

レストラン Casaluz



住所 : AVENIDA ITALIA 805, BARRIO ITALIA, SANTIAGO.

電話番号 : +562 29187204

URL : <http://www.casaluzrestaurant.cl/>

営業時間 :

火～土	メイン・サラダ・タパス バー・カフェ	01:00 PM～04:00 PM	06:00 PM～12:00 AM
		01:00 PM ~ 12:00 AM	
日		01:00 PM ~ 04:30 PM	

大人な雰囲気のお店で美味しいご飯をゆっくりと味わう。そんなチリで諦めかけていた素敵な時間を過ごさせてくれるお店が今回訪問したレストラン、Casaluz。

場所は Barrio Italia。少し危険地帯にも思えるこの場所は、実は素敵なお店が並ぶ、最近話題のエリアです。

我々が訪問した1月中旬のテラス席は涼しい風が吹き抜け、気持ちの良いチリの夏の夕暮れを感じさせてくれました。

ちょっと特別な一夜（勿論、それに限りませんが）にお勧めしたいレストランです。

タパス (前菜)

Camarones con cabeza, ajo y perejil \$6.200
Flambeados en coñac (6 unidades)



「前菜にお勧めは？」と聞いて最初に出てきた一品。頭付きというチリでは珍しい見栄えに加え、エビのプリプリ感もしっかりあり、ソースもピリ辛で大人の味という感じでした。

Mini hamburguesas de mollejas de cordero \$5.800
Selladas con mayonesa de hinojo



ラム肉のモジェハスという珍しい素材を使ったミニハンバーガー。全体としては美味しい一方で、肉の量が少なく、モジェハス自体の味を堪能するには不十分という印象。

Mejillas de merluza al ajillo \$5.800



メルルーサのほほ肉スープ。一口サイズに切られたお肉は程良い歯ごたえを残していました。それにピリ辛のスープがピッタリ。お肉を食べ終わった後はパンと一緒に最後までソースを味わいたい一品でした。

メイン

パスタ

Papardelle de la casa \$11.200

Salteados con ostión, camarón y shitake, terminados en su caldo



巨大きし麺を彷彿とさせる Papardelle。それにシーフードとシイタケの香りが程良く混ざったソースが絶妙に絡まっています。少々食べづらいのはご愛嬌でしょうか。各味が主張はしつつも、でしゃばりすぎない。チリでは珍しいタイプ（笑）の一皿でした。

Gnocchi de papa caseros \$10.300

Teñidos en tinta de calamar con crema de vongoles y machas



「イカ墨ニョッキ」ということでイカ墨ソースのパスタを期待したものの、実際はニョッキの生地にはイカ墨を練り込んだもので、若干期待外れでした。ただ、クリームソースはマチャ貝など魚介風味がしみじみと美味しく、よく噛めばニョッキにもイカ墨の風味が感じられる、上品な一品です。

リゾット

Risotto marino \$10.500
Con congrio, calamar, ostión y pulpo



シーフードリゾット。コングリオ、イカ、カキ、タコ等が入ってしっかり出しの効いた味。ただチリ料理の例に漏れず、味はかなり濃いめでした。最後のシメに頼むのが良いかも。

魚

Mero asado al lemongrass \$12.500
Con mix de cereales al pesto de cilantro y comino



脂の乗った自身さかなメロにレモングラスの香りを効かせた料理。赤ワインにも白ワインにも良く合うこれもお勧めの一品です。

肉

Filete de vacuno \$11.000
Con puré de cebolla trufado, papas puente, huevo pochado y aceite de trufa.



フライドポテトの上に子牛のフィレ肉、さらにその上にポーチドエッグを乗せた一品。子牛の肉は柔らかく噛むと肉本来の香りが楽しめました。初めにポーチドエッグを割って黄身を肉全体にからめてしまうと、卵の生臭さで肉の美味しさが失われますので、ポーチドエッグは別に食べることをおすすめします。

Chuletón de ternero de Parral (350 gr.) \$11.900
Con papardelle en crema de vino tinto



350g とボリュームのある『リブローズ』に自家製のパッパルデッレが添えられており、見た目は『ちょっと重そう』と思わせる料理でしたが、食べてみるとこれが全く重さを感じさせない『当たり』の料理でした。焼き加減はミディアムを指定しましたが、見た目はレアに近かったものの、お肉も柔らかく、味付けもさっぱりしてお勧め出来る料理です。

Confit de pato \$12.000
Acompañado con compota de manzanas y vainilla, y shitakes



Pato のお肉はもともと人によって好みが変わるところですが、ここのコンフィは比較的癖もなく非常に食べやすく仕上がっていました。付け合せの野菜に果物（イチゴと洋ナシ）も混じり、さらにフルーツソース（オレンジ？）が軽く添えられています。特に女性の評価高いかも！？

デザート

Coulant de chocolate belga y helado de vainilla \$4.600



一番人気があったのがこのデザート。他のレストランでいう Volcano (チョコスポンジに溶けたチョコが入っている) ですが、中々チリでは味わえない甘さを抑えたチョコレートとバニラアイスのコンビネーションが合うおすすめのデザートです。

Soufflé de naranja y grand manier \$4.500



もう一つのお勧めはオレンジスフレ。甘酸っぱい絶妙な味は、当地では希少価値高しです。

Timbal de toffee y chocolate \$4.500



Tarta tatin y helado de vainilla \$4.300



※この記事は日智商工会議所会報 237 号 (2015 年 2 月発行) に掲載されました。