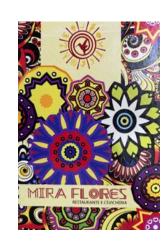
『レストラン紹介』 第 55 回

Mira Flores (ミラ フローレス) - 再び取材



今回は、マナウスに居ながらにして他国の料理も楽しめるレストランということで、以前に取材したペルー料理店、『Mira Flores』を再度取材して来ました。前回の取材から、5年半が経過し、更にアップデートされていました。店の紹介は初回取材記事(下記リンク)を参照ください。アマゾナス日系商工会議所ニュースレター Mira Flores_34

久しぶりに訪れた Mira Flores は、全体的にインカのテイストが増え、お洒落でポップにパワーアップしていました。ここ数年の厳しい乾季を受けての対策なのでしょう、店の奥に以前は無かった空調付きスペースを増設し、暑い日でも涼しく食事が楽しめ、来客対応にも使えます。キッズ・スペースも新たに設けられ、小さな子供を連れた家族連れにも対応しています。このレストランは、ニゥトン・リンス大学に隣接(乗馬クラブ側)した高台に位置していて、道から更に階段を数段上がったところにあり、外の景色を見下ろす感じになります。風が良く通り、下には公園が広がり視界が広いので開放的な気分です。







取材当日は、長く続いた熱波が一息ついたタイミングだったということもあり、前回同様、吹き抜けスペースの外側に面したテーブルを選びました。このお店の特徴は、複数の料理を盛り合わせたコンボセットが10種類ほど用意されている点です。ギャルソンのお勧めに従って、『コンボ1』を選択。本原稿を書き上げるために初回の取材記事を読んでみたら、その時も同じものを頼んでいました(笑)。このコンボ1は、カゥサ(ペルー風ポテトサラダ)とピラルクーと鶏のチチャロン(ペルー風唐揚げ)、ピラルクーのセビッチェ(生または軽くゆでた魚介とタマネギやトマトなどの野菜に柑橘類と香辛料で味付けしたマリネ)とシーフード・ライスが一つの専用大皿に散りばめられたプレートで、3人前推奨となっています。さらに、私がペルー旅行時に食べてとても気に入った、アンティクーチョ(牛の心臓)を一皿頼んでみました。飲み物は、ペルー

と言えばクスコ産ビールの『クスケーニャ・ビール』ということで、何故か値段表記のないクスケーニャを2本注文。ビールは文字通り凍る寸前まで冷やされていて、注意してゆっくりグラスに注がないと、衝撃を与えてしまうと瓶の中やグラスの中でシャーベット状に凍ってしまいます。このビール、コクと深みが絶品でとても美味しかったのですが、よくよく値段を聞いてみたら、1本36レアル!!と言うことで、2本で早々に打ち止めにしました。為替レートにより価格は時価になりますので、注文前に値段を確認するのがよいでしょう。代わりにボヘミアの大瓶 (600ml)を注文。これが1本12レアルと激安で、何かの間違いかと思ったほどです。

コンボ1は、いずれも酒の肴には最高のメニューなので、ついついビールが進みます。料理は相変わらずどれも美味。オープンエアで吹き込むそよ風と美味しい肴、そして極冷えのビール、これ以上の何を望めましょうか。アンティクーチョはペルーで食べたものと違い、タレに付け込んで焼いているようで、臭みもなく焼き肉のような食感でしたが本場のワイルドな味には到底及ばず。敢えてお勧めはしません。いずれにしても、追加の料理を頼むのを忘れるほど会話とビールが弾んでしまいましたが、本来ならもう少し食事のボリュームを増やしたかったところです。

ここでは音楽の生演奏もやっていますが、音は控えめで会話に支障が無いのも好印象です。







コンボ 1

アンティクーチョ

お勘定は5人で470 レアル (一人当たり94 レアル) とかなりお得な料金でした。料理を増やしても、この人数で一人150 レアルを超えることは無いでしょう。コスパは最高です。

場所的には、なじみの薄い場所かもしれませんが、Parque das Laranjeiras から直ぐと言えば 分かりやすいでしょうか。普段行くお店からは少し遠いかもしれませんが、足を延ばす価値のあ る**お勧めのレストラン**です。是非行ってみてください。

MIRA FLORES

<所在地> Rua Inhaúma 196, Conjunto Beija Flor-1, Flores, Manaus

<TEL> (92) 99428 - 4999

<営業時間> 火曜~土曜 11:00~23:00 日曜 09:00~23:00 月曜定休

<駐車場>

専用駐車場はありませんが、店の前の道路脇のスペースか、すぐ下の公園の周りに多数駐車 可能です。

※本取材は2024年9月26日に実施されたものです。