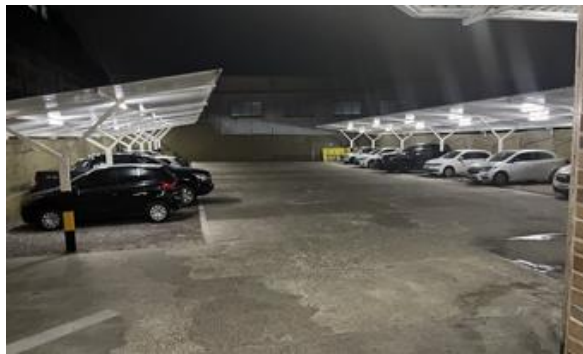


## 『レストラン紹介』 第56回

**Peixaria do Juvenal - Adrianópolis**  
(ペイシャリア ド ジュベナル - アドリアーノポリス)

今回のレストラン取材では、マナウスで人気の魚料理をメインとしたアマゾン料理を楽しめる **Peixaria do Juvenal** を訪れました。このレストランは、マナウス市内に複数の店舗を展開するチェーン・レストランです。今回は、新たに昨年開店した **Adrianópolis** 地区の店舗取材しました。いつもレストラン取材で困るのが車の駐車場所ですが、このレストランは裏手に広い駐車場を完備しているため、車での移動が多い人にとって、駐車場の心配をすることなく訪れることができます。



店内に足を踏み入ると、カジュアルでリラックスした雰囲気が広がります。高級レストランのような堅苦しきはなく、まるでファミリーレストランのような居心地の良さを感じました。インテリアはシンプルでありながら、アマゾン地域の自然を感じさせる装飾が施されており、どこか温かみのある空間です。店内のBGMも音量は控えめで静かな環境の中で食事を楽しむことができる点も好印象でした。特にファミリー層に嬉しい点は、キッズスペースが用意されていることです。小さな子どもたちが遊べる遊具スペースがあり、家族連れでの食事にも安心して利用でき、家族みんながリラックスして過ごせる環境が整っています。



注文した料理は、前菜に **MACAXEIRA FRITA** (フライド・キャッサバ) と **CAMARÃO ALHO E ÓLEO** (ガーリック・シュリンプ) を注文。メイン料理には、バイーア州では非常にポピュラーな魚煮込み料理の **MOQUECA DE TAMBAQUI** (タンバキのムケッカ) と、こちらも魚を煮込んだアマゾン料理のカルデラダ **CALDEIRADA DE CABEÇA DE TAMBAQUI** (タンバキのアマゾン風煮込み)、最後に焼き魚として **MATRINXÃ SEM ESPINHA ABERTA** (骨を抜いて焼いたマトリシャンの開き) を頼みました。今回、多くの料理を注文しましたが、どれも1人前の量なので、5人で取材に行った分にはちょうど良い量でした。



料理の感想は、焼き魚“MATRINXÃ”は非常に美味しかったです。カルデラーダは塩加減が強く、とても塩辛かったのが唯一の残念なポイントでした。ただ、店側に伝えると塩辛すぎたことを認めてもらいフライドポテトをサービスしてくれました。



総評として、Peixaria do Juvenal はお料理の種類も豊富で、アルコール類も豊富に取り揃えているので、食事と共にビールやカイピリーニャを楽しむこともできます。やはり、最大の魅力はアマゾン地域の料理が豊富に楽しめる上に、価格も非常に手ごろでコストパフォーマンスが抜群ですので、ぜひ一度訪れてみてはいかがでしょうか。



## PEIXARIA DO JUVENAL ADRIANÓPOLIS

<所在地> R. Belo Horizonte, 1075 - Adrianópolis, Manaus - AM, 69057-960

<TEL> (92) 99264-2024

<営業時間> 月～日 11:00～22:30

<駐車場> 駐車場あり

※本取材は2024年10月25日に実施されたものです。