

ZURRIOLA

サンチャゴグルメ探検隊



住所 : Nueva de Lyon 99, Providencia

電話番号 : +56 2 2233 1013

URL : <http://www.zurriola.cl/galeria.html>

営業時間 :

月～土 13:00～16:00 / 20:00～24:00

日 定休日

場所は METRO Los Leones 駅より徒歩数分。こちらに店を構えて1年程という比較的新しいお店。店構え、店内共に比較のカジュアルなカフェレストランといったイメージのお店の為、肩肘張らず友人同士で普段使いできるレストラン。テーブルをつなげれば大人数での食事も可能ですが、4名程度で1つのテーブルを囲むのがおすすめです。



Zurriola という Spain San Sebastián の街を店名に掲げるだけあり料理担当はやはりバスク出身のご主人（写真）。メインの料理のみご主人のサーブで、写真撮影にはとても恥ずかしそうにされていましたが、料理に対する説明は非常に丁寧、まさしくバスク人という感じで良印象です。

SANGRIA

Copa \$2,500

それでは早速オーダースタート。お酒の種類は豊富とまでは行かないものの、スペインビール Estrella やボトルワインなど一通り楽しめそうです。写真のサングリアはしっかりとフルーツを漬け込んだまろやかな味わいです。砂糖がかなりたっぷり入っていて甘味が強いですが、その分飲みやすいので、あまりお酒が得意でない人も美味しく頂けそう。ただし、ジュース感覚でついつい進んでしまうので要注意！



CROQUETA



お通しの二種のクロquette（写真の他にもう1種あり）写真の物はカボチャクリーム、もう1種は魚介のすり身が入ったスペインでもよく食べられているクリームクロquette。味もそれほどしつこくなく、大きさも一口大で丁度お通しに丁度良い感じ。8人に対して5個x2種のサーブはご愛敬です。

TORTILLA ESPAÑOLA

\$3,500

スペイン料理の定番のひとつであるスペイン風オムレツ。一般的にはジャガイモが詰まったお腹にたまる料理ですが、この店のものはふんわりしており、かつ中に挟まれたチーズがとろっとして、非常に上品な味わいでした。量的には、2~3人でシェアするとちょうどいい感じです。



TXIPIRONES PLANCHA **\$6,500**

イカ a la plancha。Txipirones とは小さいイカの事をバスク語でそういうらしいです。イカの火の通りも丁度良く美味しく頂けました。お味は、緑のソースはどうやらパセリ、イカの下に鮎色玉ねぎが仕込んでありました。もう少し塩加減がキツイ方がお酒のアテ的には良いのかなと思いました（日本人なら醤油を掛けたくなっちゃう感じ）。



SALMOREJO **\$3,500**

サルモレホとは「スペイン南部アンダルシア地方コルドバに伝わるトマトとパンから作るクリーム状のスープ」（引用:Wikipedia）。味わいはトマトの程よい酸味がきいており、口当たりもまろやか。冷製スープなので、暑い時期に白ワインなどと合わせると良いかもしれません。



RABO DE BUEY GLASEADO **\$9,000**

骨に沿ってナイフがスッと入るほど柔らかく煮込んであり、手のひら大のお肉はすぐに平らげてしまいます。口にお肉を頬張った時、手元の赤ワインが空いていることの無いよう、赤ワインが充分にあることを確認してからお肉にあたって下さい。フルーティーなワインなら肉汁を堪能、渋めのものならお肉が進みます。ざっくりナイフで切った部位をスマートに頂くだけでなく、骨の周りの味がしみ込んだ部位にかぶりつくのも良いでしょう。



PAELLA DE MAR ZURRIOLA \$12,000

定番スペイン料理の魚介のパエリア。味付けもさることながら、炊き加減が節妙で、お米の芯が丁度良く残ってました。これまでチリで食べたパエリアの中でもトップクラスに位置すると思います。メニューには「1ポーションで2人前」との表記がありますが、日本人には3~4人前に相当する量です。なのでオーダーされる際には留意下さい。



TARTE TATIN \$3.900

いわゆるタルトタタンです。甘さはほどほどで、リンゴのフレッシュ感が感じられます。写真左下のイチゴ&イチゴソースのコンビは結構甘目ですが、写真右下のアイスがかなりさっぱり。何かのナッツのアイスだと思われませんが、委員からは「まさか・・・きな粉アイス？」との声が挙がるほど。フレッシュ×スイート×さっぱりと、色々な味を楽しめて、しかもバランスも良い一品です。



COULANT DE CHOCOLATE \$3.900



続いてはとろけるチョコレート。こちらも甘すぎないのがうれしいポイントです。そして脇を飾るのはやはり、いちご&アイスのスイートさっぱりコンビ（上述）でございます。ちなみに写真のろうソクは、訪問当日に誕生日を迎えた委員のために委員会一同よりサプライズでお祝いしたもの。快く協力して、Feliz cumpleaños まで歌ってくれたお店のスタッフにも感謝！

TIRAMISU \$3.900

最後はティラミスです。今や定番のデザートですが、「ティラミス」の意味ってご存じでしたか？私は知りませんでしたが、私を引っ張り上げてとかハイにしてとか、そんな意味らしいです。味によらず結構イケイケなお名前ですよね。肝心のお味ですが、ビターなティラミスにイチゴソースの甘さが重なり、気分よくなっちゃう美味しさでした！



デザートの後には全員しっかりとエスプレッソも頂き、満腹になったところで会はお開き。
今回のお店は、コストパフォーマンス、味、サービスいずれも高評価。メニューのバリエーションは少なめですが、どれを頼んでも味には間違いありません。

陽気なシェフやスタッフと会話を楽しみながら、美味しいバスク料理に舌鼓。新しいお店ならではのフレッシュな空気、そしてアットホームな雰囲気が共存する素敵なお店を発掘し、今回のミッションは大成功となりました！



(写真) はつらつき漂うウェイター。「お店のウェブサイトに掲載するから、みんなの写真を撮らせて」と逆にカメラを向けられ、最後は撮り合いに(笑)。現在お店のサイトには美味しいゴハンの写真しか見当たりませんが、いつかこの日の様子が公開されるのか、されないのか・・・。

※この記事は会報 240 号 (2015 年 11 月発刊) に掲載されました。