

『レストラン紹介』 第49回

Bulltique Carnes Nobres - Vieiralves

(ブルティック カルネス ノブリス - Vieiralves 店)

レストランが集中する Vieiralves 地区内にあつて、交通量が多く飲食店が殆ど無い Rua Maceio 沿いに2か月前に開店した Bulltique Carnes Nobres を取材しました。Efigenio Sales 通り (V8) にある同名店の2号店です。以前は、ワイン・ショップだった建物を改装してレストランにした模様。



いつもの如く、早めの19時に到着。予想に反して席は既に2割ほど埋まっていました。人気のほどがうかがえます。既にライブ演奏も始まっていて、Google レビューにあった「音楽がうるさすぎ」のコメントを参考に、会話が出来そうなテラス席を選択。

おつまみに Pão de Alho と Linguiça Costela Premium (ソーセージ) を頼み、生ビールをジョッキで乾杯。ウェイターはベテランなのでしょう、頼んでもいないビールのお代わりを調子よく持ってきます。要らないと言えば持って帰るので(どこに?)、毅然と断って大丈夫。



暫く飲んでから肉を頼みましたが、いつまで経っても肉は来ず。20時半を回りテーブルも8割がた埋まっているのにモノを食べている客が見当たりません。結局頼んでから1時間以上経って、続々と肉が到着し始めますが、この店はどちらかというと、酒と音楽を中心に楽しむ感じで、食事対応のプライオリティーは低いようです。

下記の肉を頼みましたが、最近、人気の肉なので皆さんご存知の部位かと思いますが、Carnes Nobres (高級肉) と店名で謳っている割には、他店と比べて肉質に秀でていない印象はありませんでした。可もなく不可もなく、と言ったところ。

Bife de Chorizo 200g	R\$50
Ancho Black 200g	R\$50

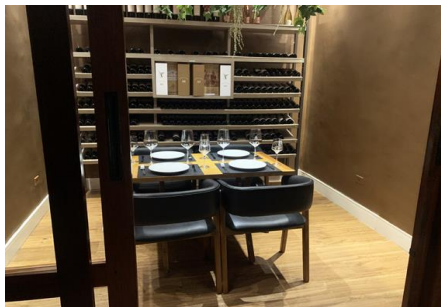
Picanha Nobre 200g	R\$75
Pancetta Suina em Tiras 400g	R\$50
File com fritas	R\$65

変わったところでは、豚肉のベーコンになる部位 **Panceta (バラ肉)** を頼んでみたところ、意外といけました。牛肉に飽きた方にお勧め。ただし部位が部位だけに、脂身が多すぎないかどうかは食べ始める前に要チェック。脂身が多すぎたら交換してもらってください。



テラスにいると分かりませんが、店内の大音響は想像以上で、これでは会話は無理。テラス席も幹線道路沿いなので静かとは言えませんが、店内の喧騒に比べればましでしょう。ということでテラス席をおすすめします。

せっかくなので2階にある個室を案内してもらったところ、そこは店内の喧騒とは別世界のプライベート・スペースが広がっておりました。手前の4人用(ワイン庫を兼ねている)からメインの高貴な雰囲気のある12~14名用個室と、一番奥に8名程度の個室(入り口は一つなので、別客が入ってくると顔を合わせてしまう構造)の3つのスペース。今のところ予約代金はとっていないとのこと。ワイワイ・ビヤホール的な、お店の性格から接待使いは難しいでしょうが、少人数での食事会には重宝しそしてお勧めです。ただし、ウェイターのサービスがビヤホールのそれなので、事前のオーダーなどの準備が必要になるかと思えます。



代金は、4名で食べて飲んで一人当たり約190レアル。食事が出てくるのが遅かったこともあり、今回は、代金のうちほぼ80レアルがドリンク代でした(は!店側の作戦か?)。逆に言えば、食事メニューのプライスは安めに設定されています。

Rua Maceio という狭めの幹線道路沿いにある店なので、路駐は不可、パレー・サービスの利用は必須。4名ほどのスタッフが、近所の路上駐車して回している模様で、大忙しだった分、少し高めの15レアル。退店時に直接支払います。

おすすめなのかそうでもないのか、微妙なレビューになってしまいましたが、直近のマナウスでトレンド入りしている人気店と思われるこの店、行ってみる価値はあると思います。

所在： Av. Maceio, Cj. Manauense, Rua Diamante 15 - QD.0, Nossa Senhora das Graças

※ 並びにロックバーがあるので間違えないよう注意

電話： (92) 99425 - 6973

営業時間： 年中無休

11:00 - 00:00 (日・月・火)

11:00 - 01:00 (水・木)

11:00 - 02:00 (金・土)



※ 本取材は2023年5月5日に実施されたものです。