JA

体験しながら満喫しよう

マドリード州

スペイン

ガイドブック 2019・2020年版

食べ歩き おすすめルート

マドリード州

カルチャーツーリズム

JA

体験しながら満喫しよう

マドリード州

スペイン

ガイドブック 2019・2020年版

食べ歩き おすすめルート

マドリード州

カルチャーツーリズム

「マドリード」とは、スペインの首都のマドリード市はもちろんですが、数多くの秘宝を至るところに有する、コントラストに満ちた自治州の名称でもあります。イベリア半島の中心部という恵まれた立地に、山脈や谷、森林、河川、潟湖、ステップなどが密集し、農地や果樹園、牧草地、ブドウ畑、オリーブ畑などが織りなす風景は、多彩でバラエティに富んでいます。

マドリード州にはまた、16世紀より西洋最大の権力を誇った宮廷の、歴史的・芸術的・建築的遺産が数多く遺されています。さまざまな面で南欧全域と北アフリカ、スペイン系アメリカ全域の経済と外交の中枢を守り続けているマドリード市には、それゆえに国際色溢れる特徴が備わっていると言えます。

マドリード州には500年前から現在まで脈々と流れる国際的ビジョンがあります。州内に今日ある食文化のオファーが、世界各国の首都の中でも随一の多様性を誇っているのは、まさにこのビジョンに負うところが大きいです。マドリード州の食文化はマドリードの郷土料理に留まりません。それはマドリード州が迎える国内外のあらゆる文化が融合したものであり、通常の食材はもちろん、海外の食材にも開かれた市場と言えます。スペインの郷土料理から市場直送の新鮮な料理、和食、種類豊富な中華料理、ペルー料理、メキシコ料理に至る各国料理を、高級レストランはもちろん、大衆食堂やアットホームな雰囲のこじんまりしたレストランまで、多様な場所でお召し上がりいただけます。また、マドリード州の市場を散策してみると、グルメ愛好家の舌を唸らせるバラエティ豊かな食材が溢れています。中には購入した食材をその場で調理してもらい、試食できる場所もたくさんあります。

2019年度版のミシュランガイドによると、マドリード州には30個の星を冠する23軒のレストランが存在しています。限りなく豊かな食文化という天空には、独自のレシピや海外のレシピのほか、フュージョンや斬新なコンセプトで輝く星が次々と誕生しています。

また、食文化は一口サイズから楽しむことができます。マドリード州にはカフェテラスやバーが星の数ほどあり、マドリード市や世界遺産認定都市、小さな村々に至るまで、ピンチョスや大皿料理のオファーはあらゆる場所に存在します。マドリード州を訪れる人々には、その豊かな食文化を思う存分満喫することが保証されているのです。

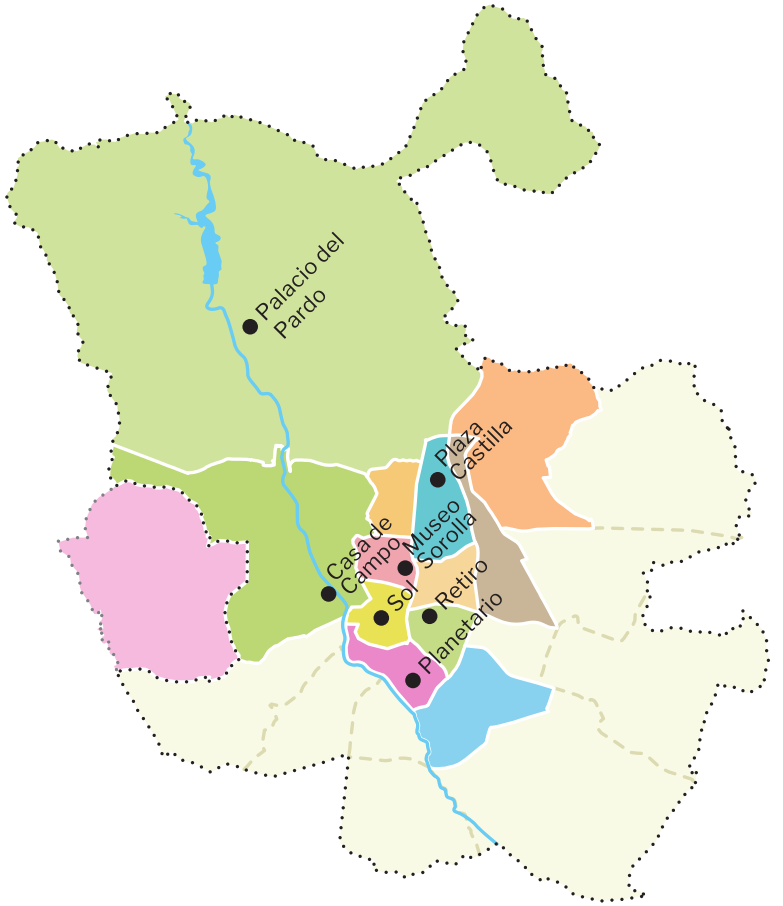
マドリード州は、おいしい料理を味わう喜びを飽くことなく追求しています。その好例のひとつが、例年開催されるプロ・アマを問わない食に関するフェアやコンクールの数が多いことで、食文化の国際舞台におけるマドリード州の重要性が明確に示されています。

このガイドブックでは、マドリード州の食のオファーの詳細リストをご紹介するのではなく、マドリード州の代表的スポットに絞り込み、その豊かさを一般的ビジョンからお伝えいたします。したがって、エリア別かテーマ別の食べ歩きルートをおすすめいたします。おすすめのレストランや飲食店をもれなくご確認いただけますよう、それぞれのウェブサイトやエリア別表示も合わせて記載いたしました。

では、ごゆっくりお楽しみください！

マドリード・
ガストロノミー・アカデミー

当ガイドブック内のおすすめスポットは、マドリード・ガストロノミー・アカデミーの協力で選抜されています



- セントロ
- チャマルティン
- チャンベリ
- サラマンカ
- レティーロ
- テトゥアン
- モンクロア- アラバカ
- アルガンスエラ
- シウダ・リネアル
- オルタレサ
- プエンテ・デ・バジェカス
- フエンカラル - エル・パルド
- ポスエロ・デ・アラルコン

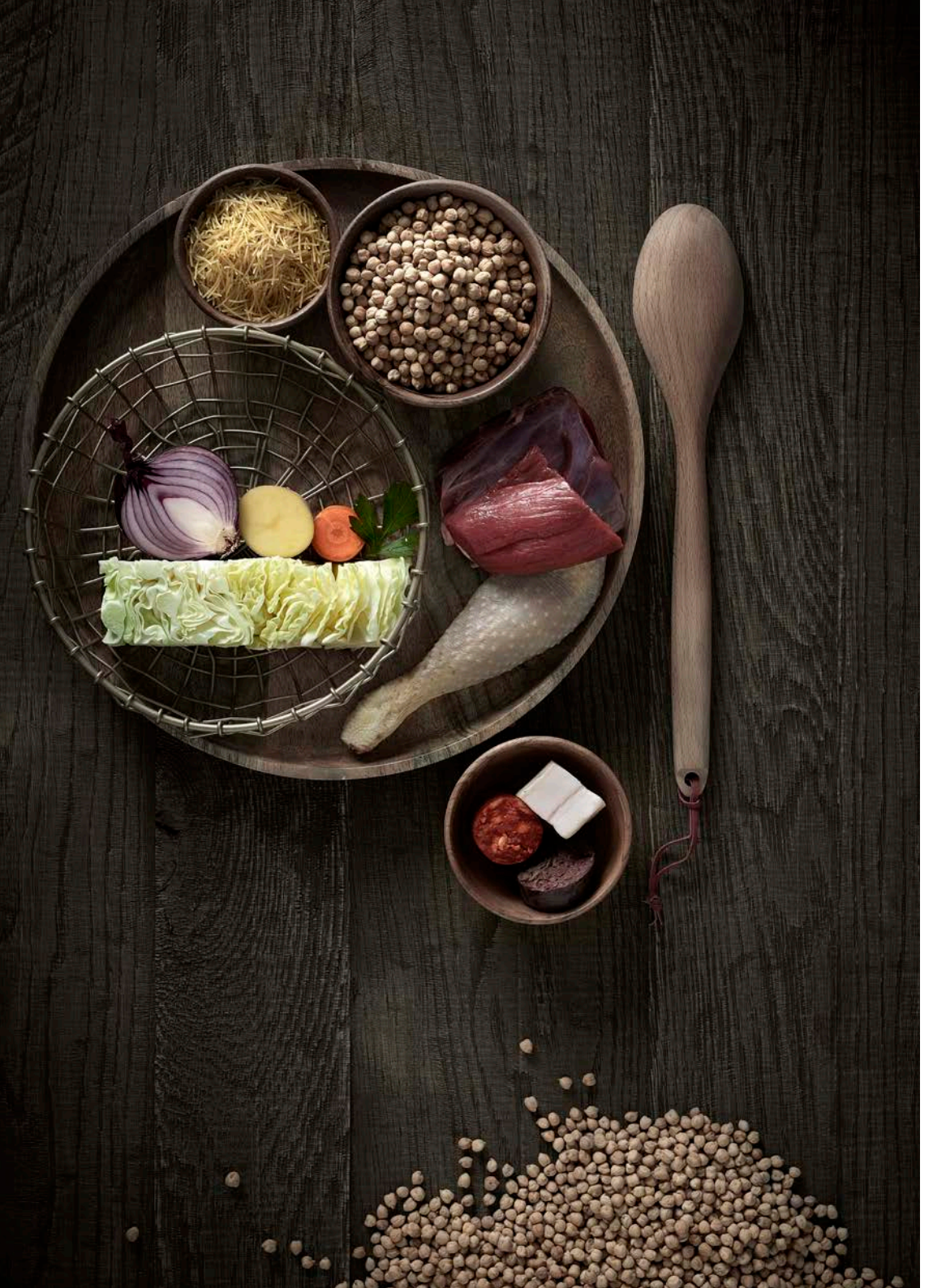
マドリード。コントラストに満ちた都市

マドリード州は、世界屈指の文化的活動と娯楽の盛んな場所に数えられています。コンサートホールやシアター、映画館、ミュージアム、スポーツ施設、お祭りなどの幅広いプログラムのおかげで、マドリードを訪れる人々は五感を全開にして、一歩一歩を堪能することができます。五感の中でも特に味覚に関する満足度が高いのもマドリードの特長です。

