

レストラン訪問 ～Trip Adviser Ranking 1位～

サンティアゴグルメ探検隊
会報編集委員会



レストラン：Peumayen

住所：Constitución 136, Providencia

電話番号：+56 2 2247 3060

営業時間：火曜～土曜 20:00～23:30

日曜 13:00～16:00

月曜定休

ホームページ：<http://www.peumayenchile.cl/>

「サンティアゴ市内にもまだ出会っていない美味しい料理、レストランがある筈」、そんな信念を持つ我が会報編集委員会のサンティアゴグルメ探検隊、普段は足で稼いでおりますが、今回は趣向を変えて旅行者の王道、Trip Adviser の情報を頼りにしてみました。

今回訪問したお店はサンティアゴのセントロ、ベジャビスタの一角にあるレストラン“PEUMAYEN”。レストランの雰囲気は少し暗めで良い雰囲気。内装は「チリ」をイメージしており、イースター島の神様の像などが置かれており、随所にお店のこだわりを感じました。店員さんも Trip Adviser で Ranking 1位になるだけあって、グルメ探検隊を外国人とみるや、自信満々に英語での説明を Offer してきます。実際に Bilingual かどうかは、是非皆さんで確認してみてください。

飲み物のメニューは、ピスコ、ピスコサワー、ビール等、豊富な Line Up。自称、ビール党の筆者もメニューを見ただけで口元がほころびました。

さて、料理の方ですが、まず最初は可愛らしいパンの登場。通常であればチリのレストランではまずパンとペブレが出されることが多いですが、なんと、これはチリ国内の各地域の伝統的なパンが勢



揃い。長い国土の国ですので、やはり見た目からしても各地域ごとに相当違います。小麦粉ベースのものがあればジャガイモ、豆、さらにキヌアベースのものまであります。店員さんは一生懸命説明しているのですが、頭よりも先に手が動いてしまい細かいことは中々理解できない中、感想は「美味しかった」の一言に尽きます。ちなみに、この中にイースター島のパンも入っておりますが、皆さんはどのパンかお分かりでしょうか？



パンの次は前菜。欲張りな方にはお勧めの全種類盛り合わせを注文しました。これも、大盛りの大味ではなく、きれいに小さく盛られて、味付けにもこだわりを感じました。他のレストランに慣れていると、一瞬量が少なく感じてしまいましたが、納得&満足の一品でした。

さて、肝心のメインディッシュですが、こちらも「牛肉」「羊肉」「鶏肉」に限らず、食材の種類が豊富でした。筆者が知らないだけなのか、なんで他のレストランではこれだけの種類がないのかと不思議に感じました。メインディッシュはなるべく多くの種類を食べようと、各会報編集委員による個人プレーを実施しました。それぞれの感想は

[Cahuello Chol choi Asado de vegetales, puré de maíz]

馬肉のステーキです。前々から興味はあったものの何か恐くて手が出せなかった馬肉ステーキ、初めて食しました。感想は、、、うーん、まずくもないのですが、美味しい！！という感じでもない。焼き加減はミディアムで良いのですが、やはり牛や豚に比べると少し癖がある気がしました。羊肉などが好きな方には全く問題ないと思いますが、臭いに敏感な方はちょっと控えた方が良いでしょう。



[Estofado de Cordero]

羊肉と種々のイモ類がメインの煮込み料理でしたが、味の方は **Cazuela** とは異なり、どちらかというとフランス料理のようなこってりとした味わいで、赤ワインと非常に合う印

象を持ちました。ただ、羊肉特有のくどさもあり、ひとりで食べきるのは少しつらいと感じた記憶もあります。評価としては、星2つ(☆☆★★★)といったところで、羊肉の愛好家にはお勧めできるが、そうでなければ何人かでシェアすべき。

[Costillar de Cerdo]

なぜか懐しい中華風の味でした。

ポットのような器に盛り付けられていて見た目からは中華風の味は連想できませんでしたが、味はまさしく“すぶた”。フォークとナイフでは食べづらいので、手で骨を持って食べたので手がよごれましたが、それを考慮しても、ボリュームもあり、お腹がすいている方にお勧めの一品です。



Estofado de Cordero



Costillar de Cerdo

[Kalapurka]

リヤマ肉、鶏肉、牛肉をふんだんに使ったスープ。チリ北部の原住民の料理のようです。よくセビチェに入っているジャイアントコーンがごろごろと入っていて、とても素朴な味でした。リヤマ肉のせいなのか、素朴ではあるものの妙にクセがあって、完食できませんでした。

ちなみに、リヤマ肉は食用に雌(llama)を使うと生態系が崩れるとかで、雄(llamo)しか使わないそうです。勉強になりました。

[Picante de Conejo]

うさぎのモモ肉が丸ごと入ったスープ。ピリ辛(カレー風味)でとてもおいしく、おススメの一品。



Kalapurka



Picante de Conejo

[Merluza Austral]

お肉料理がメインかと思えば、こちらの白身魚もさっぱりとしていて非常に美味しかったです。また、付け合せの野菜も新鮮で満足の一品でした。

最後は、デザート盛り合わせ。こちらも盛り合わせを頼んだので、全種類が少量ずつ出てきて、お味も美味しく、大満足でした。今回のレストランは、料理は美味しく、ちょっとサンティアゴの一般的(?)なレストランとは違った雰囲気、やはり Trip Adviser で1位のお店は一味違いました。サンティアゴのレストランに少し飽きておられる方は、是非、足を運んでみては如何でしょうか？



※この記事は日智商工会議所会報 233号（2014年1月発行）に掲載されました。