

『レストラン紹介』 第48回

STK Gastronomia & Bar (ステーキ ガストロノミア & バー)

約1年前にオープンしたという **STK Gastronomia & Bar** へ行ってきました。名前の通りステーキをメインにしたガストロバーです。場所はVieiralves地区からParque do Idosoへ抜ける道すがらにあり、便利なロケーション。

19時に到着した我々は一番乗り。レストラン正面のスペースに車が4台ほど止められますが、勝手に停めることはできず、例外なく有料バレーサービス(1台10レアル 飲食費と一緒に精算)の対象となります。店の周囲は、ほぼ全てコンドミニウムで占められていて路駐が難しい場所なので、最初からバレーサービスを頼りにするつもりでいたほうが良さそうです。

正面から見るとかなり大きそうな店構えですが、入ってみると奥行きがあまり無く、こじんまりしています。内装にはかなりお金をかけているようで、とてもおしゃれで心地よい雰囲気です。座席数は約80席。スタッフも非常に気が利いていて良い感じです。今回、オーナーとは会えませんでした。広告業が本業で、レストラン経営はこれが初めてだとか。それでもメニューやサービスは、とてもこなれていました。



ウェイターの勧めに従い、下記の料理を注文しました。

**Tabua STK**

(チョリソーを含む3種高級肉の盛り合わせ)

いずれの肉もとても美味しいが、250レアルはちょっと高いかな。

Burrata al Pomodoro

(ブッラータチーズとトマトソース)

マナウスで一番美味しいブッラータチーズと評判(ウェイター談)の一品。ただブッラータチーズ自体、初めて食べたので比べる対象がありません。





Carbonara Classico

(カルボナーラ スパ)

いつもの如く念を入れてお願いしたアルデンテの硬さのチェックですが、やはり我々のリクエストが叶うことはありませんでした。味は良し。

Spaghetti Al Mare

(海鮮スパ) 2皿注文

ホワイトソースの海鮮スパゲティーでした。

海鮮ソースは個人的にトマトソース一択だと思っているので、ちょっとがっかり。



Carre com Mousseline de baroa

(子羊のグリル)

ラム肉は苦手な人もいると思いますが、柔らかくて匂いもほぼ無く美味しかったです。

File ao poivre

(フィレミニョンのマデイラソースがけ)

肉は柔らかく美味しいのですが、ソースの味が濃すぎて若干くどいかなと思いました。



Flat Iron Black Angus

(ブラックアングスのフラットアイロン)

フラットアイロンは日本語だと、みすじと呼ばれる肩の下から腕にかけての希少部位で、ブラジルでも最近、人気だそうです。文句なしに美味しいです。

今回、代金は飲み物込みで、7名で一人当たり 195 レアル。

ほぼ予想通り妥当な値段で、おそらくうち 40 レアル程度はドリンク代だと思います。

近日中に中庭に葉巻スペースをオープン予定だとか。広告屋さんらしく、いろいろと新しいことにチャレンジしますね。

ちなみに我々がいたスペースはガラス戸で仕切ることができ、要予約で、貸し切りのプライベート空間としても使うことも可能。この場合、最低 2000 レアル分のオーダーが必要ですが、最大 20 名まで座れるとのことで、実質、貸し切り料金は無料です。ちょっとした宴会に使うのもありだと思います。



<STK Gastro & Bar>

住所 : Rua Rio Mar, 205 - Nossa Sra. das Graças, Manaus

電話 : (92) 99505 - 1012

営業時間 : 火曜日～土曜日 11:30–15:00, 18:00–22:00

日曜日 11:30–16:00

月曜日 定休

※ランチ/79 レアル (前菜、メインディッシュ、デザート) は火曜から木曜のみ



※ 本取材は 2023 年 4 月 13 日に実施されたものです。