

『レストラン紹介』 第46回

La Parrilla Grill Morada do Sol (ラ パリージャ グリル モラーダドソル)

今回は、Aleixo 地区にある『La Parrilla Grill Morada do Sol』に行ってきました。2022年8月にオープンしたこの店は、Alvorada 地区にある La Parrilla Grill(1号店 2009年～)の2号店となります。本格的なガウチョ・バーベキューを体験してもらうことをコンセプトにしている、ブラジルのシュラスコスタイルではなく Parrilla (パリージャ = アルゼンチン風の焼き肉) を振る舞うレストランです。

昨年出来たばかりとあって店内は新しく、広々として清潔な雰囲気。スタッフの対応もよく、高級店のような雰囲気でした。大衆的な雰囲気の1号店に比べ、2号店は高級な雰囲気が漂い価格設定が高いのではないかと少し心配でしたが、今回、インタビューをおこなったマネージャーによると、1号店と肉の仕入れ先、メニュー、価格もすべて同じとのことでした。



アルゼンチン風焼肉店 (パリージャ) なのでパリージャで定番の Bife de Chorizo (R\$118) と Bife de Ancho (R\$119) を注文しました。どちらの肉も柔らかくしつかりとした旨味があり、美味しくお勧めです。もちろん Picanha de Bafo などもあり、Picanha Premium 400g (R\$119) もお勧めとのことでした。



Bife de Chorizo (サーロイン)



Bife de Ancho (リブローズ)

その他にスパゲッティを二品、Alho e óleo (ニンニク油) (R\$49) と Bolonhesa (R\$59) を頼みました。マナウスでは珍しく、注文通りに硬めに茹で上がってきました。

お勧めは bolonhesa です。

デザートプリン (R\$19) とブラウニー (R\$32) は、一般的なブラジルのデザートで、甘さが少し強めでした。



今回のお代は、飲み物とサービス料10%を含めてR\$890。男6人が満足できる量で一人当たり約R\$150でした。高級な雰囲気とサービスがよかったのでお得に感じました。

取材陣お勧めレストランです!!



<所在地>

Av. Via Láctea, 634 – Aleixo

<TEL>

(92) 98409-2233

<営業時間>

月～木 10:00～15:00, 18:00～22:00 金、土 10:00～22:00 日 10:00～16:00 (ランチのみ)

<座席数>

35テーブル

<駐車場>

バレットパーキング R\$10/台

※本取材は2023年1月20日に実施されたものです。