

『レストラン紹介』 第68回

Ni Hachi Sushi

二八寿司

今回は Parque Dez de Novembro 地区（通称パルケ・デース）に店を構え、日系女性オーナーが経営する寿司屋、**Ni Hachi Sushi** を取材してきました。店名の Ni Hachi の由来は、∞（インフィニティ）に似ている数字 8 を気に入り、アドリアーノポリス地区に Hachi Steak Sushi として 1 店目を創業し、その後、現在の場所に移転したため、2 店目を意味する Ni が付いて Ni Hachi Sushi となったそうです。

店前には、サンパウロの東洋人街リベルダージを彷彿とさせる三連提灯型街灯が設置され、日本食レストランらしい佇まいを感じさせます。店内は、比較的こぢんまりとした造りながらも、大音量の BGM や音楽が流れていないため静かで居心地がよく、ゆっくりと食事を楽しむことができます。また、店内のカウンター越しに設置されたネタケースには寿司ネタが冷蔵保管されており、ネタの新鮮さを目にすることができます。座席数は、4 人掛けテーブルが 6 卓と少ないため 20 時以降になると満席になるので、行かれる場合は予約を入れた方がよいでしょう。

さて、料理の方ですが、今回注文したのは、**エビのかき揚げときんぴら、しめじのバター焼き、寿司盛り合わせ - Miyazaki** を頼みました。さらにオーナーのご厚意で**サーモンの酢の物、味噌汁と餃子**を提供していただきました。



エビのかき揚げ



きんぴら



しめじのバター焼き



サーモンの酢の物



味噌汁



餃子

『エビのかき揚げ』は、ニンジン、ゴボウ、キュウリにエビと具材が豊富でパリッと揚がっており非常に美味しく驚きました。『しめじのバター焼き』は、とてもボリュームがあったのですが、美味しかったので4人でペロリと平らげました。



寿司盛り合わせ - Miyazaki

私たちが頼んだ『寿司盛り合わせ - Miyazaki』は、炙りサーモンやサーモンの裏巻き、サーモンのしめじ添えとサーモン尽くし（20巻）でした。どのネタも美味しかったですが、私のおすすめは Salmão Maçaricado（炙りサーモン）です。今回のお代は、ビール・ロングネックを一人2本づつ飲んで、一人当たり 111 レアルでした。

寿司ネタは、入荷状況にもよりますが、Atum（マグロ）や Peixe Prego（バラムツ／アブラソコムツ）、Polvo（タコ）、Haddock（コダラの燻製）、Olho de cão（キンメダイ）、Pargo（ナシヨウダイ）、Robalo（スズキ）などがありますので、Salmão（サーモン）以外にも、いろんなネタを頼んでみてはいかがでしょうか。



Ni Hachi Sushi 二八寿司

〈所在地〉 Rua Wanderlíria Freire 46, Parque Dez de Novembro, Manaus

〈電話〉 (92) 99535-4000

〈営業時間〉 火曜～日曜17:00～23:00 木曜・金曜・土曜は、昼食営業あり 月曜定休

〈駐車場〉 ナシ 店前に路上駐車

〈Instagram〉 <https://www.instagram.com/nihachisushi/>



※本取材は2025年11月21日に実施されたものです。