今後のページでは、マドリード市にたくさんある豊かな食文化のおすすめスポットをご案内してまいります。各ページ下部の便利情報には、飲食店の名称とウェブサイトと共に、地区名（「D」の後）が記載してあり、前ページの市内地図の各地区と照らし合わせてご確認いただけます。

食文化も文化のひとつであり、マドリードでの食のオファーは多岐多様に及びます。以下のページでご案内するおすすめスポットは、次のカテゴリー別に分類されています。

- 100年以上の老舗レストラン
- 高級レストラン
- タパスバー
- 市場直送の新鮮料理
- グルメマーケット
  - サン・イルデフォンソ市場
  - ラ・パス市場
  - サン・ミゲル市場
  - アントン・マルティン市場
  - サン・アントン市場
  - バジェエルモソ市場
- 郷土料理
- 各国料理
  - アメリカ料理
  - ヨーロッパ料理
  - アジア料理
  - 和食
  - 中華
  - 東南アジア料理
  - インド料理



100年以上の老舗レストラン

La Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid（マドリード100年以上のレストラン＆タベルナ協会）を構成しているのは、100年以上に渡ってマドリード郷土料理の伝統、クオリティ、実績を維持してきた老舗飲食店12軒です。

スペインの歴史は、マドリード州の古いタベルナやレストランの壁に囲まれた中で綴られたと言っても過言ではありません。おいしいご当地料理を供するそれら老舗飲食店の多くは、著名人の常連客を抱えていることでも有名です。何世代にも渡りお客様にていねいに対応し続けてきた努力こそが、その存続を支えていると言えるでしょう。

老舗レストランを巡るルートは、まさに過去へのタイムトリップのようなものです。

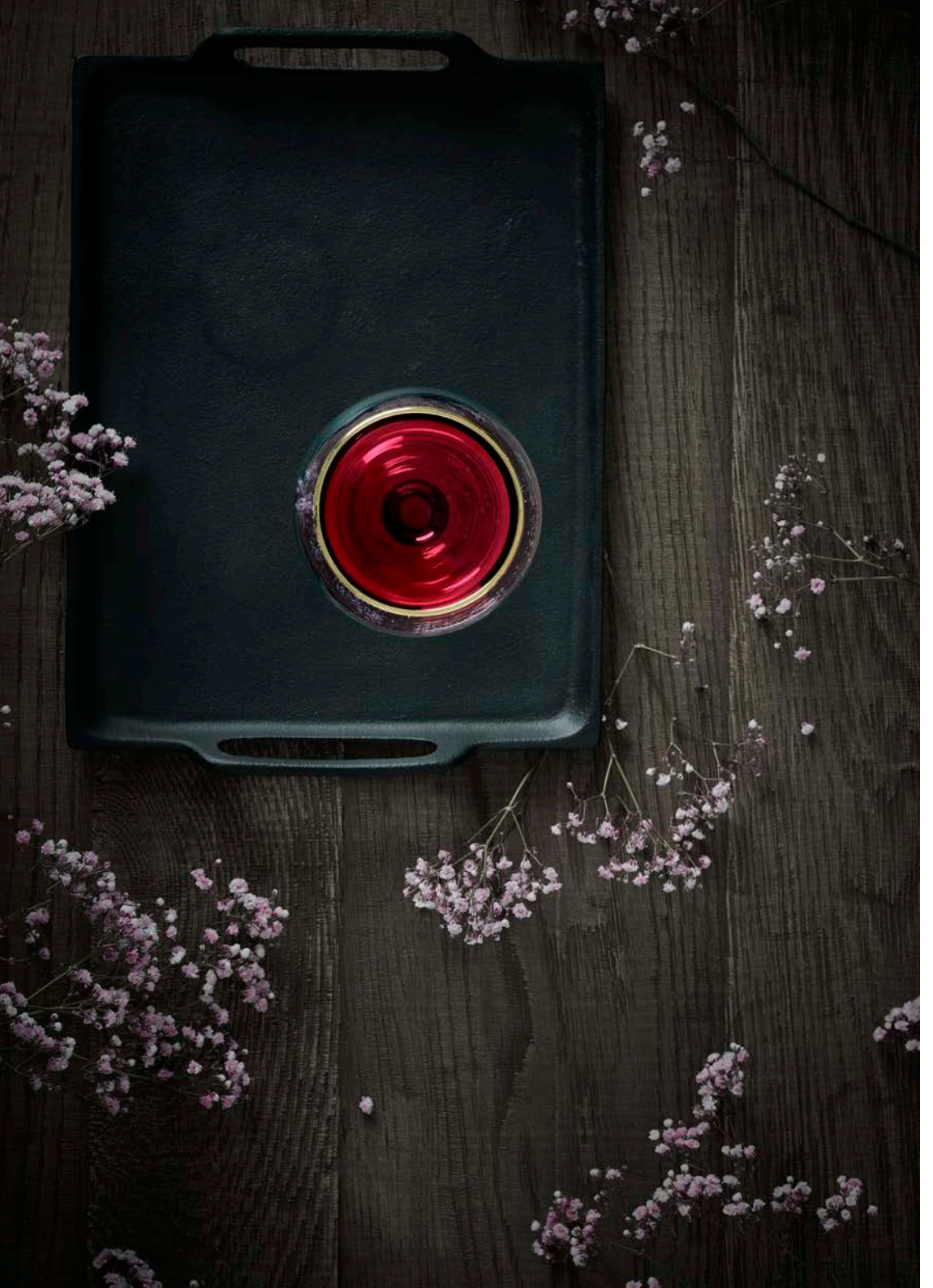
1839年創業のマドリード初の高級レストランLhardyでは、豪華ダイニングでマドリード名物の煮込み料理「マドリード風コシード」を召し上がれます。Bodega de la Ardosa(1892年創業)では名高いスパニッシュオムレツが、Restaurante Botín(1725年創業)では有名な子豚の丸焼きがおすすめです。

20世紀前半のマドリード市で最も重要な文学の集いの場であったCafé Gijón(1888年創業)では、マドリード風モツ煮込みをぜひお試しください。文学路線に従って、スペインの歴史上最も重要な作家、ミゲル・デ・セルバンテスが住んでいた建物にあるCasa Alberto へもぜひ足を運んでみてください。定番メニューは肉団子とオックステールシチューです。

レシピの豊富なマドリードの老舗レストランでは、名物の伝統料理が目白押しです。例を挙げるときりがありませんが、Casa Ciriaco(1887年創業)名物のチキンの黄身ソース煮込み、La Casa del Abuelo(1906年創業)のエビのアヒージョやエビの鉄板焼き、Posada de la Villa(1642年創業)のローストラム、Malacatín(1895年創業)の人気のコシード、そしてTaberna de Antonio Sánchez(1830年創業)の昔ながらのジプシー風煮込みや、Casa Labra(1860年創業)の数々のタラ料理も忘れてはなりません。一方、フエンカラル地区にあるCasa Pedro(1702年創業)では、上記のご当地料理のあれこれを、おいしいワインと一緒に召し上がることができます。

ロケーション

Asociación de Restaurantes Centenarios de Madrid / www.restaurantescentenarios.es | **Lhardy** / D. セントロ / www.lhardy.com | **Bodega de la Ardosa** / D. セントロ / www.laardosa.es | **Botín** / D. セントロ / www.botin.es | **Café Gijón** / D. セントロ / www.cafegijon.com | **Casa Alberto** / D. セントロ / www.casaalberto.es | **Casa Ciriaco** / D. エル・パルド / Tel. 915 48 06 20 | **Casa Pedro** / D. セントロ / www.casapedro.com | **La Casa del Abuelo** / D. セントロ / www.lacasadelabuelo.es | **Malacatín** / D. セントロ / www.malacatin.com | **Posada de la Villa** / D. セントロ / www.posadadelavilla.com | **Taberna de Antonio Sánchez** / D. セントロ / www.tabernaantoniosanchez.com | **Casa Labra** / D. セントロ / www.casalabra.es



高級レストラン

マドリードには、前衛と洗練されたセンスが手を取り合い、オートキュジーヌの伝統をしっかり守る選りすぐりのレストランが何軒もあります。マドリードの食文化の主軸を担い、この分野で高く評価されている（調理師養成学校がほとんど）それらのレストランは、流行にはとらわれないものの、革新を重ね、要求の高いお客様に素晴らしいおすすめ料理を提供しています。ドイツ料理の影響の濃いHorcherは、1943年の創業以来、その上品なダイニングで鹿肉のストロガノフや牛肉のグラッシュ、木を模した有名なお菓子のバウムクーヘンなど、昔ながらのお料理を供しています。また、スペインで初めてミシュランの3星を獲得したZalacaínは、「ピオおじさんの小瓶」など、斬新なお料理の創作に力を注ぎ続けています。

2019年度版のミシュランガイドによると、マドリード州には30個の星を冠する23軒のレストランが存在しています。DiverXO -3星-、Santceloni、La Terraza del Casino、Ramón Freixa Madrid、DSTAgE、Coque -2星- El Club Allard、Kabuki、Kabuki Wellington、Albora、PuntoMX、Lúa、A' Barra、Gaytan、LaCandelaRestó、Cebo、Yugo The Bunker、La Tasquería、Clos Madrid、El Corral de la Morería Gastronómico、El Invernadero -1星- がそれらに当たります。さらに、マドリード市郊外の2軒のレストラン（ChirónとMontia）も1星を冠しています。

