

プチポワお勧め

レストラン

食文化を楽しむのも、海外生活の醍醐味です。家庭ではなかなか使えない食材も、レストランでは美味しく調理してもらって、味わうことができます。

春は間近です。買い物が出てから出かけて、美味しいヨーロッパ料理を味わいましょう。

Bia Mara

www.biamara.com

Rue du Marche Aux Poulets 41, 1000 Brussels

月～木12h～14h30、17h30～22h30、金～日12h～22h30

Fish and chipsはイギリスの代表料理ですが、ここベルギーでも食べられるレストランがあります。フライドポテト発祥の地ベルギーでのFish and chipsは、どんなものかなと出かけてみました。12h30ごろに着いたのですが、その後、すぐに店内は訪れた人でいっぱいになってしまいました。これは美味しいに違いないと、原稿作成担当スタッフは、好みの品を注文してみました。



Fishと言うからには、まず、魚のフライ(€13)を注文。そして、チキンカツ(€12)もあるので、2種注文してみました。長方形の木製の器に紙を敷いて、その中にフライドポテトと唐揚げ、小さい紙の入れ物にソースが入って出てきます。魚もチキンも、しっかりした量のフライドポテトとともにサーブされました。鮮度のいい材料を美味しく料理しているので、

食べ応えありです。付け合わせに紫キャベツ、えんどう豆のピューレ、きゅうりと海藻のサラダと3種の野菜(€10)の品も追加して、ビールとともに美味しくいただきました。食べても食べても減らないボリュームたっぷりの料理は、ファーストフードとは呼べないレストランの品です。調理の説明に天ぷら、パン粉の紹介がしてあり、日本食ブームを思わせる一面でした。



Garage à Manger

www.garage-a-manger.be

Rue Washington 185, 1050 Brussels

月～木10h～18h、金～土10h～22h、日10h30～18h

朝食、昼食、おやつ、アペリティフ、そして夕食と、どんな時間帯でも我々を歓迎してくれるレストランです。新鮮な地元で採れる野菜や果物を中心にビオ製品を使った、体に優しい料理を提供しています。子どもが遊ぶスペースや絵本もあるので、週末近くのテンボッシュ(tenbosch)公園(遊具のある公園スペース有)に家族で出かけた後に寄ったり、ランチ会にぴったりのお店です。



店内は、オープンスペースで、キッチンでの食事を作る様子を見ながら食事ができます。テーブルはプライベート用の2～4人向けや、6～8人向けのグループ用まで様々。ビジネスマンや女性どうし、老夫婦、家族連れなど誰にでも人気のあるレストランです。使用している食器は、プロカントから探してきたという感じで、柄や形が様々で、物を大切に使う気持ちが伝わってきました。

お昼のランチは、前菜+メイン(€18)、メイン+デザート(€18)、前菜+メイン+デザート(€21)と、その日のお腹の空き具合や時間の都合でチョイスができます。前菜は、スープと一品料理があり、両方食べたい方はどちらも注文(€22)できるようになっています。取材時のランチは、スープ、カブとオレンジの煮込み、牛肉の赤ワイン煮、砂糖タルトのアイスクリーム添えでした。スープは、スープ入れに入っているのので、自分でサーブし、好きなだけ食べられます。カブとオレンジの煮込みは、デザートかと思うくらいの美しい色合いで、味も春を感じさせる物でした。メインの牛肉は、トロリと溶けるような煮込みで、家庭では出せない味に大満足。コーヒーとともにデザートを味わい、すっかり美食を堪能しました。ランチの他、ア・ラ・カルトで一品料理を注文することもできます。また、土・日にはブランチがあります。

