

Eiffelで味わうスペイン流のお・も・て ・な・し #おいしいマドリード

おもてなしは、日本だけではなくありません！スペインでも、グッと心を掴まれるようなおもてなしを受けることがあります。

「おいしいマドリード」3回目は、スペイン流のおもてなしを提供する「Eiffel」についてご紹介していきます。今回の取材にに応じてくれたのは、2代目のMiguelです。Miguelのお父さんが50年前に始めたレストランは、多くの人々に愛されるレストランになりました。Miguelのお父さんは15年前に亡くなりましたが、お母さんは今も現役で厨房で美味しい料理を作っています！



Eiffelの多岐にわたるおもてなし

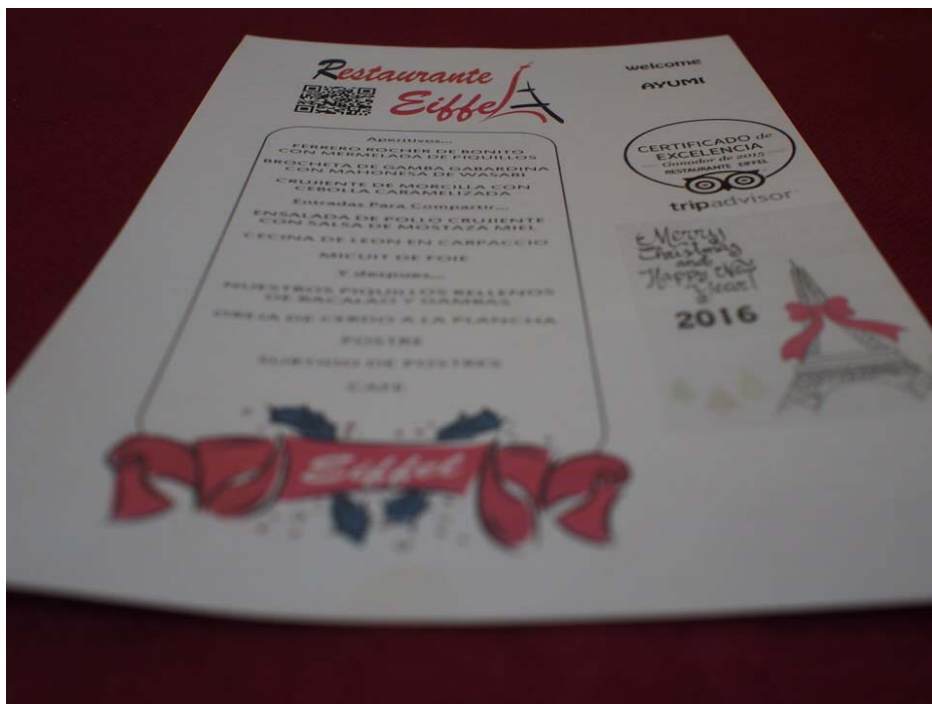
そうです。このレストランの最大の魅力は「おもてなし」です。スペインを一周して、いろいろなレストランを訪れましたが、やはりサービスは日本の方が上だなあと感じていたのですが、「Eiffel」に来て、その考えがくつがえりました。スペインにも、「おもてなし」心で迎えてくれるレストランがあるとは！

まず、レストランに着いてびっくりしたのが、テーブルの上に名前入りのウェルカムペーパーが用意されていたこと。



クリスマスの前ということもあり、この日は予約でいっぱいだそうで、全ての席にウェルカムペーパーが用意されていました。クリスマス仕様でかわいいですよね。些細なことだけれど、「ようこそ！」と迎えてもらったと感じられる嬉しいものです。

様々な料理を試した後、Miguelに、「今日のメニューをメモしたいから、後で教えて欲しい」とお願いをしたら、本日のメニュー表を作って持ってきてくれました。コース料理を食べているグループにも同じようにメニュー表を配ってくれていました。



そして、もうひとつ、隠し球ともいえる、ちょっと面白いおもてなしもあるんです。それは、「マジック！」Miguelはマジックが趣味で、好きが高じてレストランの地下にステージを作ってしまったそうです（笑）月に2回ほど、マジシャンを招待して、マジックショーを開催しているそうです。



ステージの周りには、ここでパフォーマンスをしたマジシャンのサインがたくさん。



マジシャン業界に疎い私たちですが、相当な数のサインがあつて圧倒されました。



これは本格的・・・！マジックショーも見てみたいなあ。

エッフェル塔探しも楽しいよ

おもてなし心だけではなく、遊び心も満載なんです。店内外に、エッフェル塔のモチーフがたくさんあります。

外には、大きなエッフェル塔。



レストランに併設されたバーの椅子はなんと、エッフェル塔の形でした。おしゅれ〜！ですが、Miguelは「ちょっと座りにくいのが難点だけだね。」とシュールな回答。ほど良い高さなので、バーの椅子にはもってこいなのではないでしょうか。



