

pen

with New Attitude

5/1
2005 No.151
500
yen



New York

阿部 寛・写真
photographs by Hiroshi Abe
日比野靖代・文
text by Yasuyo Hibino



店内はいつも大賑わい。お薦めカクテルは、ハラペーニョ入りのカシャサで作った「カイペリーニャ」。辛いぞ。



上下:ブラジル大統領のために
創られたクエル料理。上左:試飲
会でトライできるカシャサのボト
ル。ストリートで飲むのが一番ら
しい。右:外観からも中の熱気が



和食の次はブラジル料理!? 地酒でみんなホット&ハッピー

昨年一大ブームを巻き起こしたのが、和食に影響を受けたフュージョン・キューズ。では今年も? そんな疑問に答えを出しそうなホットな店がオープンした。ブラジル料理からインスピレーションを得た創作料理レストラン「ブラッセリオ・キャビア&バナナ」だ。

この店、チャイナ・グリル経営者と、マイアミはデラノ・ホテルのセレブの集うレストラン「ブルー・ドア」のシェフである実力派ふたりによる、都会的にアレンジされたブラジリアン・ビストロ。ブラジルの食材をふんだんに取り入れた料理は、まさに洗練の味だ。

さらに話題なのが、月に一回の「カシャサ(サトウキビでできたブラジルの地酒)」のテイasting会。約7種類のカシャサをソムリエの説明を聞きながらショットグラスで一つ一つ試すのだが、15年ものなどは、まるでウイスキーのようなまろやかさ。カシャサの認識度を高めるためのイベントなので、飲み過ぎて記憶をなくしたりはしないように!



Brasserio Caviar & Banana
● 12 East 22nd Street
☎ 212-353-0500
◎ 23 STREET
営業 17時~23時(月~木)
17時~24時(金、土)
17時~22時(日)
無休