

ヨーロッパ代表・五感で味わう鍋“パエリア”



米どころとして知られるスペイン東部バレンシア地方発祥のパエリア。専用鍋で豪快に炊き込んだパエリアは目にも鮮やかで、香りも豊か。五感で楽しめる!

お店のロケーションは鍋料理マップ参照

スペイン伝統料理のパエリアは、ここでは地元の食材にこだわり新鮮なシーフードを使って調理される。サフランの芳醇な香りと磯の香り、お米の黄色とシーフードのカラーコンビネーション、そしてピリッとスパイスの効いたチョリソーなど、見た目、香り、味のバランスが絶妙な一皿。



パエリア



魚介のエキスが口いっぱい。ワインとの相性も抜群。

毎週水曜日のディナーのみ提供されるパエリア。お米が硬過ぎず、ベタベタしないよう、火加減の調節にはシェフの技が光る。

スタッフのテイル・ブロードバンドさん。「パエリアは曜日限定の特別メニューのため、これを目当てに多くのお客さんが来店されます」



今年5周年を迎える人気のバー&レストラン。音楽が心地よく流れる空間で、ドリンクを片手に食事と会話を。

料理・情報提供：CLARENCE

パエジェーラって?

パエリア専用の平たい鍋は、パエジェーラと呼ばれているが、歴史を辿っていくと、「パエリア」はもともとバレンシア語で「鍋」を意味していた。



パエジェーラごとテーブルに置き、食事のペースに合わせて取り分けて食べよう。

パエリアって?

スペインでは、男性が振舞う料理という風習があるパエリア。大きな鍋での調理は体力を要するため、ゲストを招いた際や家族への男性からのおもてなし料理だ。スペインでは、“パエリア祭”が毎年9月に行われる。