食後のコーヒーの砂糖も、なんとエッフェル塔の形がモチーフになっていました！可愛すぎる！



他にも、エッフェルコココーラやエッフェル塔ボトルなどもあったので、ぜひ訪れた時には探してみてください！

いたるところにエッフェル塔があるので、レストラン自体エッフェル塔やパリにゆかりがあるのかな、とMiguelに聞いてみると、

ー「多分、お父さんがエッフェル塔好きだったんだと思う。僕が初めてパリに行ってエッフェル塔を見たのは3年前だよ」

との答え。レストランの名前の由来は謎につつまれています、たとえスペイン料理店だとしても、エッフェル塔への愛がいたるところからひしひしと感じられます。

おもてなしの料理はこちら

さてさておまたせしました。ここからは、お母さんの愛情こもった料理もご紹介していきます。

Ferrero Rocher de Bonito con Mermelada de Piquillos



金色がゴージャス感を出しているこちらのボンボン。中には、アーモンドクリームが入っています。とろけるほどクリーミー。外のアーモンドとの対照感も面白い。

ソースは、赤いけれど、トマトソースでも、チリソースでもありません。これはPiquilloといって、スペイン特産の赤パプリカを使ったソースです。見た目に反して、甘いんですよ～

Brocheta de Gamba Gabardina con Mahonesa de Wasabi



前菜には、エビの天ぷらも出てきました！エビを揚げて食べるのは世界共通なんですね～。皮にはポップコーンが使われているそうです。カリカリとした食感が楽しい。エビはプリッとしています。ソースは、マヨネーズベースで、わさびも使われているとか。日本料理とのミックスですね。

Crujiente de Morcilla con Cebolla Caramelizada



Morcillaとは、ポークの血を使って作られたソーセージのこと。スペインではよく前菜やタパス（おつまみ）として、このブラッドソーセージが出されます

。今回は、春巻きのように皮につつんで揚げられたものが出てきました。皮のカリッとした食感と、ソーセージの柔らかさのコントラストが面白いです。スペインでは一度このブラッドソーセージも試してほしいです！

Ensalada de Pollo Crujiente con Salsa de Mostaza Miel



次に出てきたのはミックスサラダ。はちみつとバルサミコ酢のソースが絶妙！コロコロと可愛らしい形の鳥の唐揚げもサラダによく合います。一見普通のサラダに見えますが、ちょっとした味の工夫が効いてて美味しかった！実は全ての料理の中で一番のお気に入りでした。

Cecina de Leon en Carpaccio



一見すると、生ハム？に見えますが、違うんです。こちらは、通常生ハムで使われる豚ではなく牛をスモークしているんです。メニューの中で一番の人気料理だそうですよ！スペインといたらまず生ハムが浮かびますが、この牛のスモークハムもすごく美味しいので試してみてください！

Micuit de Foie



こちらは、フォアグラのパテです。濃厚でおいしい〜！上には、岩塩とストロベリーフレークが載っています。クリスタルと赤の色合いも可愛らしいですが、味のアクセントとしても良く効いています。



オリーブオイルがたっぷり塗られたバケットに乗せていただきます！

Nuestros Piquillos Rellenos de Bacalao y Gambas



続きましては、お魚料理です。先ほど紹介したスペイン特製の赤パプリカの中に、バカラオ（白身魚）とエビが詰まっています。たっぷりとお皿にかけられたソースも赤パプリカを使用しているのだそうです。上に載っているのは、揚げられたパスタ。見た目にもインパクトがありますが、味もサクサクしてお魚にも上手くマッチングしていました。

Oreja de Cerdo a la Plancha



メインは、豚の耳！沖縄ではミミガーとして豚の耳を食べるそうですが、スペインにも似た料理があるのですね。初めて豚の耳を試してみました。耳ですが、脂身がしっかりとっています。ソースは、スペイン料理によく出てくるブラバソース。赤パプリカベースのピリ辛ソースです。ワインがすすむ料理です。

デザートの盛り合わせ



あっという間に、メイン料理まで食べつくしてしまいました。でも、やはり楽しみはスイーツ。スイーツ好きのスペイン人ハビと私は、とにかくいろいろなデザートを試したかったので、デザート盛り合わせをお願いしました。すると、こんなボリュームで出てきましたよ！これは、嬉しい。さすがおもてなしレストランです。期待を裏切らないですね。

どのスイーツも美味しかったです。

デザートに合わせて食後酒を・・・



Miguelにおすすめしてもらい、食後酒にリキュールもいただきました。どのリキュールも、スペインで生産されたもので、甘くて飲み易いですが、アルコール度数が強い（16-25度）です。デザート代わりに食後酒を嗜む人も多いようで、甘くておいしい。写真は、一番お気に入りのリキュール「Pedro Ximénez」です。濃厚な味！これは飲みすぎ注意です。

おもてなし有り、遊び心有り、美味しい料理有り、そしてエッフェル塔有り（笑）そんな魅力が満載のレストランEiffel。

マドリードの中心地からは少し離れていますが、近くにはMadriñoの憩いの公園Casa de

Campoもあるので、マドリードの自然を楽しんで、美味しい料理を食べに行く、というのはいかがでしょうか？マドリードっていろんな楽しみ方ができますね！

[Eiffel](#)

住所：Street SESEÑA 18, Zip code 28024,MADRID

アクセス：メトロ5番線Casa de Campo駅から徒歩12分

電話番号：+34 915 18 37 14

営業時間：月曜一金曜 8:30 am – 11:30 pm, 日曜 11:00 am – 4:30 pm

定休日：土曜

言語：スペイン語、英語

wifi : あり (パスワード有り)

周辺観光地 : Casa de Campo

おいしいマドリード4回目は、「リアル・マドリード専任会計士が作ったこだわりレストラン」です。お楽しみに！