

せっかくのお出掛けを 夢気分にしてくれる店

シティの中心の静かな一角に新登場のレストラン。「肉屋のグリル」という名前はちょっと変わっている。かなり自信があるのでは? という直感に頼ってドアを開ければ、そこは別世界。嬉しい驚きのヨーロッパ気分が待っていた。



Charred marinated peppers \$9.50



Seared scallops \$16



Crispy calamari salad \$15



Chavapchichi \$24



\$13



\$15

BUTCHERS GRILL

141 Bourke St. Melbourne

Tel: 03 9639 1222

営業時間: 月~金 11:30am~3:00pm / 5:00pm~10:30pm

土 5:00pm~10:30pm



Porterhouse (M.S.A. 280g) \$39

お正月ともなると、日本から家族や知人が訪問する機会も増えて、おいしいステーキが食べたいというリクエストも多いはず。でも、どこへ行ったらいいのやら。そんな時に、安心して行ける店がシティの中で見付かった。取材したのはオープンから2週間後、まだレストランガイドにも載っていないはず。店の名前から想像した、気取らないバーベキュー風というイメージは、ドアを開けた瞬間に打ち砕かれた。天井からはシャンデリアを飾り、棚からはワインが溢れ、わざと派手目に演出した内装は、まるでヨーロッパ。しかし、値段は心配するほど高くない。こんないい話あるのかな気分です、いただきます!

オーナーのルーさんの笑顔に迎えられ、まず店内を案内してもらった。床下にはワインセラーがあり、奥にはプライベートのグループ用のアレキサンダールームという個室(16~18人用)もある。喫煙者の為のガーデンも建設中。説明をしてくれる様子は、まるで自宅を自慢しているみたいで、この店への愛情がわかる。彼の会社は14軒もレストランを営んでいるそう。その余裕と経験を使って、自分の食べたいものを出す店を開いたらしい。

テーブルに着いても、オーナー自ら、店のコンセプト、お勧めメニューをていねいに紹介してくれた。基本は地中海料理で、ステーキだけでなく、シーフードやミックスグリルも楽しめる。ルーさんの出身地、マケドニアの味も彩りを添えている。シンプルな味付けで、素材のおいしさを充分に楽しんでもらいたいというコンセプトなので、仕入れにはこだわり、特に肉は1軒の決まった店からしか買わないそうで、どうもそれが店名の由来になっているらしい。

人の大好きな帆立貝。ガーリック風味のマッシュとカリカリのローストポークに挟まれた、大きなホタテの甘さで、すでにイチコロ。パイナップル形に盛り付けられたカラマリは、柔らかく、塩味が濃い目でビールにぴったり。続いてシャブパチチという、皮なしソーセージ。紳士的なウエイターさんのお気に入りの一品だそうで、たしかに肉汁の詰まったコクが豊かで、おいしい。

次に紹介されたのがサラダ2品。赤ピーマンをグリルしてマリネしたサラダは、ピーマンの甘みとハーブ、フェタチーズがマッチして、とろけそうな味。ショブスカは、マケドニアでは貧しい人のサラダと呼ばれているそうで、庶民的な野菜を刻んで盛り付け、さりげないドレッシングで新鮮な歯応えが楽しめる。どちらも主役の肉料理を心地良く演出してくれるサラダだ。そして、いよいよ本命のステーキは、Tボーンから和牛まで揃っている。どの肉も品質は保証付きで、保存期間、温度、料理のタイミングにも気を配っているのが自慢。オーストラリアでは、かなり良いレストランでも焼き加減が微妙で、ミディアムがウエルダンになっていたりするが、この店は信用できる。メインの写真は、取材目的でスライスしてもらったが、ミディアムの焼き上がりがよくわかる。中心のピンク部分が柔らかくて、しかも肉汁がしっかりと閉じ込めてあって見事な味だった。

ここまでで充分と思っていたら、デザートのお誘い。メルボルンではなかなか食べられない、きめが細かくて甘すぎないプリンが出てきて、懐かしい感じのシンプルなチョコアイスとしっかりと濃い目のチョコケーキのコンビと対決。更にマネージャーのニコルさんが笑顔で運んでくれた、クルスコパッチという洋梨のリキュールが夢の味。

そんなルーさんの選んでくれた前菜は、まず日本

本当にごちそうさまでした!



じっくり語れる落ち着いた空間

\$28 宴会コース (4名様~)

枝豆 えびせん 餃子 フライドチキン うなぎ棒寿司 / サーモン寿司
豆腐サラダゴマドレッシング サーモンチーズ春巻 肉じゃが / やきとり

*料金はお一人様の料金となります

もちろん焼肉もご用意しています。各種パーティーには是非ご利用ください。

その他様々な宴会コースメニューをご用意しております。当店スタッフまでお気軽にお問い合わせください。

Aburi Japanese Bar
Tel: 03-9642-4755

TORI MATSU
Tel: 03-9670-9683

179 King St. Melbourne www.torimatsu.com.au
月~金 12pm~2:30pm 月~土 6pm~9:30pm Drinkは11pmまで

忘年会・新年会のご予約はお早めに