上記のレストランは、革新的なグルメ料理で私たちの舌を驚かせてくれます。お食事が心地良いひとときであるよう、考慮しつくした空間では、お料理をリキュールや充実したワインセレクションと共に満喫できるよう、前衛と創造性が手を取り合っています。

現在マドリード市で唯一のミシュランの3星を冠するDiverXoでは、シェフのダビ・ムニョスならではの、東洋と南アメリカ、スペインの食の要素の組み合わせに基づいた、冒険心たっぷりで型破り、クリエイティブなお料理が供されています。

ロケーション

Horcher / D. チャマルティン / www.restaurantehorcher.com | **Zalacaín** / D. チャマルティン / www.restaurantezalacain.com | **DiverXo** / D. チャマルティン / www.diverxo.com | **Santceloni** / D. チャマルティン / www.restaurantesantceloni.com | **La Terraza del Casino** / D. セントロ / www.casinodemadrid.es | **Ramón Freixa Madrid** /D. サラマンカ / www.ramonfreixamadrid.com | **D'Stage** / D. セントロ / www.dstageconcept.com | **Coque** / D. チャマルティン / www.restaurantecoque.com | **El Club Allard** / D. モンクロア / www.elcluballard.com | **Kabuki** / D. チャマルティン / www.restaurantekabuki.com | **Kabuki Wellingron** / D. サラマンカ / www.grupokabuki.com | **Álbora** / D. サラマンカ / http://www.restaurantealbora.com | **Punto MX** / D. サラマンカ / www.puntomx.es | **Lúa** / D. チャマルティン / www.restaurantelua.com | **A´Barra** / D. チャマルティン / www.restauranteabarra.com | **Gaytán** / D. プロスペリダ / www.chefjavieraranda.com | **La Candela Testó** / D. セントロ / www.lacandelaresto.com | **Cebo** / D. セントロ / www.cebomadrid.com | **Yugo The Bunker** / D. レティーロ / www.yugothebunker.com | **La Tasquería** / D. サラマンカ / www.latasqueria.com | **Clos** / D. チャマルティン / restauranteclosmadrid.com | **El Corral de la Morería Gastronómico** / www.corraldelamoreria.com | **El invernadero** / D. チャマルティン / www.elinvernaderorestaurante.com | **Chirón** / バルデモロ / www.restaurantechiron.com | **Montia** / サン・ロレンソ・デ・エル・エスコリアル / www.montia.es

タパスバー

マドリードは、人と会って時間を共有したり、モニュメントや興味深い観光スポット満載の通りや広場を眺めつつ、のんびりと散歩を楽しむのにぴったりの街です。食べ歩きルートのプランニングに当たっては、足を止めて英気を養うのに最適な場所を選び出していきましょう。タパス食べ歩きのワザをご紹介せずして、マドリードの食文化についてお話することはできません。あらゆる地区に見られる典型的なバーやカフェテラス、こじんまりとしたレストランで生ビールやベルモット一杯とおつまみを一口。これは疑いもなく、かけがえのないスペイン文化の一部です。

この楽しみへと誘い出す食のオファーは長いリストに及び、タパスや大皿料理の値段やスタイルもさまざまに異なります。しかしながら、食材のクオリティとおいしいものへのこだわりは、どこでも常に尊重されています。では、おいしいタパスの食べ歩きに出かけましょう！

グレードの高いタパスの食べ歩きには、カウンター席の併設されたレストランに行くのが一番です。Lúa、Albora、Alabaster、Viavélez、Rafa、Santerra、Cuenllas などでは、おいしいワインも揃っています。一方、市場風のカウンター席を備えたSala de Despieceは、よりクリエイティブな雰囲気に溢れています。

細かい泡で上手に注がれた冷たい生ビールと種類の豊富なワインのほか、マドリード州全域で楽しめる代表的なおつまみには、高い品質の缶詰類やポテトサラダにコロッケ、有名なスパニッシュオムレツが挙げられます。この路線では、El Doble、Nájera、Sylkar、La Máquina、Quinto Vinoなどがおすすめです。

セントロ地区でプラド美術館、ティッセン・ボルネミッサ美術館、ヘロニモス教会などを訪れる際には、そこら中に無数のタパスバーが存在します。そのうちのひとつ、Vinoteca García de la Navarraでは、季節の食材を活かしたお料理を楽しめます。原産地呼称ビーノス・デ・マドリードのワインを含む、ワインリストも充実しています。

Tablafinaには珍しいオファーが揃っています。お急ぎのときには、El Brillanteのイカリングフライのサンドイッチに勝るものはありません。国会議事堂の近くでは、Estado Puro がおすすめです。文芸地区の奥へ足を進めると、El Rincón de José、La Dolores、Los Gatos、Tándemなど、タパス食べ歩きにうってつけの場所がたくさん現れます。

さすがは現在、マドリードのタパス食べ歩きのベストエリアと称えられているだけのことはあります。次にご紹介するのは、マドリード中心部の緑いっぱいのレティーロ公園周辺、レティーロ地区です。数軒挙げるだけでも、優れた食材を用いたシグネチャー料理のLa Catapa、シンプルなお料理とワインリストが充実したLaredo、魅力たっぷりのメニューを備えた

La Raquetistaなどがあります。La Monteríaではヤマウズラの温サラダとサルモレホ、オックステールシチューを、La Castelaではマドリード市屈指のおいしい生ビールとシーフードを、Arzábalではおいしいワインと優れた食材のお料理をお試しください。またこの地区には、カジュアルで楽しいタパス食べ歩きにぴったりのKultoや、見事なシーフード料理のほか、マドリード市で一番と称されるポテトサラダで有名なRestaurante Rafaもあります。レティーロ公園内にあるFloridaでは、幅広い種類のおつまみやランチ、ディナーショーまで堪能することができます。

タパス食べ歩きのセクションで忘れるわけにはいかないEl Bar AlonsoとFogón de Trifónの２軒は、マドリード市のバー文化を象徴する場所です。

マドリードにたくさんあるカジュアル料理で、ボカディージョ（フランスパンのサンドイッチ）は前述の飲食店でも特別扱いされている存在ですが、El Porrón Canallaのものはまさに芸術品と言えます。

また、マドリードには意外な場所があちこちに散りばめられています。ラ・ラティーナ地区のEl Viajeroの屋上からは、マドリード旧市街の素晴らしい景色を一望にできます。Plateaの華やかな空間には、あらゆるタイプのカジュアル料理が幅広く取り揃えられ、訪れる人々の五感を楽しませてくれます。

ロケーション

Lúa / D. チャンベリ / www.restaurantelua.com | **Álbora** / D. サラマンカ / www.restaurantealbora.com | **Alabaster** / D. レティーロ / www.restaurantealabaster.com | **Viavélez** / D. テトゥアン / www.restauranteviavelez.com | **Santerra** / D. サラマンカ / www.santerra.es | **Cuenllas** / D. モンクロア-アラバカ / www.cuenllas.es | **El Doble** / D. サラマンカ / Tel. 915 91 94 62 | **Nájera** / D. チャンベリ / www.barnajera.com | **Sylkar** / D. テトゥアン / Tel. 915 54 57 03 | **La Máquina** / D. テトゥアン / www.lamaquinaoriginal.es | **El Quinto Vino** / D. チャンベリ / www.elquintovino.com | **Sala de Despiece** / D. レティーロ / www.saladedespiece.com | **Vinoteca García de la Navarra** / D. セントロ / www.garciadelanavarra.com | **Tablafina** / D. アルガンスエラ / www.tablafina.com | **El Brillante** / D. セントロ / www.barelbrillante.es | **Estado Puro** / D. セントロ / www.tapasenestadopuro.com | **El Rincón de José** / D. セントロ / Tel. 914 29 90 73 | **La Dolores** / D. セントロ / Tel. 914 29 22 43 | **Los Gatos** / D. セントロ / www.cervecerialosgatos.com | **Tándem** / D. レティーロ / eltriciclo.es/tandem | **La Catapa** / D. レティーロ / www.facebook.com/Taberna-La-Catapa | **Laredo** / D. レティーロ / www.tabernalaredo.com | **La Raquetista** / D. サラマンカ / www.laraquetista.com **La Montería** / D. レティーロ / www.lamonteria.es | **La Castela** / D. レティーロ / www.restaurantelacastela.com | **Arzábal** / D. レティーロ / www.arzabal.com | **Kulto** / D. レティーロ / www.kulto.es | **Restaurante Rafa** / D. レティーロ / www.restauranterafa.es | **Florida Retiro** / D. レティーロ / www.floridaretiro.com | **El Fogón de Trifón** / D. チャンベリ / www.elfogondetrifon.com | **Bar Alonso** / D. セントロ / www.barcerveriaalonso.es | **El Porrón Canalla** / D. セントロ / www.elporroncanalla.com | **El Viajero** / D. サラマンカ / www.elviajeromadrid.com | **Platea** / D. サラマンカ / www.plateamadrid.com

市場直送の新鮮料理

マドリードにはクオリティの高いレストランが数多く存在します。季節の食材にこだわった手の込んだお料理では、食材の持ち味が最大限に引き出してあります。高級レストランの堅苦しい形式を避けるコンセプトのレストランでありながら、お料理とサービスの素晴らしい質に重きが置かれているのが特長です。

このセクションでは、食材のクオリティと季節限定の食材の新鮮さをメニューで追求したバーやレストランをご紹介いたします。

マドリードの市場直送の新鮮料理のレストランでおすすめの場所は以下の通りです。創作料理とていねいなサービス、非の打ちどころのないワインメニューを備えたLakasa de César Martín、スペイン各地のお料理を取り揃えたTaberna Pedraza、MembibreとMedia Raciónでは、伝統料理と創作料理の見事な組み合わせをお楽しみください。プチジビエ専門店のTreze、品数は少ないもののクオリティの高いお料理を供する上品なワインバーのMoratín、１/２と１/３の大皿料理で大成功を博しているTriciclo、魚料理が素晴らしいBistronómika、高級食材を用いたLa Buena Vida、モツ料理に目がない方にはLa Tasquería、そして選りすぐりの野菜料理を堪能したい方にはLa Huerta de Tíldela、La Manduca de Azagra、Huerta Carabañaがおすすめです。珍しいジビエ料理を召し上がれるArce、Desencaja、Hortensioもおすすめです。

