

プチボワお勧め

# レストラン

日本と違い、時間をかけて楽しみながら美味しい物を味わうベルギーのレストランで、優雅な時を過ごしてみませんか。高価だから行けないではなく、価値観の違いだから気にしないと割り切って出かけましょう。こちらのレストランでは客の回転がないので、一人の単価が高額になるのは仕方がないのです。その分、じっくり雰囲気を楽しみましょう。

## Sanzarù

[www.sanzaru.be](http://www.sanzaru.be)

Avenue de Tervuren 292, 1150 Brussels  
火～金12h～14h、19h～22、土19h～22h  
土昼・日・月休

1897年チリに移民した日本人が、日本の伝統料理をチリ風にアレンジした日系料理を作りました。それを再現するベルギー人シェフは、味噌、しょうゆ、柚子、だし、米酢などを使いながら、チリ料理で使うコリアンダー、チリペッパー、とうもろこし、ココナッツ、ライム、赤玉ねぎなどを加えて、オリジナルな料理を提供しています。店名Sanzarùは、「見ざる、言わざる、聞かざる」の「三猿」から来ています。



料理はアラカルトはなく、コースメニューのみ。ランチタイムは3品€45と5品€75があり、ワイン付きだとプラス€35、ディナータイムは6品€85と7品€95、ワイン付きだとプラス€45になります。

天気のいい6月に取材をしたので、テラス席で会食しました。席は場所により直射日光が当たりますが、希望を伝えると日陰の席に変えてもらえました。



スターターは、タコと生ガキ。どちらも洗練された味で、スパークリングワインに程よくマッチしていました。前菜は鯛のマリネ。枝豆とフランボワーズの色が夏の日差しに照らされて、バカンス気分です。食事をスタートできました。



メインの肉の量は多過ぎず、しかも柔らかく火を通してあり、とても食べ易い牛肉でした。

デザートのアイスクリュームとチョコレートムースは甘過ぎず、日本人向けの量で、あっという間に平らげました。



優雅な会食時に利用してみたいかがでしよう。

## Chandigarh

[www.chandigarh.be](http://www.chandigarh.be)

Rue de la Montagne 16, 1000 Brussels  
火～土18h30～22h30、日12h～14h30  
日夜・月休

シルク・ロワイアル劇場 (Cirque Royal/ Koninklijk Circus) 近くにあるインド料理レストランです。本場のレシピを鮮度のいい食材と多くの香草を使って、インド人シェフが作っています。聞いただけで体にいい美味しい異国の料理を味わえると思いかけてみました。

平日は夜のみオープンですが、日曜は昼にオープンしているので、ブリュッセルの中心街を散歩がてら出かけてみるのもいいですね。子どもメニューや子ども用チェアがあるので、週末は家族で出かけることもできます。



席は、普通の椅子とテーブルタイプか、上階のインド式に靴を脱いで地べたに座って食べるタイプがあり、予約時に選べます。



料理は菜食主義がポピュラーなインドですから、もちろんベジタリアンのターリー(大皿盛り)のみです。味覚がバランスよく含まれていなければならないという伝統から、甘い、塩辛い、苦い、辛い、刺激的というそれぞれの料理が米とインドパンと共に大皿に盛られてサーブされます。ディナーは€28、日曜日のランチは€22、子どもメニューは€14と、とても分かりやすい値段です。ウェイターは英語で話してくれますので、注文は簡単にできました。

肉や魚を食べなくてもゆっくり食べると満腹になって、デザートまでたどりつけませんでした。しっかりお腹を空かしてから出かけてみましょう。