

レストラン訪問記

Los Ganaderos – Capital Grille

サンチャゴグルメ探検隊



住所 : Vitacura 7542, Vitacura

電話番号 : +56 2 2616 1742

URL : <http://capitalgrille.cl/>

営業時間 :

月～土 12:30～16:00 / 19:30～24:00

日 12:30～16:00 / 19:00～22:30

帰宅時間帯の長い渋滞にやきもきしつつ Vitacura 通りをし
ばらく進むと、真っ赤にライトアップされた牛のモチーフが
一際目を引くステーキレストラン Capital Grille が現れます。
店内は、200席はあろうかという広々とした空間。カジュアル
な雰囲気、家族連れも多数見受けられます。至るところに牛のオブ
ジェやデザインが施され、ただならぬお肉アピールに期待が高ま
ります。



Provoleta con Especias \$4,900

少し大きめに切られたプロボレタは、塩味があまり強くないちょうど良い加減なので、ビールは軽めの **Erdinger** が合おうでしょう。勿論、メインに行く前にもう一つ頼むのもアリかと思います。



Ceviche Polinésico \$9,800

肉がメインのお店ではありましたが、店員のおすすめということもあり注文。ロコ貝の歯ごたえが良いアクセントになっており、酸味もほどよく、メインの肉料理の油もすっきりさせてくれるようなセビッチェでした。



Empanaditas (7 Unids.) \$4,900

アルゼンチン式の小ぶりの揚げエンパナーダ。中身はチーズのみで、これといった特徴がないものの、出来立ての暖かいうちに食べてしまうことをお勧めします。



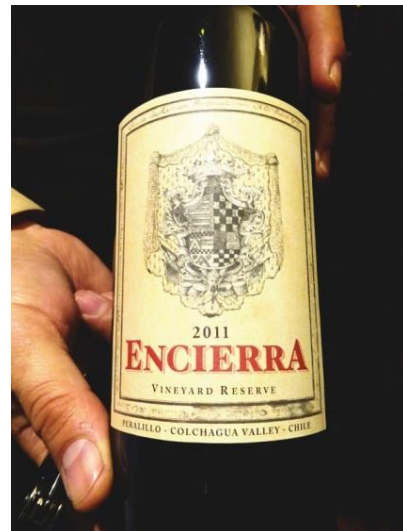
Crudo Capital \$7,500

生肉にもチャレンジ。サバの缶詰サイズに盛られ、ボリューム満点。生肉に玉ねぎとパクチーの刻みがミックスされています。銀の容器にはレモン汁が入っており、お好みで垂らして食します。新鮮な肉を使っているため口当りはマイルド。薄めの味付けもされており、日本人でも美味しく食せます。頼んだらすぐに出てくるのでアペタイザーとしておすすめ。

Encierra Vineyard Reserva 2011

Ensamblaje (Cabernet Sauvignon / Syrah / Merlot / Carménère / Petit Verdot) \$26,500

Ricard Chávez (後述) の売り込みに押され選んだこちらのワイン、余り期待しなかったものの、思いのほか「美味しい！」と参加者からは好評価。プルーンを思わせる渋みと甘味、そしてダークチョコレートのような香ばしさも感じる味わい。意外にも後味はすっきりしていて、肉汁溢れる濃厚なお肉とも好相性です。



右 : Biffe de Chorizo

左 : Biffe de Wagyu

Biffe Chorizo \$14,500

今回注文した肉料理の中でも脂身が少なく、まさに「お肉」を堪能できます。あっさりした味ですので、400g でもそこまでボリュームを感じることはないかもしれません。一人一品のスタイルでも、大人数でシェアをする場合でもおすすめできます。

Biffe de Wagyu \$27,900

肉の柔らかさ、脂の入り具合は和牛を名乗るだけあり日本人の好みにあった肉質。また日本では中々ない様な厚切りのサーブでしたが焼き加減も丁度良く、味、ボリューム共に満足の一品でした。

Entraña (400g) \$16,900

肉はそれほど分厚くなく、赤身肉と内臓系のいいところを寄せ集めた感じ。柔らかく脂肪も豊富で濃い味です。肉の匂いは強めで、肉好きには肉の味がしっかりしてお勧めです。量を食べて続けていると多少しんどくなるかもしれませんが、そこは赤ワインでカバー。





Ojo de Bife (450g)

\$16.900

ステーキに最適な部位・リブローズで、とても柔らかく、脂っこくなくさっぱりとしています。噛むたびに肉の香りが口の中に広がり、肉をしっかり食べたという満足感が得られるステーキです。

Postres

Suspiro Limeño

\$4.500

滑らかなマンハールの上にメレンゲを重ね合わせたデザートで、世のマンハール好きにはぜひお試しいただきたいデザート（マンハールよりも上品な味わいです）。なお、本来の名前は *suspiro de limeña* 「リマ娘のため息」だそうで、ペルー人が作ると、ため息が出るほど美味しいのかもしれない。



Parfe Chilimoya

\$3.500

いつものやわらかいチリモヤが少し固めの感触で食べることができるアイスクリームです。味はいつもの甘さ控えめのチリモヤなので、紅茶で合わせるのも良いかもしれません。



Trilogia de Cheesecake

\$4.500

チーズケーキ三部作という名に反してどちらかといえばムース。上部の各ソースのパンチが非常に強く、ソースを全体に行き渡らせる位かき混ぜればバランスが良くなると思われませんが、上品に頂くには少し難しい一品です。

※（左から）Maracuya, Bailey's, Berries

Brownie de Chocolate \$4,500

甘すぎない濃厚なチョコレートケーキと木イチゴのジャムの相性がとても良いです。バニラアイスもさっぱり感を引き立てています。お肉料理の後のデザートとしてお勧めの1品です。



Flan Casero con Dulce de Leche \$3,500

プディング自体に味がしっかりとついており、それも甘すぎることもなく、お肉を食べた後のデザートに向いています。横にあるカラメルソースは Manjar のような濃い色をしています。主張が強すぎることもなく、プディングの味をより一層引き立ててくれます。

Tiramisu \$4,500

マスカルポーネチーズの味がかなり効いているティラミスです。表面にはチョコレートや飴細工も乗っていておしゃれです。甘さは控えめなので食べやすいのですが、少々量が多めなので、前菜、メインの肉と来て最後のデザートとしては小食な方は食べきれないかも…？



Ricardo Chávez テーブル担当

お勧めなどを尋ねると随分と自分の意見を主張してきて、ともすれば当方（お客様）の意向を尊重せず、自分の意見を押し通そうとする押しの強さを有する。一度ウケたネタを当方（主に相川さん）がそろそろ飽きてきているにも関わらず、ドヤ顔で披露し続けてくる押しの強さまでをも有する。

【総評】

全体的にシンプルな味付けで、塩加減など日本人の口に合うものが多かったと感じます。シビアな評価もすると、味付けの変化、盛り付けのバリエーション等に創意工夫は余り感じられず「何となく美味しいご飯を食べた」で終わってしまうのが惜しいところ。一皿一皿のクオリティは決して悪くないだけに、少しもったいない印象でした。

ともあれ、美味しいお肉が食べたいな、たまには外食したいな、という時には充分満足させてくれるお店ですので、ぜひ一度足を運んでみてはいかがでしょうか。

ちなみに、料理とは裏腹に強烈な存在感を見せた **Ricard Chávez**。こちらのオーダーを遮ってのリコメンド、適当な上に間違っている説明、面白くないボケ等、絶妙に苛立ちを煽りますので来店時は充分ご注意ください。

※この記事は会報 242 号（2016 年 5 月発刊）に掲載されました。