

『レストラン紹介』 第12回

Moquem do Banzeiro (モケン ド バンゼイロ)

2016年12月2日(金)、今回は、マナワラショッピングに隣接する新しく出来たクリスタル・タワー1階、入口付近にある“Moquem do Banzeiro”を訪ねました。

Banzeiro と言えば、ご存知の方もいると思いますが、Moquem do Banzeiro は姉妹レストランで、オーナーシェフ・Felipe Schaedler さんの4番目のお店となります。

Moquem とは、先住民インディオが焼き物料理を行う際に使う道具の事を言います。



マネージャーVictor さんのお勧めで、4品頂きました。





最初に、前菜として **Queijo Coalho com Bacon de Pirarucu R\$29.00** を頂きました。グリルした固めのチーズ(Queijo Coalho)の上に、ピラルクのさくさくベーコンがまぶされ、甘酸っぱめの特製ソースと一緒に食します。主菜へのつなぎとしては、とても食をそそられる逸品でした。

主菜として **Camarao Salteado com Manteiga R\$62.00** 黒色のグレインライスの上に、プリプリした新鮮なエビを添えた料理です。エビの上には、トマト風味の上品なソースが掛けられ、サイドディッシュのタピオカケーキをフライパンで軽くあぶったものに、同じくトマトソースが掛けられ、ぺろりと平らげることが出来ました。



次に **Pirarucu Tucuma e Caldo Moqueado R\$49.00** こちらは、ピラルクをソテーして、千切りにされたトゥクマンにブイヨン風出汁が掛けられた一品です。アクセントとして、ツクピーの酸っぱ辛いソースを付けて食べれば、絶品に早変わりです。

最後に **File Mignon e Espuma de Queijo Brie R\$69.00** を頂きました。こちら、黒色のグレインライスと香ばしく揚がったポテトの横に、やわらかいフィレミニョンが添えられた一品です。焼き加減、ホワイトチーズソースの塩加減、盛り付けと有名他店と比較しても、遜色なく頂く事が出来ました。



最後に、デザートへは行かずに、カクテルを3杯注文しました。

何れもお店のオリジナル・カクテルで、写真の右から、**Moquem**、**Aue**、**Korra** です。



Moquem は、お店の名前にもなっているカクテルです。ジンベースで、カップピン・サントと言う薬草の汁と混ぜ合わせたカクテルです。写真の見た目ほどドロドロ感は無く、さっぱりした飲み物でした。

Aue は、ウィスキーベースにジンジャーとシトラスを混ぜた、こちらもさっぱり系のカクテルでした。個人的には、3つの中で一番好きな飲み物でした。

最後の **Korra** は、カシャーサをベースに、パイナップルとシトラスを混ぜたカクテルです。若干甘めですが、どちらかと言うとさっぱり系の飲み物でした。

各それぞれ、R\$25.00。

お店は年中無休で、オフィスビル街の「憩い空間」と言ったスペースに、その他おしゃれなレストランが、4軒ほど営業をしていました。夜8時を回りますと、一気に店内は満席となり、家族連れ、カップル、友達同士のグループが **Moquem do Banzeiro** を訪れていました。

全般的に、オーナーシェフのお店だけあり、アマゾン料理を中心に、見た目にも上品で、お味も逸品料理が多いレストランと感じました。内装もきれいで、とても居心地の良いレストランでした。

本日の精算は、大人3名で、お腹が膨れるまで食べて、R\$350.00(R\$120/人)とお味と雰囲気から言って、申し分のない価格と思います。

お勧めできるレストランですので、機会がありましたら、どうぞご利用下さい。