Fismuler、Amazónico、Bibo、Carbón Negroは、市場直送の新鮮料理とシグネチャー料理の中間に位置し、信頼の味を提供しています。また一方で、ワインのセレクションにお料理同様の重きが置かれている場所にはLavinia、Angelita、A’Barraなどがあり、甘口のワインやシャンパンがワインリストに並んでいます。

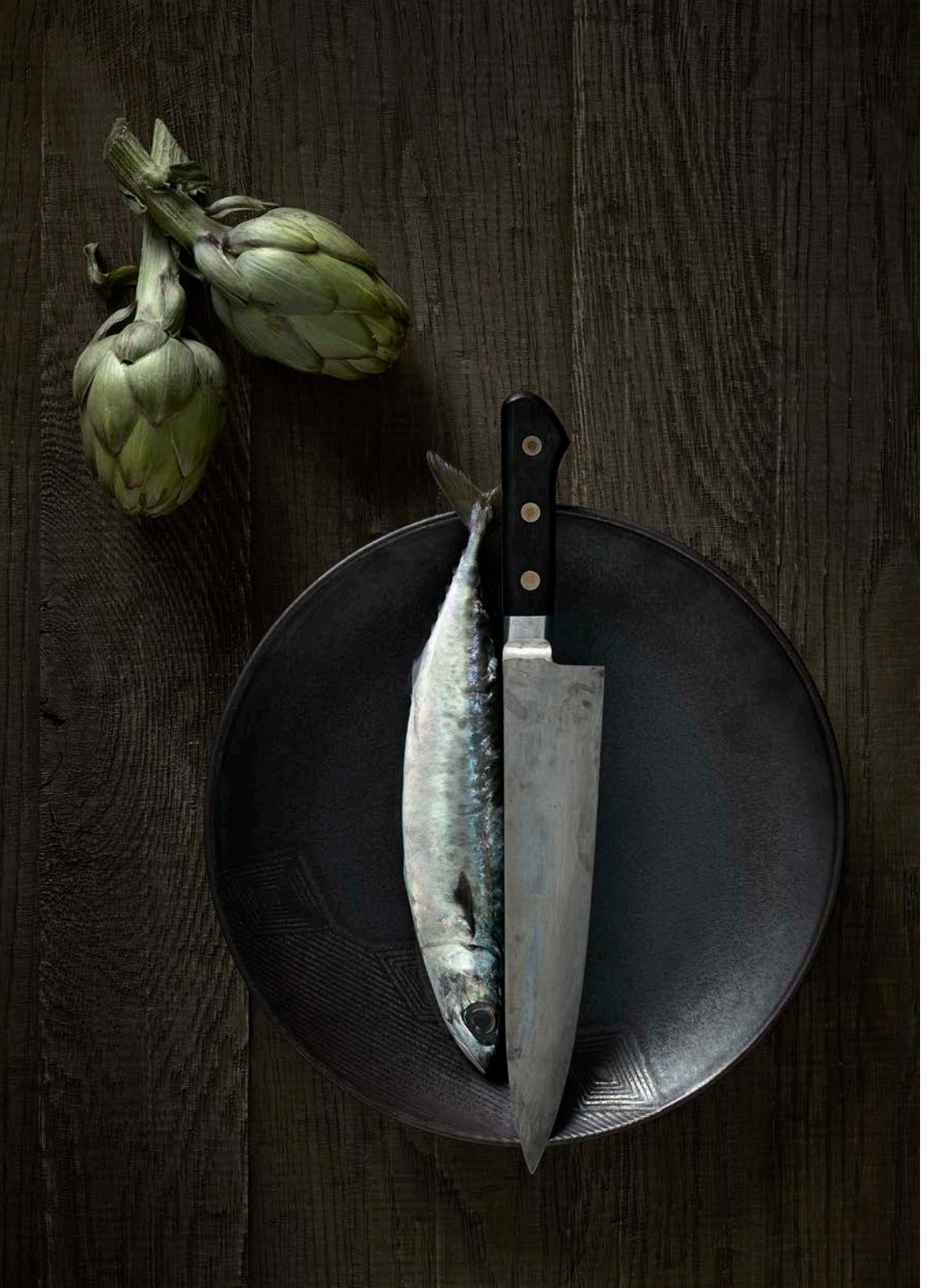
SanterraとPineraでは、カウンター席でも居心地の良いダイニングでも、素晴らしいお料理を味わえます。La Bomba Bistrotではオートキュジーヌの創造性溢れるお米料理に、Taberna de Viavélezでは、革新的なテクニックを駆使した伝統的な味覚にこだわりがあります。マドリードでできる限り試していただきたいのがマリネ料理です。Taberna VerdejoとTámara Casa Lorenzoがおすすめの２軒です。

40年以上の実績を誇るマドリードの重鎮的な存在、Restaurante Sachaの名物料理は、骨髄のグリルやウニの偽ラザニアです。アブラハム・ガルシアのViridianaも、必ず足を運んでいただきたい場所のひとつです。マドリードのヌーベル・キュジーヌの先駆者の彼は、レンズマメのカレー煮込みやキノコムースの地鶏卵添えなど、一度味わうと忘れられないお料理を供しています。世界中の有名人の姿が良く見られる食の殿堂Casa Lucio。その有名なウエボス・ロトスは、必ずお試しいただきたい一品です。

フアンホ・ロペス・ベドマルのおいしいお料理と季節限定の食材で有名なLa Tasquita de Enfrenteもマドリード市で欠かせない場所のひとつです。Club Allardでは、マドリードで最も居心地の良いダイニングでのお食事を楽しめます。市場直送の食材を使った手の込んだ革新的なお料理を試すには、ハビエル・アランダのLa CabraとGaytánの２軒のレストランがおすすめです。

ロケーション

Lakasa / D. レティーロ / www.lakasa.es | **Taberna Pedraza** / D. チャマルティン / www.tabernapedraza.com | **Membibre** / D. セントロ / www.restaurantemembibre.com | **Media Ración** / D. サラマンカ / www.mediaracion.es | **Treze** / D. セントロ / www.trezerestaurante.com | **Moratín** / D. セントロ / www.vinotecamoratin.com | **Triciclo** / D. セントロ / www.eltriciclo.es | **Bistronómika** / D. セントロ / www.bistronomika.es | **La Buena Vida** / D. サラマンカ / www.restaurantelabuenavida.com | **La Tasquería** / D. チャンベリ / www.latasqueria.com | **La Manduca de Azagra** / D. サラマンカ / www.lamanducadeazagra.com | **La Huerta de Carabaña** / D. セントロ / www.huertadecarabana.es | **La Huerta de Tudela** / D. セントロ / www.lahuertadetudela.com | **Restaurante Arce** / D. チャマルティン / www.restaurantearce.com | **Desencaja** / D. チャンベリ / www.dsncaja.com | **Hortensio** / D. チャンベリ / www.hortensio.es | **Fismuler** / D. サラマンカ / www.fismuler.es | **Amazónico** / D. サラマンカ / www.restauranteamazonico.com | **Bibo** / D. サラマンカ / www.grupodanigarcia.com/restaurantes/bibo/bibo-madrid | **Carbón Negro** / D. サラマンカ / www.carbonnegro.com | **Lavinia** / D. サラマンカ / www.lavinia.es | **Angelita** / D. チャマルティン / madrid-angelita.es | **A’Barra** / D. サラマンカ / www.restauranteabarra.com | **Santerra** / D. テトゥアン / www.santerra.es | **Piñera** / D. チャマルティン / https://restaurantepinera.com | **La Bomba Bistrot** / D. テトゥアン / www.labombabistrot.com | **Viavélez** / D. テトゥアン / www.restaurantevia-velez.com | **Taberna Verdejo** / D. サラマンカ / https://tabernaverdejo.com | **Támara Casa Lorenzo** / D. チャマルティン / www.restaurantetamaralorenzo.com | **Sacha** / D. レティーロ / Tel. 913 45 59 52 | **Viridiana** / D. セントロ / www.restauranteviridiana.com | **Casa Lucio** / D. セントロ / www.casalucio.es | **La Tasquita de Enfrente** / D. モンクロア-アラバカ / www.latasquitadeenfrente.com | **Club Allard** / D. チャンベリ / www.elcluballard.com | **La Cabra** / D. チャマルティン / www.lacabra.chefjavieraranda.com | **Gaytán** / D. チャマルティン / www.chefjavieraranda.com



グルメマーケット

グルメ天国に大変身を果たしたかつての食料品市場は数々あり、マドリードのほぼ全ての地区で目にすることができます。広々とした庶民的な空間に、生鮮食品の売り場と、斬新でアクティブな食のエクスペリエンス、そして娯楽の新たなコンセプトが共存しています。

グルメマーケットで注目されるのは、そのバラエティ、クオリティ、オリジナリティです。そこでは、伝統的なクオリティに基づいたグルメ食品や世界中から集められた味覚の祭典から、最新の食文化のトレンドまでが一同に会しています。営業時間が長い上、移動せず一か所で楽しめるのも魅力です。ぜひ足を運んでみてください！

サン・イルデフォンソ市場

Calle Fuencarral, 57

３つの階に20軒のスタンド、カフェテラス２軒、カウンター３本が配置されたこの市場は、あらゆるスタイルの食のオファーに溢れています。地上階のIldefonso SanとAkmaでは、マドリード風アジア料理をお楽しみいただけます。上階にはピンチョスやタパス、Jaleoのペルー料理、La Areperaのベネズエラの郷土料理アレパ（トウモロコシ粉の薄焼きパン）から自由に選んで召し上がれるスペースがあります。デザートにはCultura Cafe’のクレープ（塩味もあります）を。世界各国から輸入された種類豊富なコーヒーと一緒にお楽しみください。

