になります



※本取材は2022年8月18日に実施されたものです。