

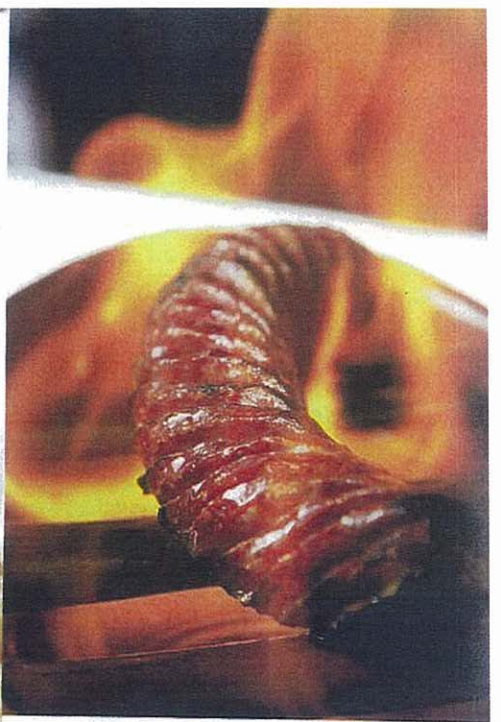
マカオ 美食の旅

扉を開ければ、
そこはアントニオ・ワールド！

友人のように温かくもてなされる幸せ

「ス精神旺盛、ユーモアセンスあふれる人気者。マカオで初めて授与された、
」
「スで権威ある「シェフ・デ・ローティスール協会」の記事が胸にきらりと光る





上:自家製ポルトガルソーセージの炙り焼き (HK \$90) 専用の皿にのせ、目の前で炙ってくれる。粗挽きでむっちりした密ごたえ
下:サラダはトマトや玉葱などのスライスにオリーブオイル、塩胡椒でシンプルに味わうのがポルトガル流



マカオの名物シェフがこだわる
生粋のポルトガル料理
アントニオ

手前から「アフリカン・チキン ポテトグラタンとミックスサラダ添え(HK \$145)」「スパイスやココナッツミルクの芳醇なソースとふっくらジューシーな鶏肉が美味。」「ポルトガル式ダックライス(HK \$130)」「アヒルをソーセージと炊き込んだ混ぜご飯は独特の香りが病みつきに



上:重厚で落ち着いた雰囲気の店内。美しいアズレージョ(タイル)、食器、銅製の花器まですべてポルトガル製 左:タイパ島の古い路地奥にこじんまりと佇む

ANTONIO (安東尼奧餐廳)
澳門氹仔客南街3號地下
TEL: (853) 2899-9998
12時~15時/18時~23時
(土日12時~23時)
無休 ※要予約
www.antoniomacau.com



御歳65歳にして、自らを「チャレンジャー男」と呼ぶ。チャーミングで話し好き、ことポルトガルへの熱い想いは喋りだしたら止まらない。オーナーシェフのアントニオさんは、長年マカオでポルトガル料理の美味しさを広めてきた草分け的存在。昨年、コロアン島の名店「エスパソ・リスボア」のオーナーシェフを退き、この店をオープンした。目指したのは何から何まで、生粋のポルトガル流。本国出身のシェフ達による料理はもちろん、調味料やワイン、飲料水まですべてポルトガル産。パンも自家製でポルトガルの味を再現しているという徹底ぶりだ。

店を30席ほどの小さな造りにしたのは、「自分でお客さんを十分にもてなすためにびつたりのサイズだから」。毎日市場で仕入れたその日ベスタの食材を使い、調理の合間には客席と厨房を行ったりきたり。ワインやハムをサーブするポルトガル式パフォーマンスを見せてくれることも。「お客さんに呼ばれちゃうからね」と笑うが、料理人を目指したきっかけが家族のために料理するのが好きだったという彼、なによりお客さんの喜ぶ顔が見たいのだ。現在も、3階にテラスを作り、パン工房も作って…と理想の店づくりは進行中。彼の自宅に招かれたような、温かなアントニオ・ワールドに浸れば、たちまちファンになるはず。