

『レストラン紹介』 第62回

Restaurante Peking レストラン北京（ペキンギ）

今回のレストラン取材は、マナウスでは数えるほどしかない中華料理レストラン **Peking - 北京**に行きました。お店の場所はマナウス東部 Coroado 地区にたたずむ、少し市内から離れた高台の閑静な旧い住宅地にあります。北京は、2000年に創業し今年で25年目を向かえますが、この場所では23年目になる老舗レストランです。お店の外観はコロニアルと東洋建築をミックスしたような造りになっており、赤い色彩を用いた内外装で、いかにも中華料理店という感じです。



店内はテラス席もある1階と2階に、約60席ほどのテーブル席が用意されており、4人掛けのテーブルを中心となっています。私たちが訪問した19時半頃には、1階は既にたくさんの家族連れでにぎわっており、2階の席に上がりました。2階には、4人掛けテーブルが2卓しかなく貸切り感を味わうことが出来ますが、トイレは2階にあるためトイレへの出入りが気になる方は1階で食事された方がよいと思います。また、ブラジルでは珍しく店内にBGMはないため、落ち着いて食事と会話を楽しむことができます。アテンダントしてくれたガルソンは、とても陽気で、それでいて気が利いていました。

メニューは前菜からメインディッシュ、デザートまで豊富に揃っていて、料理を選ぶのに困ってしまいます。今回は、お店の定番料理の **Gyoza**（餃子）を前菜に注文。メインディッシュは **Camarão ao molho apimentado**（エビチリ炒め）、**Hapossay**（八宝菜）、**Arroz temperado com ovos, ceboliha e porco**（豚肉チャーハン）、**Queijo de soja com carne moida ao molho apimentado**（麻婆豆腐）を頼みました。餃子は少し大きめ肉汁たっぷりで美味しいビールにとても合います。エビチリの歯ごたえもよく八宝菜も美味しかったのですが、期待しそうだったのか麻婆豆腐はブラジル人に合わせてマイルドな仕上がりになっているため、辛味が足りないと感じるかもしれません。注文時に辛くしてもらうよう希望すればよいでしょう。もっと辛みが欲しければ、**Pimenta**と頼めばラー油が出てきます。料理の量にビビリながら注文は5品に抑えたのですが、意外と大人4人でペロリと食べてしまったので、最後に **Yakissoba**（焼きそば）を追加注文しました。

焼きそばは、通常サイズに加えて **especial** が2人前、**super especial** が3人前となります。ドリンクには、ビール（Long neck）やカイピリーニャがあり、いろいろな鉄板焼きや、そば、手巻き寿司などの日本料理もあります。



二階からの夜景



Gyoza
(餃子)



Arroz temperado com ovos cebolinha e frango
(鶏肉入りチャーハン)



Haposay - fatia de porco com legumes ao molho apimentado
(豚肉入り八宝菜)



Camarão ao molho apimentado
(エビチリ)



Queijo de soja com carne moída ao molho apimentado
(麻婆豆腐)



Yakisoba super especial
(焼きそば／特大 – 3人前)



常に冷えたビールで乾杯

お会計は、ビールやカイピリンニヤを飲みながら満腹になるまで注文し、4人で 731.70 レアル、1人当たり 183 レアルでした。

友人やご家族、出張者を大勢呼んでたくさんのメニューを注文し中華料理を堪能してみてはいかがでしょうか。



Restaurante Peking レストラン北京

所在地 Av. Humboldt 529, Coroad, Manaus

電話 (92) 3308 - 6242

営業時間 月曜~日曜 11:00~15:00、18:00~22:30

駐車場 お店の前に駐車可

Instagram <https://www.instagram.com/restaurantepeking/>

※本取材は2025年5月23日に実施されたものです。