

2008.09.30 ガイドマガ-異文化集合地フクオカでブラジル料理に出会う。-

今泉の路地を歩くと、似たようなビルが立ち並ぶ中、ひととき目立つグリーンに塗られたビルとブラジルの国旗が目飛び込む。このカラフルなビルの2階にある昨年末にオープンしたdois lagos(ドイスラゴス)は、本格的で濃厚な美味しいブラジル料理を提供し、ブラジル音楽、サッカーなどのファンも集う家庭的なブラジルレストラン。

▷ dois lagosでランチ

dois lagosでは日系3世のセリアさんが作るブラジルの本格的な家庭料理をランチ、ディナーで存分に味わうことができ、佐賀、福岡のブラジル人も訪れる、ブラジルの懐かしい家庭の味が人気の秘密だ。またサッカーの大ファンでもあるオーナーの山口さんとの会話も楽しみ、食事とともに南米ならではののおおらかな陽気な雰囲気も一緒に楽しめる。ランチはボリュームも価格も文句なしで、もちろん味は美味しいの一言に尽きる。スパイシーなソーセージなど、ビールがほしくなる料理もあり、ランチだけでなく、ディナーでも美味しい料理が楽しめる。夜はバーでの利用もでき、ブラジルビールや、ブラジル産のスピリッツで作ったカクテルなども用意してあるので、お酒を楽しまたい人にもお勧めだ。



ビルはまさにブラジル色のグリーンで塗られているので遠目からでもわかりやすい。



黒豆を、キヤヌの肉と岩塩で煮込んだ「フェジョアダ」は、ご飯にかけて食べるブラジルの代表的な家庭料理。

ランチメニューでは、クレープのような生地にトマト、チーズ、お肉などを挟んだ「パステルスペシャルランチ」(¥730)、スパイシーなソーセージ『リングイッサ』がゴロッと入った「ホットドックランチ」(¥730)、ブラジルの豆を使ったシチュー「フェジョン」(¥730)、ボリューム満点のステーキなどがのった「ビーフィ セボラータ」(¥880)などを揃え、スープ、ピーツヤヤシの芽を使ったサラダもセットでついでくる。

また通常のメニューでも、キャッサバというイモ類を揚げた「マジョカ芋のフリッタ」(¥600)などの揚げ物から、「パステル」



かりっと焼きあがった外側の中には、モチモチとしたチーズの帯りが濃厚な黄色い生地。

(¥300)、「サラミとチーズの盛り合わせ」(¥1,200)などの軽食、炭火で焼き上げる、牛のもも肉の中でも貴重な『イチボ』という部位を使った「シユラスコ ピッカーニヤ」(2~3人分¥1,980)、「リングイッサの盛り合わせ」(¥1,200)、コーヒーゼリー(¥350)、ブラジルパフェ(¥480)、日替わりのケーキ(¥350)などのデザートも含め豊富なメニューを取り揃える。中でもランチでぜひ食べていただきたいのが「ボン・デ・ケイジョ」だ。マンティオカという芋類の粉で作ったチーズパンのモチモチとした食感と、チーズの濃厚な風味は病みつきな美味しさ。取材中に焼き立てをいただいたのだが、最高に美味しかった。¥100というプライスも魅力的な一品、お得なコースなども取り揃え、お昼も、気分も、心地よい時間とともに満たしてくれる。



落ち着いた内装の店内。キッチンの上ではセリアさんが料理の腕を振るう。



ブラジルの代表的な料理でもある黒豆を使ったシチューをご飯にかけていただく「フェジョンランチ」(¥730)



スパイシーなソーセージ『リングイッサ』が豪快にはさまれたボリューム満点の「ホットドックランチ」(¥730)



ステーキや白玉焼きをご飯に乗った、ボリューム満点の「ビーフィー・セボラータ」(¥880)



特製のソースがさらに美味しさを引き立たせる「パステルランチ」(¥730)



香ばしい匂いと濃厚なチーズの香りがたまらないボン・デ・ケイジョは人気商品の一つ。



大きな地図で見る

dois lagos(ドイスラゴス)

住所/ 福岡県福岡市中央区今泉1-1-4
TENJIN I BLD2F

電話/ 092-210-2014

ランチ&カフェ 11:30~18:00
ディナー 18:00~LO翌1:00

定休日/ 年中無休

■ dois lagosホームページ