

レストラン訪問 ～CATEDRAL～

サンティアゴグルメ探検隊
会報編集委員会

レストラン： CATEDRAL
住所： José Miguel de la Barra Esquina Merced,
Santiago
電話番号： +56 2 2664 3048
営業時間： 月曜～木曜 12:30PM～03:00AM
金曜～土曜 12:30PM～05:00AM
日曜定休
ホームページ：<http://www.operacatedral.cl/catedral/>



今回は、某委員より「あまり人目につかない、隠れ家的なお店がある」という、興味をそそられるコメント付きでお勧めがあったレストラン「CATEDRAL」をご紹介します。

お店の場所は、地下鉄5号線の **Bellas Artes** 駅から徒歩3分程度のところにあります。お店の看板が入口の中にあり、確かに多少わかりにくいかもしれません。

雰囲気は暗めで、内装も木の香りを感じさせるクラシックな感じでした。この日はある団体さんが2階のフロアを貸し切ってイベントを実施していたので、3階のテラス席に案内してもらいました。私たちの後にもどんどんお客さんが来ており、人気なんだなと実感しました。冬のテラス席でしたが、暖房設備が十分に役目を果たしており、寒さを感じることは少なかったです。

飲み物のメニューは、ビール、カクテル、ワインなど豊富なラインナップで、料理のメニューのページより多く、いろいろなお酒を楽しみたい方にはぴったりのお店かもしれません。

料理の方ですが、今回は各自が気になるものを注文する方式にし、たくさんの料理を楽しむことにしました。前菜、メイン料理、デザートのお順にお伝えします。

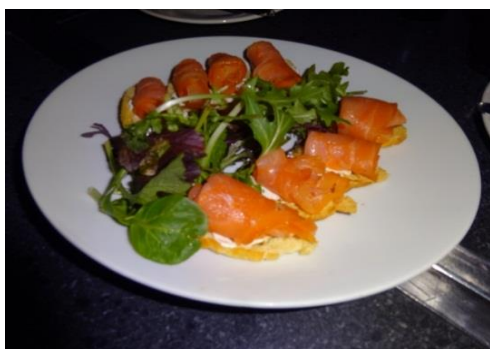
~前菜~

【Salmon ahumado \$8,400】

生サーモンをチーズと一緒に頂く、前菜としては無難な一品です。

【Gyosas \$8,600】

メニューに見慣れた名前があったので、注文することに。味はまさに揚げ餃子でした。しかし見た目が簡素なので、デコレーションにもう少し工夫あれば一層よかったかもしれません。



Salmon ahumado



Gyosas

【Combinado Donaldo \$15,200】

お肉が固めなので、食べるのに疲れる人もいるかもしれません。付け合せのジャガイモはおいしいです。量が多いので、たくさんの種類の料理を楽しみたい方は大人数で来られたときに注文するといいいと思います。

【Apanado de Pollo \$8,800】

見た目の簡素さとは違い、食べてみると意外にジューシーです。ただし付け合せのトーストはパサパサで、脂身の少ない鶏肉との相性は決していいとは言えませんでした。



Combinado Donaldo



Apanado de Pollo

～メイン料理～

【Solomillo \$7,800】

誤解を恐れずに表現すると「チリ風の豚の角煮」といった一品。若干ぼやけた感じもしましたが、日本人の味覚に合う味付けで、ボリューム的にもちょうど良い量でした。

【Milanesa de Vacuno \$8,200】

お肉は衣がカリッと揚がっていておいしかったのですが、付け合せのペンネが若干水っぽく、ソースが甘すぎでした。ウルグアイやアルゼンチンの人の顔くらい大きな **Milanesa** を期待していたので、小さめサイズのお肉でちょっと残念に思いました。



Solomillo



Milanesa de Vacuno

【Risotto Marino \$8,800】

ちょうどよい塩加減に加え、チーズの味がしっかり効いていて、美味しくいただきました。ワインのお供としてもピッタリな一品だと思います。

【Corvina Estilo Catedora \$9,600】

魚料理を注文したはずが、フライドポテトが主役と言わんばかりにふんだんに盛られており、魚が付け合せになっていました。まさに見た目通りの味でした。



Risotto Marino



Corvina Estilo Catedora

【Lasagna \$8,200】

どこにでもある Lasagna ですが、このお店の Lasagna は、ボリュームもあり濃厚な Bechamel ソースがワインにピッタリでとても美味しかったです。おすすめの一品です。

【Suprema de Ave \$7,800】

鳥肉自体の味が薄く、ソースも味が薄い。さらにポレンタもさっぱりした味なので、半分くらい食べたところで味に飽きてしまいました。全体的に物足りない印象でした。



Lasagna



Suprema de Ave

【Congrio Frito \$9,600】

見た目は色合いも良くおいしそうだが、チリには珍しく塩気が無く非常に淡泊、というか味がありませんでした。コングリオはカラッと揚がっており一口、二口は美味しい感じだが、味が無いので早々に飽きます。サルサも付いているがこれもすっきりとした味付けなので付けても風味は変わりません。美味しさ云々よりもまず、味が物足りない印象です。



Congrio Frito

～デザート～

【Torta de Casa \$3,200】

チリによくある甘すぎるケーキではなく、程よい甘さでした。

【Creme Brule de Manjar \$3,200】

こちらも日本人の口に合うクレームブリュレです。



Torta de Casa



Creme Brulee de Manjar

【Strudel de Manzana y Nueces \$3,200】

温かい状態で提供されます。生地がさっくりしていておいしいです。

【Helados \$3,200】

可もなく不可もなく、普通のアイスクリームです。



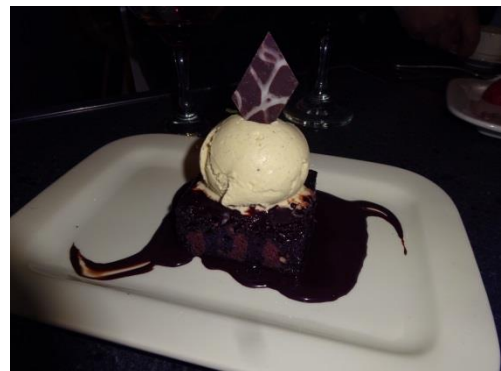
Strudel de Manzana y Nueces



Helados

【Brownie con Helado de Vainilla \$3,200】

ブラウニーが温かい状態で、上に乗っているバニラアイスといいバランスです。



Brownie con Helado de Vainilla

総論すると、前菜はまずまず、メイン料理は当たり外れが激しく、デザートは全体的に満足できるものでした。料金は料理の内容と比較すると少し高い印象で、サービスの質はチリの平均的なものだったかなと思います。このお店はひょっとしたらお昼ごろに旧市街の街並みを眺めながら、お茶とデザートを頂く、そんな楽しみ方もありかと思います。また夜遅くまで開いていますので、「仕事が遅くなった時の一杯」という日に足を運んでみてはいかがでしょうか？

※この記事は日智商工会議所会報 235号（2014年8月発行）に掲載されました。