

## レストラン訪問記

### Brunapoli

サンチャゴグルメ探検隊



住所： Av. José Alcalde Delano 10545, Local 1062, Lo Barnechea

電話番号： +56 2 3203 3468

URL： <http://www.brunapoli.cl/>

営業時間：

日～木 12:00～24:00

金・土 12:00～25:00

2014年にLa Dehesa地区にオープンしたショッピングモール Vivo Los Trapenses 内にあるカジュアルイタリアンレストラン。イタリア人のピザ職人の作るナポリピザ（ふかふかの厚手生地を使用）を中心としながらも、前菜、パスタ、メイン、デザートまで幅広く楽しめます。種類は限定されますがイタリアワインも楽しめます。

料理の中心はナポリピザですが、チーズやハムはイタリア北部のものを、ワインはトスカーナ産がメイン、とイタリア全土の良いところを集めた感じです。

週末のお昼時は家族連れで込み合い、訪問した平日の夜もほぼ満席状態でした。訪問される際には予約をすることをお勧めします。ちなみにこのモールの駐車料金は無料で（2016年8月現在）、Unimarcも併設してますので週末の買い物がてらに訪問するのも良いかと思います。（高橋）

Arancini Porcini e Tartufo \$6,800

1 皿にゴルフボールぐらいの大きさのものが 3 つ入っており、フォークで刺そうとするとクシャッと皮がやぶれて中から溶けたチーズが出てくるほど柔らかくジューシーです。1 人でもビールを飲みながら軽く 3 つはいけます。添えてあるバジルペーストをつけると、また一味違ったエントラダを楽しめます。（情野）



Arancini Porcini e Tartufo

Melanzane alla Parmigiana \$8,500



Melanzane alla Parmigiana

素揚げした茄子、トマトソースにモッツァレラチーズを加えてオーブン焼きしたパルミジャーナは南イタリアの家庭料理だそうです。シンプルな組み合わせながら茄子の甘みとトマトソースの程好い酸味がよくマッチしており非常に美味しい一皿でした。Chianti との相性が抜群でしたので同時にオーダーされることをおすすめします。（山之口）

Polpo e Patate \$7,700

チリは総じてタコが美味しい印象ですが、例に漏れず、むしろその中でも上質なタコを使用していそう。タコとポテトの相性も良く、パセリの香りも絶妙に効いており、地中海の伝統料理と頷ける一品です。（木下）



Polpo e Patate

4 Formaggi

(Gorgonzola, Mozzarella, Pecorino Romano, Parmigiano DOP) \$11,500



4 Formaggi

4 種類のチーズが楽しめる 4 Formaggi のピザはチリでもよく見かけますが、こちらの 4 Formaggi、生地のもちもち感では一歩抜け出ているのではないかと思います。チーズの量も程よく、1 ピースはぺろりと食べられます。蜂蜜については別途頼まないといいてきませんが、ぜひ一緒に注文されることをお勧めします。一口目は蜂蜜なしで、それ以降は蜂蜜ありでいただくと味の変化が楽しめます。ちなみに蜂蜜はかなりねっとりしたもので、誤ってかけすぎないように要注意です。（佐藤）

## Cri

(Rúcula, Mozzarella, Prosciutto San Daniele DOP, trozos de Parmigiano DOP) \$11,900



Cri

厚手生地のマルゲリータピザ（トマトペーストとモッツァレラチーズ）ベースに生ハムとパルメザンチーズ、ルッコラが乗ったザ・イタリアンなピザ。生ハムはイタリア国内ではパルマ産よりも格上とされているサンダニエレ産を使用しており、非常に満足度の高いピザです。ワインとの相性もいいと思います。（高橋）

Chianti Rufina Riserva Travignoli Tegelala, Sangiovese \$27,100

折角なのでイタリアワインも頂いてみることに。こちらはトスカーナ地方のワイナリーTravignoli より。香りは酸味がありタバコに似た渋みも感じますが、口当たりは意外になめらか。スッと喉を通った後、プルーンのような甘酸っぱさが広がり余韻を残します。Melanzane だけでなく、最初の一皿 Arancini との相性も抜群。（相川）