ラ・パス市場

Calle Ayala 28

マドリード市内で一番オシャレと定評のあるサラマンカ地区の市場です。外観からはそうは見えないのですが、中に入ってみると、高級グルメ商品がずらりと並んでいます。高級食材はもちろん、バラエティに富んだ世界の珍味が手に入る売店が揃い、珍しいデリカテッセンの試食もできます。お急ぎの場合にはMagasandの手作りサンドを、スペイン料理をお好みの方はCasa DaniのスパニッシュオムレツやBar Cebrerosのお米料理をどうぞ。和食はTatako、イタリア料理はMatteo Cucina、ラテンアメリカ料理はベネズエラ料理のLa Despensa by Antojos Araguaneyとメキシコ料理のDoce Chilesがございます。

サン・ミゲル市場
Plaza de San Miguel, s/n

マヨール広場に近いサン・ミゲル市場は、マドリードのグルメマーケット第一号の必見スポットです。Beer Houseの修道院で醸造されたダブルモルトと、La Hora del Vermut にたくさん揃ったベルモットからお好きなものを選んだら、食べ歩きをスタート。おいしいワインをお好みの方は、Pinkleton&Wine で期待が裏切られることはありません。6種類のワインのテイスティングトレイを注文できるThe Sherry Corner もおすすめです。次に探すのはおいしいおつまみ。軽いおつまみにはOstras Daniel Sorlutへ、おいしい生ハムならCarrasco Guijuelo、カナッペならCarro de Caviar、そして各種のコロッケが揃ったCarro de Croquetasからお好きなものをお選びください。有名なLhardyのドリンクやテイクアウト用のスタンドには、手の込んだタパスや大皿料理が並んでいます。必ず足を運んでいただきたいCarro del Señor Martínでは、イカリングフライのサンドイッチや、伝統的な円錐形の紙や厚紙で包まれたおいしい魚フライのテイクアウトをぜひお試しください。

アントン・マルティン市場
Calle Santa Isabel, 5

マドリード市内のど真ん中にあるこの市場は、他の市場にない多面性が特長です。さまざまなアクティビティやイベントが多数開催されるだけでなく、食のオファーの量と産地の豊富さは随一のものです。合計20軒の売店には、気さくなサービスとクオリティの高い食材が揃っています。Benito Aperitivosではイタリアワインと本格的なシチリア料理を、Fiaschetteria La Saletta ではおいしいピザとポルケッタをお楽しみください。

Buns & Bonesでは絶品のストリートフードを、Caracolaでは家庭調理を、El Mono de la Pilaでは各種のセビチェを、Casa Boraでは台湾料理を味わえます。生ガキや燻製、その他の新鮮シーフードならEl Tarantín de Lucía、スイーツならMajo's Food、Yokalokaではその場で握ってくれるお手頃価格のお寿司をどうぞ。

バジェエルモソ市場
Calle Vallehermoso, 36

個性溢れるこの市場では、2階建ての建物に第一級の食材が並ぶ中、世界各地のお料理の食べ歩きができます。まずはVermut y Amén でベルモットを一杯といきましょう。その後、TripeaやKitchen 154でアジア風フュージョン料理をどうぞ。Washokuの日本食には、市場内の食材がふんだんに用いられています。

イタリア料理をお好みの方にはDi Buono、ラテンアメリカのお料理を再発見したい方にはGracianaのクレオール風ミニパイや、Güeyのメキシコ風タコスなどがおすすめです。お急ぎの場合には、Craft 19のサンドイッチや、La Virgenのホットドッグにクラフトビールを添えてどうぞ。型破りのサラダがおすすめのLa Ensaladería、Prost Chamberíのグリルには、食べごたえのあるタパスも数品揃っています。食物アレルギーがある方にはKint Bistróにアレルゲンゼロのすてきなおつまみがありますし、La Crepaはおいしいデザートをいただくのにぴったりの場所です。その他、地上階ではマドリード州の農産物直売店を訪れるのをお忘れなく。El Escaparateで一休みして、マドリードで一番の味と評判の豚の脂肪のフライとピクルスのミニ串刺しをどうぞ。

ロケーション

Mercado de San Ildefonso / D. サラマンカ / www.mercadodesanildefonso.com | **Mercado de La Paz** / D. セントロ / www.mercadodelapaz.blogspot.com | **Mercado de San Miguel** / D. セントロ / www.mercadodesanmiguel.es | **Mercado de Antón Martín** / D. セントロ / www.mercadoantonmartin.com | **Mercado de San Antón** / D. チャンベリ / www.mercadosananton.com | **Mercado de Vallehermoso** / D. チャンベリ / www.mercadovallehermoso.es

郷土料理

マドリードではスペイン全域の郷土料理を楽しむことができます。どの地区でも国内各地のバラエティに富んだ郷土料理を食すことができるのは、首都の強みでもあります。郷土色を強調したレストランも数多く、マドリードから一歩も出ずにスペインの東西南北各地の食べ歩きができるのは、スペインを訪れる人々にとって大きな魅力となっています。

では、ガリシア地方から始めるとしましょう。O'PazoとEl Pescadorには、産地直送の新鮮なシーフードが揃っています。Casa da Troya、Combarro、Naveira do Marでは、びっくりするほどおいしいガリシア郷土料理を召し上がれます。もう少し手の込んだお料理をお好みの場合はAlabasterがおすすめです。La Penelaのベタンソス風オムレツや、La Gran Pulperíaの伝統的な銅製の大鍋でタコ料理のマエストロが茹で上げるタコもぜひお試しください。

本格的なアストゥリア料理ならEsbardosとEl OsoやEscarpín、見事な煮込み料理はCasa HortensiaやLa Hoja、Taberna Los Asturianosがおすすめです。

スペイン北部の郷土料理の店はまだまだあります。Cañadío、La Maruca、La Bien Aparecidaでは、マドリードのど真ん中で正真正銘のカンタブリア料理を満喫できます。美味しいバスク料理では、Gaztelupe、Goizeko Kabi、Goizeko Wellington、Ordago、Dantxari、Urkiola Mendiなどの高級レストランのほか、焼肉料理のPelotariやJulián de Tolosaもおすすめです。伝統的なナバラ料理の専門店ではSeñorío de Alcocer、Costa Navarra、そして素晴らしい野菜料理の揃ったLa Manduca de Azagraがおすすめです。

Can Punyetes、Casa Jorgeではカタルーニャ料理の品々が勢揃い、Samm、El Garbí、La Barraca、Casa de Valenciaではスペイン料理の王者と称されるパエーリャをお楽しみください。とはいえ、ムルシア風お米料理をお好みの方は、El CalderoやEl Ventorrillo Murcianoを素通りするわけにはいきません。

最高のアンダルシア風フライを食べたい方には、La Caletaに勝る場所はありません。でも白身魚のロタ風煮込みを甘口ワインと組み合わせて頂きたい方はSurtopíaへどうぞ。La Giralda、La Malaje、El Pescaíto、Cazorla、Macarelaなどもアンダルシア料理をたっぷり味わえるレストランです。フラメンコショーを見ながらシェリー酒をじっくり味わいたい方には、El Corral de la Moreríaがおすすめです。

ここにはマドリードの郷土料理も各種揃っています。有名なレストランやタベルナのCasa Mundi、Lago de Sanabria、De la Riva、Paulino、

El Puchero、La Castela、Barreraのほか、マドリード名物の煮込み料理のコシードは必ず、次に挙げるいずれかの場所で召し上がってください。Lhardy、Carmen Casa de Cocidos、Casa Carola、La Cruz Blanca、Malacatín、La Bola。いずれの店もマドリードならではのこのご当地料理を、非の打ちどころのないレベルで供しています。

