

レストラン Mulato



住所 : José Victorino Lastarria 307, Plaza Mulato, Barrio Lastarria

電話番号 : +56-2-2638-4931

URL : www.mulato.cl/

営業時間 :

月～木 12:30～23:30

金～土 12:30～00:30

日 12:30～17:00

場所は Barrio Lastarria。

旅行に来た時のように街のにおいを楽しませてくれる José Victorino Lastarria の石畳通り。
この通りの奥にひっそりとあります。

オープンテラスのテーブルでおしゃれな街並みを感じながら食事を楽しむこと、
お店の中でゆっくりと会話を楽しむこと、
一人だけで、特別な方と二人で、仲間を交えて、
どんなシチュエーションでも楽しませてくれそうなお店です。

久しぶりに料理の味とお酒をじっくり楽しみたいという方にもお奨めできるでしょう。

夕食には早めの時間に来たはずが、すでにくつかりのテーブルを囲んでいます。
人気店であること間違いなしです。

Picoteos y entrantes (前菜)

Sopa fría de Choritos frescos en jugo de pebre heladito con cremoso de quinoa y palta \$6,900



ムール貝にアボカドとキヌアを合わせたヘルシーな一品です。2013年の「国際キヌア年」以降、一層注目が高まっているキヌアですが、分量はもっと少なくても良かったように感じられました。

Ceviche del Mercado con Pescado del día, Pulpo y Camarones en aderezo de palta, pimientos y cebolla morada \$8,400



今回注文した白ワイン MATETIC CORRALILLO Sauvignon Blanc にピッタリなのがこのセビッチェ。適度に効いた酸味のエビ、白身魚がとても美味しいおすすめの一品です。

Empanaditas fritas de mechada y queso Chanco (3 unidades) \$4,900



柔らかい牛の細切肉とメチャダチーズのエンパナーダ。さっぱりしていて白ワインと合う一品。

Gratín de Ostiones y mariscos al cilantro en compota de Tomate y Aceitunas de Azapa \$6,900



白ワインにすごく合います。やわらかいホタテにチーズとトマトが合わせられ一人でもすぐに食べられてしまいますが、メインのためにお腹に余裕を持たせることに注意。



(左) 目の前のオープンキッチンでは、シェフがてきぱきと料理を仕上げています。

(右) ワインの種類も豊富。前菜のオーダー時に合わせていただいたオーガニックのソーヴィニヨンブラン CORRALILLO (MATETIC 社)。ハーブや柑橘類を想わせる爽やかな酸味が、どの料理とも相性抜群。

Principales (メイン)

Reineta en crocante migba de limón con mix cremoso de Quinoas yHuacatay

\$9,800



あっさりした白身魚に、少しくセのあるキノアのソースの組み合わせ。レイネタはあまり水分が無く、香辛料の香りも強いので、少しずつ分けて食べるのがおすすめ。

Salmón sellado en polvo de cochayuyo con puré de Habas y papitas brujas de Chiloie

\$9,800



注文時はあまり人気がなかったサーモンですが、実はこれが一番美味しいのでは、という一品。チリのレストランで出される魚料理は火が通り過ぎてパサパサな食感である場合が多いですが、この一品は皮はカリカリ、中はしっとり半生かつ油がのっており文句なしの絶品。ただし、付け合せのアボガドソースは個人的には改善の余地があるように感じました。

Merluza Austral, Pinzas de jaiva y ostiones al ajillo con emulsión de porotos granados, sofrito de tomates y coulí de Albahaca

\$12,500



豆のピューレの上にメルルーサのソテーを中心に茹でたカニの爪、ホタテを添えた豪華な一皿。味付けされてないので素材そのものの味が楽しめ魚好きの日本人には嬉しい一皿です。

Rissotto de Callampas del bosque sur con Sobrecostilla braseada en jugo carmenere
\$10,900



チーズがしっかり効いていながら、口の中にツルッと飛び込んでくる小さく切られたキノコのおかげでさっぱりとした食感です。リゾットの上に飾られたお肉はナイフが要らないほど柔らかくておいしい！！ 一人では少し量が多めなので、二人くらいで分けていただくのがお奨めです。

Filete de vacuno en crispy de avellanas con ragú de mote, callampas y espinacas
\$11,800



牛フィレにマッシュルーム、ハウレンソウとヘーゼルナッツのミックスを添えた品。ただ香ばしいだけではない複雑な味わいで、肉料理に食傷気味な方にもお勧めです。

Dulces (デザート)

Tibio coulant de chocolate, salsa de frutos rojos con helado de vainilla
\$4,800



温かいチョコレートケーキと冷たいバニラアイスの組み合わせが良い。甘すぎずあっさりしています。

Nogatongamegalosomanjarchafasfrinilofo...

\$3,800



nogatongamegalosomanjarchafasfrinilofo...という言葉は DANKY 21 というコーンのアイスクリームから由来する言葉でレストランではデザート全般の総称として用いられています。こちらは Manjar のキャラメルムース。これだけでも甘さ十分ですが、ホワイトチョコソースがさらに濃厚な甘味を醸し出します。

Mix de Frutas del tiempo

\$3,300



季節のフルーツ。乾燥桃を水でもどした Huesillo , 青りんご、メロン、オレンジ、バナナの盛り合わせ。

Crocantes de manzana especiada en masa filo horneada con helado de harina tostá

\$4,200



パリパリに焼き上げた極薄の生地に、あっさりした味わいのリンゴのコンポートが詰まったアップルパイ風デザート。Harina tostá のアイスはもったりした食感で食べ応えがありますが、全体的に甘さ控えめで、ボリュームも食後にちょうどいい感じ。

※この記事は日智商工会議所会報 238 号（2015 年 5 月発行）に掲載されました。