

## 『レストラン紹介』 第45回

## Trino Braceria (トリノ ブラセリア)

前回に続き、Adrianapolis 地区の Soberane モールへ。  
今回は、日韓（ニーハン）の隣のブラジル・アルゼンチン・イタリア シュラスコ店、「Torino Braceria」取材しました。

「トリノ」というネーミングを聞いて真っ先に思い出したのが、4年前に取材したイタリアレストランの Torino Torattoria。

聞いてみると、やはり同じオーナーが今年6月にオープンしたお店でした。

毎日のようにお店に顔を出している共同オーナーのクリストーバン氏に話を聞いてみたところ、シュラスコ店を出すのは以前からの夢だったそうで、このスペースを使わないかという話があったときに、ここぞと高級シュラスコ店のプロジェクトを一気に進めて開店に至ったのだそうです。

いつものとおり生ビールから始めますが、これが毎回見事に凍ったジョッキでサーブされ、しかもハッピーアワー料金（R\$ 9）を食事中も継続してくれます。小さな事ですが、ビール好きには至福のサービスです。適度に小ぎれいで、気取りすぎない内装といい、さすが、伊達に何軒ものお店を成功させているわけではありません。バンドの生演奏があるのですが、建物の中だからか、ブラジルの割には音が抑え目で会話の邪魔にならないのも好印象でした。

料理は全てオーナーのお勧めに従ってみました。



Frango Mascavo

醤油と多めの黒砂糖を使った、日本の焼き鳥風おつまみ



Tulipa de Franco

チーズたっぷりの鶏コロッケ



**Chorizos de Pernil suíno com Gorgonzola**  
ゴルゴンゾーラチーズ入り豚肉ソーセージ 500g



**Assado de Tiras** 骨付きロース 500g  
**T-Bone Porterhouse** Tボーンステーキ 900g

このほかに野菜焼きやブロッコリーライスなどの付け合わせを頼みました。



料理はどれも美味しく、料金的にも、最近多いアルゼンチン系高級シュラスコ店に比べてリーズナブル。なお、店内には無煙ロースターの設備もあり、メニューによっては焼肉的に目の前で焼きながら食べることも可能とか。

今回はサービス料（10%）とミュージックチャージ（一人10レアル）込みで、一人当たり170レアル。料理の品数とクオリティーを考えれば妥当な額でしょう。

ということで、お勧めの店です。是非行ってみてください。

## Torino Braceria

Rua Salvador, 440 - Adrianópolis (Soberane Mall 内)

TEL : (92) 98602 - 0056

営業時間 : 月曜～土曜 11時～22時

日曜 11時～16時



※ 本インタビューは2022年10月15日に実施されたものです。