

スペインのお勧め
バル・レストラン

Bares y restaurantes recomendables

Vol.15
Sobrino de Botín
ソブリーノ・デ・ボティン

(Madrid / マドリッド)

“ボティンの2階で昼食をとる。ここは世界中で最高のレストランの1つだ。子豚の丸焼きを食べて、リオハ・アルタのワインを飲んだ。”

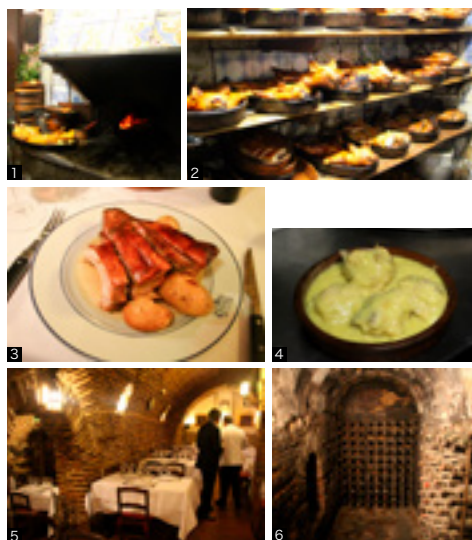
ヘミングウェイの小説『日はまた昇る』にこのような一節で登場するのが、今回紹介するマドリッドの老舗レストラン、ソブリーノ・デ・ボティンだ。開業は1725年と極めて古く、ギネスブックに「世界最古のレストラン(*)」と認定されていることでも知られている。スペイン絵画の巨匠フランシスコ・デ・ゴヤも、マドリッドへ上京した1765年頃に皿洗いとして働いていたという逸話も有名だ。創業以来、何世紀にも渡って、伝統的なカスティーリャ料理で世界の美食家達の舌を楽しませてきたボティンの代名詞ともなっているのが、コチニージョ(子豚の丸焼き)だ。草を食べる前の乳飲み子豚の柔らかく臭みの少ないミルクシーな肉質と、開業当初から現役の薪オープンで職人たちが丁寧に焼いたパリパリの皮の香ばしさのコンビネーションを心ゆくまで堪能しよう。ヘミングウェイに倣ってリオハワインもお忘れなく。それ以外の一品を挙げるのであれば、鶏のペビトリアだろう。玉ねぎ、卵黄、アーモンド、サフランなどを使ったクリーミーなソースで煮込んだ伝統的な鶏料理で、米と併せていただく。サフランやアーモンドの香りが効いていて、日本人の舌にも合う一品だ。ちなみに、世界的に知られる人気店ゆえ、これから訪問される方は、事前の予約をお勧めする。

*実際の「世界最古のレストラン」の称号については諸説あり。



中村 美和 なかむら みわ / Miwa Nakamura

情報工字修士、三菱電機にてモバイル端末開発に携わる。2007年より単身渡西し、マドリッドにてCROSSMEDIA WORKS,S.L.を起業。主に観光関連企業や観光局向けのウェブシステム開発、ソーシャルメディア・SEOなどのインターネット戦略コンサルを請負う傍ら、企業向けリサーチ、「地球の歩き方」などの観光ガイドブック、雑誌の取材、日本食・日本食材普及プロモーション「Taste of Japan」のスペインでのコーディネートを担当。マドリッド情報サイト todomadrid.info や海外在住ジャーナリストらと共に Speakup Overseas.netなどを運営中。 @n_miwa @spain_go



1創業当時から現役の薪オープン、タイル張りがスペインらしく華やかで美しい2子豚の丸焼きがずらりと並ぶ焼き場の風景は一見の価値あり3スープとデザート、パン、ドリンクがついたコチニージョのセットメニューは1人前44.35€4サフランと卵黄のあざやかな黄色が目を引くペビトリア5地下のダイニング。昔は貯蔵庫として利用されていた6古いイスラム支配時代の地下道を利用した地下のワインセラーも必見

◆ Información

Sobrino de Botín (ソブリーノ・デ・ボティン)

住所: Calle Cuchilleors 17, 28005 Madrid
電話: +34 913 66 42 17 / +34 913 63 30 26
HP: <http://www.botin.es>
※上記情報は、2017年5月時点のもので変更する可能性があります。



FOR
SHOPPING
LOVERS

マドリッド カステジャーナ店
バルセロナ ディアゴナル店



DEPARTMENT STORES
SPAIN & PORTUGAL

特別ご優待

10%
のリワード + タックスリファンド



お住まいではない外国からのお客様のために。その他の制限事項については店舗にてご確認ください。