

『レストラン紹介』 第64回

Restaurante CAXIRI (レストラン カシリ)

今回は、マナウスで最も注目されているアマゾン料理レストラン「CAXIRI」に伺いました。レストラン名の「CAXIRI カシリ」は、先住民のマキシ族が祭事や浄化の儀式で使用する伝統的な発酵飲料に由来しており、アマゾンの精神性を表現した象徴的な名前です。レストランは2016年にオープンし、マナウス市中心部の歴史的建造物である美しい邸宅を、ゴム景気当時の面影を残しながら改装した店舗で、テアトロ・アマゾナスを真横に臨む絶好のロケーションに位置しています。シェフのデボラ・ショルニック (Sra. Débora Shornik) さんは、サンパウロ出身でありながらアマゾンの豊かな食材と先住民の知恵に魅了され、マナウスに移住してこのレストランを立ち上げました。某経済ビジネス誌の「ブラジルのレストラン・ベスト100」で33位にランクインしたこともあるようです。



店内の雰囲気と立地



店内は、歴史的建造物を改装した洗練された空間で、約80~90席ほどの規模ですが、人気店のため特に夜は予約が必須です。私たちが訪問した際も、入店後すぐに外国人観光客の団体が入ってきて店内は超満員となり、マナウスにいるのではなく、まるで別の国にいるかのような国際的な雰囲気でした。大きな窓からテアトロ・アマゾナスの壮麗な姿を間近に眺めることができ、まさにマナウスの歴史と現代が交差する特別な空間となっています。予約時には窓際の席をリクエストすることをお勧めします。ここからのテアトロ・アマゾナスの眺めは格別で、食事をしながら楽しめる贅沢な体験です。訪問当日、テアトロ・アマゾナスでJAZZライブが開催されており、劇場周辺は人と車で大変賑わっていました。

メニューと料理

CAXIRIのメニューは、季節ごとに変わるアマゾンの豊かな食材を活かした創作料理が特徴で、ピラルクー、ファリーニャ・ウアリニ、トゥクピー（マンジョーカ芋の搾り汁を発酵させた酸味のある調味料）など、先住民の伝統的な食材を現代的にアレンジした料理を提供しています。

実際に味わった料理の感想

サルディーニャのフライ - おつまみ風にカリカリに揚げられていますが、アマゾン川の魚の素朴な味わいが楽しめます。

ゼビーチェ - 新鮮な魚を使った南米風の前菜として人気です。

パスタ料理 - 国際的な料理も豊富に取り揃えています。

マトリヤン - 美味しかったものの、上に載せてあるファリーニャ（付け合わせ）は少し塩辛く感じました。

ピラルクー - 今回の食事では一番美味しかった料理。まるで豚肉を食べているような食感と味で、アマゾンを代表するこの魚の魅力をも十分に堪能できました。



おすすめメニューの価格（参考）

前菜

- パリトス・デ・タピオカ（タピオカスティック）、ケイジョ・コアーリョ、プシュリ・ウィズ・アルベ・アンド・メラード・デ・カナ R\$32.00
- グラヴラックス・デ・ピラルク R\$38.00

メインディッシュ

- バンダ・デ・タンバキ・アサーダ・ナ・ブラーザ（タンバキの炭火焼き） R\$128.00（2-3人分）
- ピラルクー料理各種 R\$210.00-298.00
- アマゾニア・エンカンターダ（アマゾンの魅惑） - 地元食材を使った看板料理

デザート

- マナウス・トジーニャ - アサイのアイスクリーム、プシュリ風味のパイナップル煮込み、ファロフィーニャ、バイジュ・デ・ココ R\$26.00



価格帯とコストパフォーマンス

今回は、6名でビール13本（アララス APA ビール8本、ピルセン・ロウヴァーダ5本）と多彩な料理（ピラルクの細切り、マトリシヤンの詰め物料理、牛肉のグリル、パスタ、各種前菜とデザートなど）を堪能し、サービス料込みでR\$1,485.00、1人当たり約R\$247.50となりました。アマゾンのポピュラーな食材を使用した創作料理とセントロの夜景に映えるテアトロ・アマゾナスを楽しむことを考えれば、十分にリーズナブルな価格設定です。

特別な体験

CAXIRIは、地元住民や国内外の観光客に愛されている人気レストランです。デボラ・ショルニック・シェフは、地元の農家や持続可能な漁業からの食材調達にこだわり、アマゾンの環境と文化遺産を尊重した「アマゾンのためのアマゾン料理」を実践しています。料理は見た目も美しく、アマゾンについて詳しくない方でも、料理を通じて新しい発見があるでしょう。マナウスを訪れたら是非体験していただきたいアマゾン創作料理を代表する優れたレストランのひとつです。

Restaurante CAXIRI

<所在地> Rua 10 de Julho, 495 – Centro, Manaus – AM

<電話> (92) 3304-8700 / (92) 98405-4769

<営業時間> 月曜～金曜 12:00 ～ 15:00、19:00 ～ 23:00

土曜 12:00 ～ 15:00、19:00 ～ 23:00

日曜 12:00 ～ 16:00

予約：推奨（特に週末の夜は必須）

<駐車場> 平日の昼間は ZONA AZUL を利用、休日と夜間は路上駐車可

<SNS 情報> Instagram : [caxiri_amazonia](https://www.instagram.com/caxiri_amazonia)

Facebook : [Caxiri - Cozinha Amazônica | Manaus AM | Facebook](https://www.facebook.com/Caxiri-Cozinha-Amazonica-Manaus-AM)



※ 本取材は 2025 年 8 月 8 日に実施されたものです。