ロケーション

| **O'Pazo** / D. テトゥアン / www.opazo.es | **El Pescador** /D. サラマンカ / www.marisqueriaelpescador.net | **Casa da Troya** / D. シウダ・リネアル / www.casadatroya.es | **Combarro** / D. サラマンカ / www.combarro.com | **Naveira do Mar** / D. テトゥアン / Tel. 914 59 45 32 | **Alabaster** / D. レティーロ / www.restaurantealabaster.com | **La Penela** / D. サラマンカ / www.lapenela.com | **La Gran Pulpería** / D. オルタレサ / www.lagranpulperia.es | **Esbardos** / D. サラマンカ / www.restauranteesbardos.com | **El Oso** / D. オルタレサ / www.restauranteeloso.com | **Escarpín** / D. セントロ / www.elescarpinsidreria.com | **Casa Hortensia** / D. セントロ / www.casahortensia.com | **La Hoja** / D. レティーロ / www.lahoja.es | **Taberna Los Asturianos** / D. チャンベリ / Tel. 915 33 59 47 | **Cañadío** / D. サラマンカ / www.restaurantecanadio.com | **La Maruca** / D. サラマンカ / www.restaurantelamaruca.com | **La Bien Aparecida** / D. サラマンカ / www.restaurantelabienaparecida.com | **Gaztelupe** / D. テトゥアン / www.gaztelupe.goizeko-gaztelupe.com | **Goizeko Kabi** / D. テトゥアン / www.kabi.goizeko-gaztelupe.com | **Goizeko Wellington** / D. テトゥアン / www.goizekowellington.es | **Órdago** / D. サラマンカ / www.restauranteordago.com | **Dantxari** / D. モンクロア-アラバカ / www.dantxari.com | **Urkiola Mendi** / D. チャンベリ / www.urkiolamendi.net | **Pelotari** / D. サラマンカ / www.pelotari-asador.com | **Julián de Tolosa** / D. セントロ / www.juliandetolosa.com | **Señorío de Alcocer** / D. チャマルティン / www.senoriodealcocer.es | **Costa Navarra** / D. サラマンカ / www.asadorlacostanavarra.com | **La Manduca de Azagra** / D. チャンベリ / www.lamanducadeazagra.com | **Can Punyetes** / D. セントロ / www.canpunyetesmadrid.es | **Casa Jorge** / D. チャマルティン / www.casajorge.com | **Samm** / D. チャマルティン / www.restaurantesamm.acom | **El Garbí** / D. テトゥアン / Tel. 915 70 63 86 | **La Barraca** / D. セントロ / www.labarraca.es | **Casa de Valencia** / D. モンクロア-アラバカ / www.lacasavalencia.es | **El Caldero** / D. セントロ / www.elcaldero.com | **El Ventorrillo Murciano** / D. セントロ / Tel. 915 28 83 09 | **La Caleta** / D. セントロ / www.lacaletagaditana.es | **Surtopía** / D. サラマンカ / www.surtopia.es | **La Giralda** / D. サラマンカ/www.restauranteslagiralda.com | **La Malaje** / D. セントロ / www.lamalaje.es | **El Pescaíto** / D. サラマンカ / www.elpescaito.es | **Cazorla** / D. サラマンカ / www.cazorlarestaurantes.es | **La Gaditana** / D. サラマンカ / www.tabernalagaditana.com | **Macarela** / D. チャンベリ / www.macarela.es | **El Corral de la Morería** / D. セントロ / www.corraldelamoreria.com | **Casa Mundi** / D. チャンベリ / www.casa-mundi.es | **Lago de Sanabria** / D. サラマンカ / www.restaurantelagodesanabria.com | **De la Riva** / D. チャマルティン / www.restaurantedelariva.com | **Paulino** / D. チャンベリ / www.paulinodequevedo.com | **El Puchero** / D. チャマルティン / www.elpuchero.com | **La Castela** / D. レティーロ / www.restaurantelacastela.com | **Barrera** / D. チャンベリ / Tel. 915 94 17 57 | **Lhardy** / D. セントロ / www.lhardy.com | **Carmen Casa de Cocidos** / D. レティーロ / www.elcocidodecarmen.com | **Casa Carola** / D. サラマンカ / www.casacarola.com | **La Cruz Blanca** / D. プエンテ・デ・バジェカス / www.cruzblancavallecas.com | **Malacatín** / D. セントロ / www.malacatin.com | **La Daniela** / D. チャマルティン / www.tabernadeladaniela.com | **La Bola** / D. セントロ / www.labola.es

各国料理

マドリード市は60か国を超える国籍の人々が共存している国際都市です。さらに、マドリードを訪れる外国人観光客の数は、年間600万人以上に上ります。これらの現実がマドリードに多文化精神をもたらし、世界を網羅する幅広い食文化のオファーに反映されていると言えるでしょう。

アメリカ料理

世界で２番目に大きなアメリカ大陸は、中米、北米、南米の３つの亜大陸に分かれています。いずれも全く異なる食文化を持ち、各国内も無数のコントラストに満ちています。

しかしながら、アメリカ大陸全体で世界トップクラスの食材が生産されていることは誰の目にも明らかです。果物、野菜、第一級のコーヒー、類まれな食肉などが優れたクオリティのお料理の原材料となり、長い年月をかけてその国際的な名声を築き上げたマドリードは、食文化の普及と交流の中心地となりました。

アメリカ大陸のお料理の中でも特に人々の注目を集め、進展を重ねてきたものに、ペルー料理とメキシコ料理が挙げられます。ペルーが世界のグルメ観光国のひとつとなった現象も、その料理への関心に負うところが大きいのです。ペルー先住民に伝わる料理のほか、ペルー料理と中華料理のフュージョンのチーファ料理、そして和食とのフュージョンのニッケイ料理が特に注目されています。マドリードには双方の代表的レストランが何軒もあります。上品で洗練されたA&Gは、料理人ガストン・アクリオがマドリード市に出店したフラッグシップ・ブランドの支店です。ここと肩を並べるオマール・マルパルティダのTiraditoや、マリオ・セスペデスのRonda 14、Luma、La Cevicuchería、そしてこの種のフュージョン料理でも独特のレシピが特長のTampuy Chifaなどがおすすめです。

ペルー料理同様、メキシコ料理でも数人のシェフの手で、飾り気のない伝統的メキシコ料理が、世界一流の魅力的なお料理に変貌した例があります。ヨーロッパで初めてミシュランの星を獲得した在マドリードのメキシコ料理レストラン、Punto Mxでは、ロベルト・ルイス率いる調理チームが、メキシコ料理の真髄を失うことなく、洗練された大衆料理を供しています。よりカジュアルなラインのMezcal Labや、より幅広い客層を狙ったSalón Cascabelへとコンセプトの拡大にも力を入っています。より伝統的なお料理をお好みなら、Entre Suspiro y Suspiro、Tepic、Taquería Mi Ciudad、La Malinche、Mestizo、La Taquería del Alamilloなどでタコスやケサディーヤ、味わい豊かなモーレなど、メキシコの代表的なお料理の数々をお楽しみください。

アメリカ料理のもうひとつのハイライトは、なんといっても牛肉でしょう。必ず足を運んでいただきたいRubaiyatではブラジル産の高級肉を、La Vaca Argentinaではアルゼンチン産のお肉をアルゼンチン特有のカットや塊肉で供しています。ピザ専門店のPicsaのメニューや、マラサーニャ地区のど真ん中のGumboで味わえるニューオーリンズのクレオール料理も魅力的です。北米料理と言えばハンバーガーですが、マドリードの至るところに無数のオプションがあり、その人気は留まるところを知りません。Goiko Grill、Alfredo’s Barbacoa、New York Burguer、そしてマドリード市内にたくさんあるHamburguesa Nostraの支店では、興味深いさまざまなフレーバーのハンバーガーを試すことができます。高級肉を用いるBurnoutにPeggy SueやHard Rock Caféなどの人気チェーン店、そしてオバマ元大統領お気に入りのFive Guysのハンバーガーも、マドリード市中心のグランビアで召し上がることができます。

ロディジオ専門のシュラスコ料理店Vila BrasilやEl Novillo Carioca はブラジル料理を試すのにうってつけ、その一方でZaraでは、キューバ料理を爽やかなダイキリと一緒にお楽しみいただけます。

ロケーション

Tiradito / D. セントロ / www.tiradito.es | **Ronda 14** / D. サラマンカ / www.ronda14.com | **Luma** / D. レティーロ / www.luma-restaurante.es | **La Cevicuchería** / D. レティーロ / www.lacevicucheria.com | **Tampu** / D. セントロ / www.tampurestaurante.com | **Chifa** / D. チャンベリ / www.facebook.com | **Punto Mx** / D. サラマンカ / www.puntomx.es | **Mezcal Lab** / D. サラマンカ / www.puntomx.es/mezcal-lab | **Salón Cascabel** / D. サラマンカ / www.saloncascabel.com | **Entre Suspiro y Suspiro** / D. セントロ / www.entresuspiroysuspiro.com | **Tepic** / D. サラマンカ / www.tepic.es | **Taquería Mi Ciudad** / D. セントロ / www.taqueriamiciudad.com | **La Malinche** / D. セントロ / www.restaurante-lamalinche.com | **Mestizo** / D. セントロ / madrid.mestizomx.com | **Taquería del Alamillo** / D. セントロ / http://taqueriadelalamillo.com | **Rubaiyat** / D. チャマルティン / www.gruporubaiyat.com | **La Vaca Argentina** / D. フエンカラル-エル・パルド / www.lavacaargentina.net | **Picsa** / D. チャンベリ / www.casapicsa.com | **Gumbo** / D. セントロ / www.gumbo.es | **Goiko Grill** / D. サラマンカ / www.goikogrill.com | **Alfredo’s Barbacoa** / D. サラマンカ / www.alfredos-barbacoa.es | **New York Burguer** / D. チャンベリ / www.newyorkburger.es | **Hamburguesa Nostra** / D. サラマンカ / www.hamburguesanostra.com | **Burnout** / D. セントロ / www.burnoutburgers.com | **Peggy Sue** / D. チャマルティン / www.peggysues.es | **Hard Rock Café** / D. サラマンカ / www.hardrock.com | **Five Guys** / D. セントロ / www.fiveguys.es | **Vila Brasil** / D. チャマルティン / www.vilabrasil.es | **El Novillo Carioca** / D. モンクロア-アラバカ / www.elnovillocarioca.es | **Zara** / D. セントロ / www.restaurantezara.com

ヨーロッパ料理

旧大陸と呼ばれるヨーロッパの食文化と食材はあまりにも多岐多様に及びます。それゆえ、各国に一章ずつ割り当てるだけの価値があるでしょう。マドリードにはヨーロッパ各国料理の幅広いバラエティのレストランが軒を連ねています。隣国のフランスやポルトガルからロシアに至るヨーロッパ全土のグルメ食べ歩きを、スペインの首都から一歩も出ることなく実現することができます。

その歴史や食材、手の込んだ調理法などからヨーロッパ随一の料理に挙げられるのはフランス料理です。Lafayetteではおいしいオニオンスープが、上品なBrasserie Antoinetteではマグレ・カナールが、El Café de Parísでは素晴らしいソースを添えたリブロースステーキが、皆様のお越しをお待ちしています。ロマンチックなディナーを深夜まで楽しみたい方にはCaripén Bistróがぴったり。

海外の隅々まで広まったイタリア料理も忘れてはなりません。アンドレア・トゥンバレッロのDon Giovanniと並んでマドリード随一のイタリアンレストランに挙げられるのは、薄皮ピザの薪釜焼きで有名なDon Lisanderです。より洗練されたお料理では、Ars Vivendi、Mercato Ballaró、Sinfonía Rossiniがそれぞれの自慢料理を披露しています。一方、La Pipernaではナポリ風イタリア料理を味わうことができます。

