

プチポワお勧め

## レストラン

1月には、バーゲンが始まります。ちょっと高価な洋服もこの時期に安価で購入し、財布に余裕ができたならレストランに行って、新しい味覚に挑戦しませんか。知人からのお勧めの最近できたレストランを紹介します。買い物時に立ち寄って、食の和を広げてみましょう。

Balls & Glory Bruxelles Bourse  
www.ballsglory.be  
Rue Henri Maus 35, 1000 Brussels  
毎日10h~22h



証券取引所 (Bourse/Beurs) の横にあるミートボール専門のレストランです。入り口で牛・豚(写真右)・羊・鶏(写真左)肉から好みの肉とソース味および付け合わせ(サラダまたはストウプ-野菜入りじゃがいもピュレ、計€12.50)、飲み物を選び、番号札をもらって席につきます。ミートボールは、210gで中にもソースが入っています。デザートは、チョコレートアイスかブラウニーで、どちらも1つ€4です。ワインはグラスワインからボトル(€20)まで、好みで選べます。

上記サイト内にそれぞれのミートボールをカロリーとともに紹介しているので、下調べをしてから出かけてみるのも賢い食事法かもしれません。また、お持ち帰りもできるので、出来上がりを家族とともに家で食べるのもいいですね。生のミートボールを、1つ€5で購入することもできます。170°Cで27分焼くと美味しく仕上がるそうです。付け合わせのソースも販売しているので、家でも美味しくいただけますね。

さらに、スーパー・デレーズでも、数種のミートボールを販売するそうです。見た目は大きいミートボールですが、中に肉にマッチしたソースが入っているので、全てが肉ではありません。おしゃべりしながら食べると、あっという間に平らげてしまいました。皆さんもいかがでしょう。



Peck 20  
www.facebook.com/peckbxl  
Rue Jourdan 20, 1060 Brussels  
月~金7h30~22h、土9h~22h、日9h~21h

地下鉄Louiseからすぐのところにある、卵を使った料理をメインにしたハンバーガー・サンドイッチレストランです。アメリカンスタイルのカジュアルカフェといった雰囲気、愛想のいいスタッフが、メニューを紹介してくれます。朝早くから夜までノンストップで開店しているので、朝食、昼食、お茶、夕食とどの時間帯にでも利用できます。

店内はカラフルな彩りで、寒い冬でも暖かく明るい気分にしてくれます。料理は最大限ビオ製品で提供し、使っている食器なども紙製のストローや再利用できるビン容器を使ったコップなど、エコスタイルでゴミを最小限にし、環境にも優しい経営をモットーにしています。

牛・豚・鶏と肉を使った物からベジタリアン用の豆腐や野菜中心の品まで、豊富な料理が揃っています。中でもpulled porcと呼ばれる調理に8時間もかかる豚肉スライスのバーガー(写真下右奥、じゃがいも、サラダ付、€13)がお勧め、早速注文してみました。豚肉がジューシーで、とても食べやすかつ



たです。写真奥のインド風サラダ(€13)は、クスクスとアボカド、エビをミックスした香草入りサラダです。デザートは、ホワイトチョコとピスタチオのケーキに挑戦。一切れが二人分くらいの大ささです。お茶カップもビッグサイズで食べごたえ満点でした。

このレストランは、グランプラス近くにも姉妹店があります。この近辺で買い物をしたら、立ち寄ってみてください。  
Peck 47 : Rue du Marché aux Poulets 47, 1000 Bruxelles

