

プチボワお勧め

レストラン

夏休みはもうすぐですね。天気が良いとちょっと出かけたくなりませんか？ふらーっと歩いて、お腹がすいたら、気軽に立ち寄って昼食を食べられるレストランを見つけました。友だちと散歩がてら、出かけてみてください。

The Noodle Bar Brussels

<http://noodlebar-brussels.be>

Rue du Marché aux Fromages 15, 1000 Brussels

Tel : 02 503 49 29

12h~23h、無休

グランプラスから数分のレストラン街の一角にある「ヌードル・バー」は、バーというより、ファーストフードのアジア料理版といった様相です。テーブルにはメニューを兼ねた白か黒地の紙ランチョンマットがあり、白と黒のメニューの違いは？とよく見たら、中身は一緒でした。



オープンキッチンで働いているのは、アジア人らしき人ばかりです。前菜で頼んだシューマイは、日本でよくあるような懐かしい味。メインで頼んだ麺類2種がなかなか辛く、実際のアジアの国にあるような意外性のあったしっかりした味に感激し、量が多いのに完食したくらいです。もちろん辛い麺もあります。ヌードルだけでなく、シューマイ、春巻きやチャーハン、サンドイッチなどのメニューもあり、一皿€10とリーズナブルな値段です。ブリュッセルだけでなくアントワープ、オステンドなどの都市にも展開しているようで、人気のほどがうかがえます。取材当日も、お昼を過ぎていたのに料理が出てくるまでに時間がかかり、聞いてみたらテイクアウトのお客さんが結構いたそうです。

The Noodle Bar(ヌードルバー)という軽い名前ですが、遠くに住んでいる筆者でも、近くにあったら何度も行きたくなるようなお店でした。子ども連れでも大丈夫です。



Publico

www.publicobxl.be

Rue des Chartreux 32, 1000 Brussels

Tel : 02 503 04 30

月~水11h~24h、木~土11h~01h、日11h~23h、無休

モード店の並ぶダンサー通りから横道にそれた、レストランが並ぶ通りがある、イタリアンとベルギー料理のレストランです。大人向けの雰囲気、バーにはウイスキーやカクテル用のアルコールが並んでいて、夜は飲みに来るお客がたくさんいます。



パスタ類が大好きな筆者は、家庭では作れないラビオリ(写真左、€14.50)を注文してみました。ゴルゴンゾーラチーズで作ったソースのかかった、ほうれん草入りラビオリにルッコラとトマトで彩りを添え、イタリア国旗の色合いで出されました。ラビオリのゆで加減は、アルデンテ。ゆで具合に気をつけるあたりが、本格派のイタリアンでした。チーズを使っているにもかかわらず、あっさりした口当たりで、赤ワイン(€3.80)とともにあっという間に平らげてしまいました。

付き合ってくれた友人は、ツナステーキのトマトソースがけ(写真右、€18.50)を頼みました。ツナのグリル具合が焼き過ぎず、メディテラネソースと呼ばれるトマトソースに合っ、じゃがいもとともに美味しくいただきました。

サービス担当のお兄さんはとても愛想のいい人で、食事中や食後に、「美味しいですか？何か追加注文はありますか？」と丁寧に尋ねてくれました。夜までノンストップ営業なので、ゆっくり話しながら食事ができます。是非、お試しください。