ギリシャ料理ではMythosと、ムサカを始めとする典型的な品々のディナーはもちろん、幸運を祈って行うお皿割りを楽しめるTaberna Griegaが有名です。

ベルギー料理の第一人者のAtelier Belgeでは、さまざまなソースを添えたムール貝を各種の銘柄が揃ったビールと一緒に味わうことができます。シンプルなドイツ料理をお好みの方にはFassがおすすめです。名物の豚脚料理を楽しめるほか、ドイツならではの食材でいっぱいのショップが併設されています。ポルトガルの伝統料理の代表的な店もマドリードにあります。Tras os Montes、Portuguesa Tabernaのレストランには、タラをベースにしたさまざまなお料理が揃っています。超有名なエッグタルトを味わうには、パティスリーのLisboaまでぜひ足を伸ばしてください。マドリードで本格的なロシア料理を召し上がりたい方は、Noches de Moscú、El Cosaco、Rasputínへどうぞ。

ロケーション

Lafayette / D. フエンカラル-エル・パルド / www.restaurantelafayette.com | **Brasserie Antoinette** / D. セントロ / antoinette.es | **Café de París** / D. サラマンカ / www.cafedeparis-sp.com | **Caripén Bistró** / D. セントロ / www.caripenmadrid.com | **Don Giovanni** / D. レティーロ / www.dongiovanni.es | **Don Lisander** / D. チャマルティン / Tel. 915 70 92 90 | **Ars Vivendi** / D. チャンベリ / www.restaurantearsvivendi.com | **Mercato Ballaró** / D. チャンベリ / www.mercatoballaro.com | **La Piperna** / D. テトゥアン / Tel. 911 69 49 50 | **Taberna Griega** / D. セントロ / www.tabernagriega.com | **Atelier Belge** / D. チャンベリ / restaurantegourmand.com | **Fass** / D. チャマルティン / www.fassgrill.com | **Tras os Montes** / D. フエンカラル-エル・パルド / www.trasosmontes.es | **La Portuguesa Taberna** / D. モンクロア-アラバカ / Tel. 911 25 95 23 **Pastelería Lisboa** / D. サラマンカ / Tel. 910 14 61 86 | **Las Noches de Moscú** / D. セントロ / Tel. 915 31 04 11 | **El Cosaco** / D. セントロ / www.restauranteelcosaco.com | **Rasputín** / D. セントロ / www.restauranterasputin.eatbu.com

アジア料理

アジア料理は、外国の食文化の中でマドリード州で最も深く定着したものに挙げられます。中でもアジア大陸全域のさまざまな料理の融合から誕生したフュージョン料理が大成功を収めています。食材と創造性を駆使して国境をなくしたフュージョン料理は、マドリード全域にエキゾチックな味覚の小宇宙を築き上げました。「スパイスの道」は、繊細な和食から刺激的なインド料理を経て皆様の味覚へと続いています。

和食

和食はマドリードで最も広く展開したアジア料理です。伝統的レシピや包丁さばき、食材のクオリティの尊重が重視された昔ながらのレストランには、Soy de Pedro Espina、Izariya、Miyama、Txatei、そして日本風バンカー（えん体壕）という珍しいスタイルでお料理を提供するYugo、そのほかにもIchiban、Taichiなどが挙げられます。いずれの店でも、各種の酒とシャリの炊き具合にこだわった寿司、非の打ちどころのない包丁さばきで用意された刺身をお楽しみいただけます。マドリードで一番おいしい焼き鳥と言えばTorikeyですが、スペイン市場向けの焼き鳥屋のおすすめは、アルベルト・チコーテのYakitoroです。リカルド・サンツのKabukiや99 Sushi Bar、Umiko、Kappo、Kabutokajiは、日本の技術とスペイン流の調理法、食材の組み合わせから誕生した興味深いレストランの数々です。

ロケーション

Soy de Pedro Espina / D. チャンベリ / www.soypedroespina.com | **Izariya** / D. チャンベリ / www.izariya.com | **Miyama** / D. チャンベリ / www.restaurantemiyama.com | **Txatei** / D. サラマンカ / www.txatei.com/es | **Yugo** / D. サラマンカ / www.yugothebunker.com | **Ichiban** / D. チャマルティン / www.restauranteichiban.com | **Torikey** / D. チャンベリ / www.torikey.com | **Yakitoro** / D. セントロ / www.yakitoro.com | **Kabuki** / D. テトゥアン / www.restaurantekabuki.com | **99 Sushi Bar** / D. サラマンカ / www.99sushibar.com | **Umiko** / D. セントロ / www.umiko.es | **Kappo** / D. チャンベリ / www.kappo.es | **Kabutokaji** / ポスエロ・デ・アラルコン / kabutokaji.net

中華

マドリードには、数千年の歴史を誇る中華料理の、高いクオリティの店が多数あります。ホテル内の高級レストランには、ビジャマグナ・ホテルのTse YangやパラスホテルのAsia Galleryなどがあります。

一方、ウセラ、エンバハドーレス、バジェカスなど、優れた質のオファーが充実した地区では、本格的な中華料理店が何軒も軒を連ねています。中心部にあるSichuan、El Bund、Casa Lafu、Chong Tsing Tasteなどのレストランには、中華料理の真髄が息づいています。もう一軒特筆に値するのがThe One、マドリードにある本格香港料理の店です。アジア大陸随一の国際都市の味覚にインスピレーションを得た、素晴らしいメニューが皆様をお待ちしています。

ロケーション

Tse Yang / D. テトゥアン / www.grupotseyang.com | **Asia Gallery** / D. セントロ / www.asiagallerymadrid.com | **El Bund** D. シウダ・リネアル / www.elbund.com | **Casa Lafu** / D. セントロ / www.casalafu.com | **Sichuan** / D. セントロ / www.restaurantesichuan.com | **Chong Tsing Taste** / D. チャンベリ / Tel. 918 19 10 03 | **The One** / D. サラマンカ / www.restaurantetheone.com

東南アジア料理

StreetXoは東南アジアの路地裏料理を国際色豊かにアレンジしたレストランです。東南アジアの雰囲気溢れる中で種類の豊富なカクテルをいただく体験は、五感で味わう祭典と化すこと間違いありません。このスタイルを忠実に守っているのが、エスタニス・カレンソのChifaとパブロ・ジュディチェのVietnam24です。いずれのレストランでも本格的なフレーバーと、煮込みやお料理に添えられた新鮮ハーブとの組み合わせが絶妙です。この種のお料理の珍しい例に挙げられるNakeimaは、予約を受け付けないにも関わらず店内は連日満席です。マドリード市内にはタイ料理や韓国料理の優れた店もたくさん存在し、キムチやココナツミルク、レモングラスなどの食材をベースにした味覚豊かなお料理を楽しめます。そんな各種の味覚を揃えたKitchen 154やTripeaの店と肩を並べるEl Flacoでは、アンディ・ボーマンのカレーが要求の高いお客様の舌を満足させています。韓国人シェフ、ルーク・ジャンの個性溢れる料理を供するSoma de Arrandoと、アジア料理とペルー料理の調理法と食材を融合したBaciraも、足を運ぶ価値のある2軒です。

ロケーション

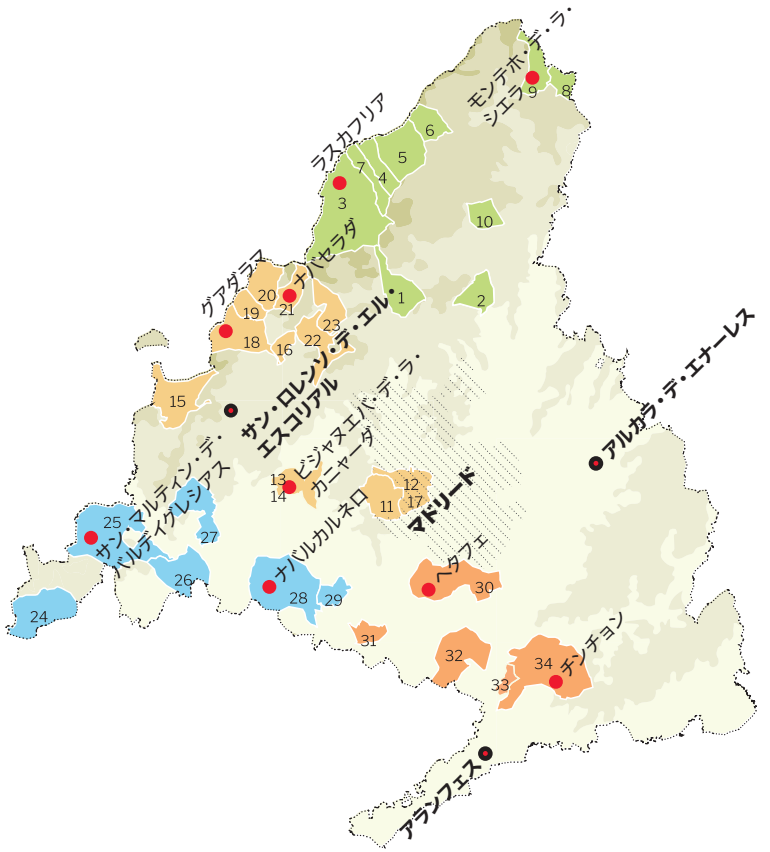
StreetXo / D. サラマンカ / streetxo.com/madrid | **Chifa** / D. チャンベリ / Tel. 915 34 75 66 | **Vietnam24** / D. セントロ / www.restaurantevietnam24.com | **Kitchen 154** / D. チャンベリ / https://kitchen154.com | **Tripea** / D. チャンベリ / www.tripea.es | **El Flaco** / D. セントロ / www.restauranteelflaco.com | **Soma de Arrando** / D. チャンベリ / Tel. 910 22 76 30 | **Bacira** / D. チャンベリ / www.bacira.es

