

『レストラン紹介』 第71回

BOTECO RECANTO DO Camarão (ヘカント ド カマラオン)

今回は、Flores 地区にある **RECANTO DO Camarão** さんを紹介
します。

2010年10月から営業している当店は、今やマナウスでは数少なくな
った **CARANGUEJO (泥ガニ)** を食べられるお店です。

CARANGUEJO を好んで食べるパラ州の郷土料理やエビのメニューも
豊富で、甲殻類が苦手な方のた
めに、牛肉や鶏肉、魚のメニューも



あり、誰もが楽しめるレストランです。エアコン付きの高級レスト
ランではないので、お客さんとの会食には向いていないかもしれま
せんが、マナウスらしいオープンエアの環境で生演奏を聴きながら
仲間と楽しむにはもってこいの場所です。



今回、我々は次の通り、主にエビ、カニ料理を頼みました。

まずは定番の **BATATA FRITA** を皮切りに **CARANGUEJO** 丸ごと一匹を木の棒でたたいて殻を割って
食する **TOC TOC (塩味 3 匹セット)**、**(TUCUPI 味)**、**PATINHA DE CARANGUEJO EMPANADA** (カニの
爪フライ)、**CASQUINHA DE CARANGUEJO** (カニの身をほぐしたもの) を 4 人前、**CAMARÃO A
MILANESA** (エビフライ) を 2 人前、**CAMARÃO ALHO E ÓLEO SEM CASCA** (殻なしエビの素揚げニンニク味)、
パラ州の郷土料理である **MANIÇOBA** (マニソバ - キャッサバの葉を、毒を抜くために 1 週間近く煮込み、豚肉や燻
製肉と一緒に煮込んだパラ州の郷土料理)、デザート **SORVETE** (12 レアル) を 2 人前。



TOC TOC 塩味 3 匹セット
58 レアル



TOC TOC TUCUPI 味
24.5 レアル



PATINHA DE CARANGUEJO EMPANADA
47.5 レアル



CASQUINHA DE CARANGUEJO
29.5レアル



CAMARÃO A MILANESA
49レアル



CAMARÃO ALHO E ÓLEO SEM CASCA
53レアル



MANIÇOBA



TOC TOC

CARANGUEJO は日本のカニに比べると身は少ないですがジューシーで美味しいです。手はよごれますが、自ら殻を割って食べる醍醐味を味わいたい方は **TOC TOC**、手間をかけずに身だけ食べたい方には **CASQUINHA DE CARANGUEJO** がおすすめです。エビ料理は種類が豊富で、どれもぷりぷりとした食感のエビが楽しめ、味は高級店にも引けを取りません。

料理が出てくるまで少し時間がかかるので、ビールを飲みながら会話を楽しんだこともあって 600ml の瓶ビールを 21 本も飲んでしまいました。男性 7 人でこれだけ食べて飲んで一人当たり **132.5 レアル** というエビやカニをおなか一杯食べたにしては非常に懐にやさしいレストランでした。

上記の通り、エビ、カニ以外にも牛肉、鶏肉、魚料理もあり、**TACACA** (タカカ - Jambu の葉、キャッサバ芋の澱粉ペースト、乾燥塩エビが入った、Tucupi を使ったアマゾン地域で親しまれている伝統的スープ) やその他のスープ類、**AÇAI** (アサイ) などもあり、お手軽価格で豊富なメニューを楽しめるおすすめのお店です。

BOTEÇO RECANTO DO Camarão

<所在地> R. Campina Verde - Flores, Manaus

<電話> (92) 98414 - 5553

<営業時間> 月曜 17:00 ~ 00:00

火曜 ~ 土曜 12:00 ~ 00:00

日曜 定休

デリバリーあり (92) 98414 - 5553

<駐車場> ナシ 路駐スペース多数

<SNS> Instagram [RECANTO DO CAMARÃO](#)



※ 本取材は 2026 年 3 月 20 日に実施されたものです。