Chianti Rufina Riserva



Rosso Di Montalcino

Rosso Di Montalcino Piancornello, Sangiovese \$27,900

同じサンジョベーゼ種を使ったワインですが、こちらの方がやや酸味が強く、深みに欠ける味わい。ピノノワールのようにキリッと冷やして頂くのも良いかも知れません。参加者には前述の Travignoli の方が好評でした。（相川）

Tagliatelle alla Bolognes \$10,100

レストランで茹ですぎのスパゲッティを食べて、チリ人にはアルデンテという概念がないのではないかと気がかりなことがある日本人は少なくないかと思えます。しかしこちらのレストランではタリアテッレすらもアルデンテを感じさせる素晴らしい茹で具合になっていました。ボロネーゼソースも赤ワインのコクが感じられ、トマトの酸味も程よく、タリアテッレの幅広の麺によく絡んでいました。（佐藤）



Tagliatelle alla Bolognes



Milanesa De Ternera \_\_\_\_\_ \$12,100

日本のカツレツのような一品。チリでは食べたことがなかったので懐かしさを感じることが出来ました。個人的には、大人数で行った時の一品には良いと思いますが、家族 3-4 人ならまずはライスコロッケ、ピザ、パスタが優先かなと感じました。（木下）



Milanesa De Ternera



Filetto Di Manzo

Filetto Di Manzo All'Aceto Balsamico \_\_\_\_\_ \$14,900

もうデザート？と思いましたが、柔らかでジューシーな肉は今までチリ食べた中で一番の味でした。周りのポテトもうまくマッチしています。次に来たらきっとメインで注文する一品です。（土崎）

Spaghetti alle Vongole \_\_\_\_\_ \$9,100

チリで食べるパスタというとアルデンテからさらに 10 分煮続けたような「パスタのような何か」が大勢を占めていますが、これは本物のボンゴレでした。まず麺がちゃんとアルデンテというだけで稀少な一皿です。アサリやトマトの旨み云々を言い始めたらキリがないかと思いますが、濃すぎず薄すぎずな味付け具合も含め個人的には大満足の一皿でした。（山之口）



Spaghetti alle Vongole



Torta Ricotta e Pere

Torta Ricotta e Pere \_\_\_\_\_ \$4,200

（いわゆるケーキは甘い、チリのそれはなお甘いといわれていましたし）僕は甘味では和菓子に軍配を上げてきましたが、それに劣らず甘さを抑えた深味のある上品な一品です。（土崎）

Panna Cotta \_\_\_\_\_ \$3,900

参加者絶賛の美味しさ。ギトギトのチリスイーツに辟易している駐在員にとって程よい甘さ、絶妙な食感のこのパナコッタは感動すらおぼえます。この店に来たら必ず注文すべし。（中山）



Panna Cotta

Volcani (Volcán de Chocolate Negro con Helado) \$4,200

見た目パンケーキの様なチョコレートケーキは、スプーンで端っこを掬い取ると、中からビターなチョコがとろけて出てきます。シャーベット状のアイスも甘すぎず、量も丁度良く、エスプレッソにぴったりな一品です。（情野）



Volcani

Scialatelli Fritti (Trozos de Pizza Fritta con Nutella y Pistacho) \$4,900



Scialatelli Fritti

さすがイタリアン。チョコではなくヌテラです。こだわってます。ヌテラと粉砂糖のコーティングでなかなか甘そうな見た目ですが、揚げられたピザ生地に塩気があり、見事なマッチング。どんどん手がのびる美味しさです。（中山）

【総評】

運ばれてくる一皿一皿に参加者から「美味しい！」の声が上がり、お料理もお酒も美味、スタッフのアテンドもテキパキとしていて言うことなし！レストラン探訪記久々のヒットとなりました。

ひとつだけ難点を言うと、カマラ会員も多いオフィスエリアの Las Condes からはかなりの距離があり、モール手前の Cerro Alvarado 周辺は街頭もまばら。本当にこの先に店があるのか...と、馴染みのない人にとっては一瞬不安を覚える立地です。が、それでもはるばる訪れる価値のあるお店！会報編集委員一同自信をもってお勧めします。この日食べ切れなかったメニューをいつ制覇しに行こうか、すでに再訪を画策中の委員もちらほら居るようです。（相川）



左) テイクアウトも出来ます。 右) イタリア産ビールも美味！