

## 『レストラン紹介』 第11回

## PRECIOSKA (プレシオスカ)

2016年9月16日、広報企画委員会は、Vieiralves 地区でひっそりと営業しているレストラン『Precioska(プレシオスカ)』取材してきました。

今年4月にオープン、前を通ってもパッと見には営業しているのかわからない位、目立たず薄暗いたたずまいのレストランです。

それもそのはず、マナウスの弁護士さんと建築家が共同で開けたこのレストランの名前「Precioska」は「Preciodade: 貴重な・高価な」に由来する造語で、「隠れ家的高级レストラン」というニュアンスが込められているのだそうです。

レストラン内部は薄暗く、間接照明を使ったとてもお洒落な空間となっており、最大で約60名まで収容可能です。



料理はインターナショナルですが、フランス料理、イタリア料理に地域の食材を使ったりと、先日取材した「Barollo」と似た感じで、飲み物も Barollo を彷彿とさせます。

以下、頼んだ料理と感想です。

**前菜 Arancini (R\$32)** ヒレ肉とソーセージのリゾットをボール状にして揚げたものをチミチュリソース（アルゼンチン風バーベキューソース）かブルーチーズソースにつけて食べるおつまみ。上記説明以上でも以下でも無い食べ物で、まああの味です。



**メインは、File ao molho de cerveja 2人前 95 レアル**  
(写真は半分にしてもらった1人前)

ビールを味付けに使ったフィレ肉は柔らかく普通に美味しいです。メニューを良く読まないで頼んでしまい、結構な量のリゾットがついてきました。

別途、頼んだリゾットと被ってしまいお腹一杯です。

**Carbonara de Camarão 1人前 52 レアル**

カルボナーラにしては、ソースがちょっとくどい感じ。

**Mix Fruto do Mar 1人前 60 レアル**

海の幸満載のトマトソーススパ。70点。

**Risoto Amazonida 1人前 58 レアル**

ツクピーやジャンプーを使ったアマゾン風リゾット。これが一番美味しかったと思います。

**飲み物は Barollo でお馴染みのモスコミュール Mosco Mule (R\$20)。**

生姜の味は Barollo のほうが濃いです。ビール（ロングネック）は、8レアルから。モスコミュールが良い値段しますので、モスコミュール2杯を入れて3人で一人当たり約140レアル。この店構えなら妥当な料金でしょう。

食事メニューは、やはり Barollo のほうが数段上ですが、隠れ家のお洒落な雰囲気はマナウスでは余り他に無いオプションだと思います。他店で食事の後にドリンクのみ「隠れ家」で楽しむという利用法はいかがでしょう。

**レストラン Preciosca**

住所：Av. Rio Jamary, 28 Vieiralsves

Tel： 3347-4799

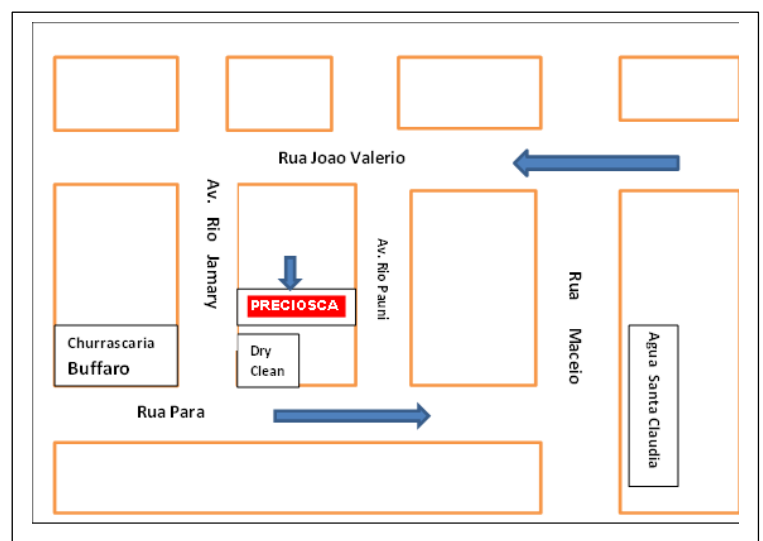
地図：<https://goo.gl/maps/SAXfoYQ4YLp>

昼食：毎日（11時～15時）R\$ 49

夕食：火～土曜まで（19時～24時）

※駐車場は無し（路上駐車）

※ 9月末にメニューがリニューアルされるとのことですので、上記内容は参考メニューとお考えください。



文責：島 準