インド

このセクションでは、注意すべき重要なポイントがひとつございます。それは、マドリードのインド料理のレストランでは辛味を抑えてありますので、オリジナルのインド料理をお好みの方は、オーダーの際にその旨伝える必要があるということです。Tandoori Station、Curry Masala、Swagatは、マドリードを代表する本格インド料理の店です。もう一軒おすすめのチョイスはDiwaliです。第一級のサービスとダイニングをお望みの方は、BenarésやBangaloreへどうぞ。

ロケーション

Tandoori Station / D. サラマンカ / www.tandooristation.com | **Curry Masala** / D. セントロ / www.currymasala.es | **Swagat** / D. サラマンカ / http://restaurante-swagat-indio.negocio.site | **Diwali** / D. レティーロ / www.restaurantediwali.es | **Benarés** / D. チャンベリ / www.benaresmadrid.com | **Bangalore** / D. サラマンカ / www.bangaloremadrid.com



北街道

1. ソト・デル・レアル
2. ペドレスエラ
3. ラスカフリア
4. ピニージャ・デル・パジェ
5. ロソヤ
6. ナバレドンダ
7. アラメダ・デル・パジェ
8. ラ・イルエラ
9. モンテホ・デ・ラ・シエラ
10. ラ・カブレラ

マドリード山脈

11. ポスエロ・デ・アラルコン
12. エル・プランティオ
13. ビジャヌエバ・デ・ラ・カニャーダ
14. ビジャフランカ・デル・カスティージョ
15. サンタ・マリア・デ・ラ・アラメダ
16. アルペドレテ
17. アルト・デ・レオン
18. グアダラマ
19. ロス・モリーノス
20. セルセディジャ
21. ナバセラダ
22. モラルサルサル
23. マタエルピノ-エル・ポアロ

グレドス山脈周辺

24. セニシエントス
25. サン・マルティン・デ・バルデイグレシアス
26. アルデア・デル・フレスノ
27. コルメナル・デル・アロージョ
28. ナバルカルネロ
29. アロジョモリーノス

ラス・ベガス

30. ヘタフェ
31. グリニョン
32. バルデモロ
33. ティトゥルシア
34. チンチョン

世界遺産都市の郷土料理

マドリード州の市町村

味覚、伝統、景観

マドリードがマドリード以上の存在であることは、マドリード州全域に見られる歴史・文化・自然の豊かな遺産がありありと物語っています。マドリード州には、市の中心から一時間以内というアクセス至便の場所に、見逃すことのできない重要な伝統の食文化を携えた、興味深い観光スポットが数多く存在します。

何事も惜しげなく与えてくれるのがマドリード州です。初めての場所を訪れ、その遺産を鑑賞し、おいしいお料理を楽しむのに口実などいりません。それに、食べ歩きが第一の目的になる場合もあります…いずれにせよ、マドリード州には産地直送の農産物や優れた品質の肉類、食べごたえのある煮込み料理、味の濃厚な果物やキノコ類、種類の豊富な各種のチーズやクラフトビール、州内外で誉れの高いワインがたくさん揃っています。おいしい一日を満喫しようではありませんか。1日が2日になっても良いではないですか。あるいは3日になろうとも…。

以下のページにご案内するのは、世界遺産都市はもちろん、その他の市町村に散在する興味深いスポットの数々で、4つのエリアに分類してあります。ページ下部の便利情報には、各レストランの名称とウェブサイトのアドレス、市町村名を明記しました。

以下のページのおすすめスポットは、次のエリア別に分類してあります。

- 世界遺産都市の郷土料理：
  - アルカラ・デ・エナーレス
  - アランフェス
  - サン・ロレンソ・デ・エル・エスコリアル
- 北街道
- マドリード山脈
- グレドス山脈周辺
- ラス・ベガス・デル・タホ周辺の食べ歩き

世界遺産都市の郷土料理

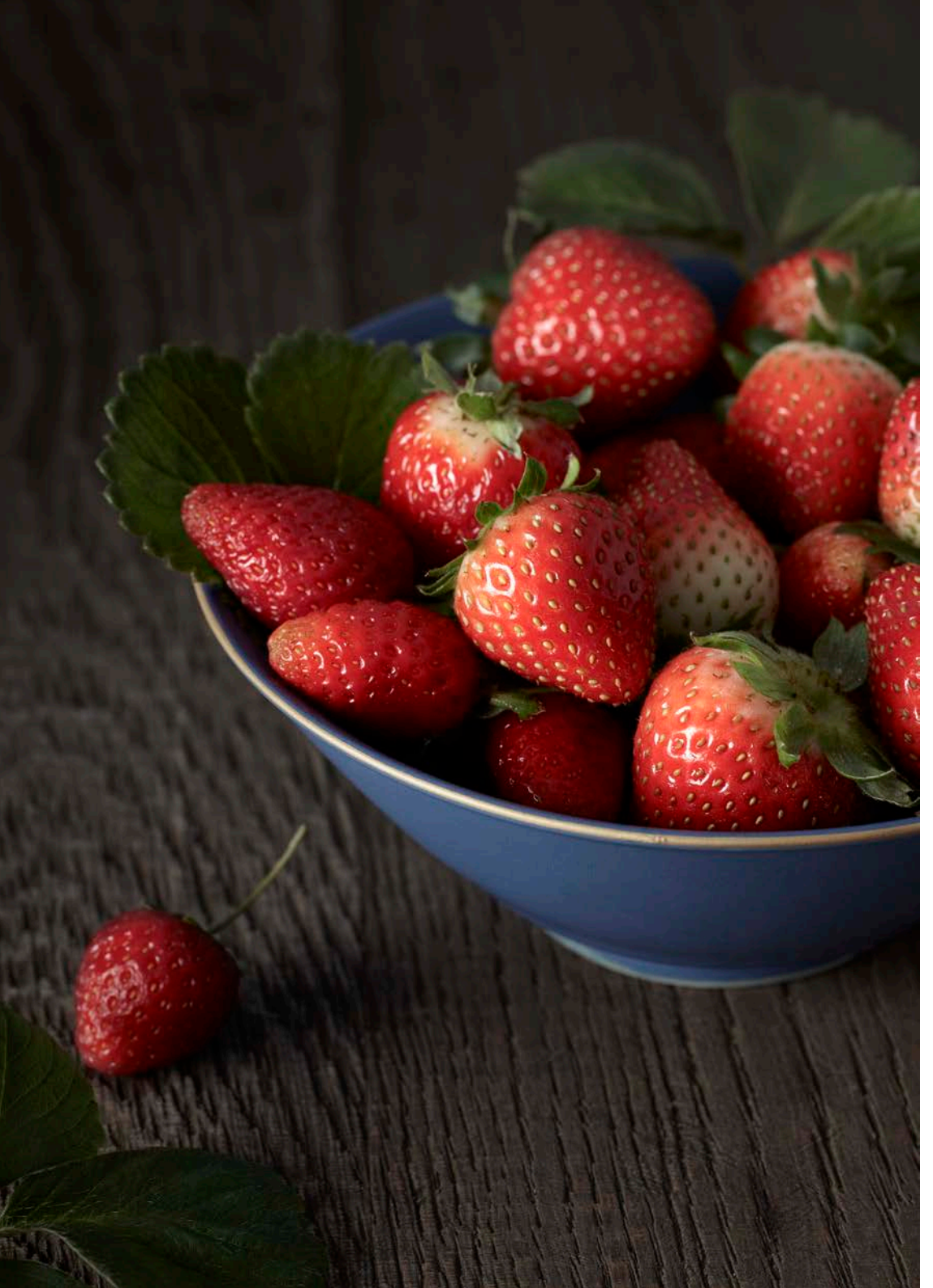
アルカラ・デ・エナーレス

アルカラ・デ・エナーレスでは、若々しさと数百年の歴史を同時に併せ持つ街の精神が食文化に反映されています。セルバンテスの歩んだ道を辿ったり、教会や豪邸の屋根を飾るコウノトリの巣を眺めながら街を散策し、アルカラ・デ・エナーレスならではのうららかな雰囲気をじっくりとお楽しみください。大学の歴史が息づく威厳に満ちたこの街では、シスネロス枢機卿の遺産を街角のあちこちに見い出すことができます。アルカラは、散策途中にたくさんあるバーや居酒屋でタパスや大皿料理を楽しみながら、ゆっくり時間を掛けて見学するのにぴったりの街です。アーケードや隣接するマヨール広場の食べ歩きでは、「手の込んだミニグルメ」の豊かさを味わうことができます。もう少し落ち着いた雰囲気でお食事を楽しみたいという場合には、幅広いチョイスの揃った伝統料理レストランからお選びいただけます。La Hostería del Estudiante、El Casino、またはその正面にあるアルカラ・デ・エナーレスのパラドール内のレストランもおすすめです。Goyaには種類の豊富なタパスや大皿料理、充実したワインリストが備わっています。お好みの方は、Ki-joteで食材とお料理にこだわりぬいた和食も召し上がれます。

アルカラ・デ・エナーレスでは、お菓子屋さんに思わずふらふらと入ってしまいたくなります。名物のコストラーダ（ミルフィーユ風パイ）やロスキージャス（焼き菓子）と一緒にアルカラで最も有名なスイーツ、アーモンドのキャラメル掛けも並んでいます。アーモンドと焦がしシロップから作られるシンプルなレシピですが、クララ会サン・ディエゴ修道院の修道女たちの手作りに勝るものはありません。修道女たちから回転台を通して直接購入することができます。

レストラン

La Hostería del Estudiante / Parador Nacional / www.parador.es | **Casino** / www.casinoalcala.es | **Parador de Alcalá de Henares** / www.paradores.es/alcaladehenares | **Goya** / www.restaurantegoya.com | **Ki-jote** / ki-jote.com



アランフェス

アランフェスはマドリード州珠玉の歴史都市（2001年より世界遺産）ですが、食の街としての名誉も決して引けを取りません。アランフェスは16世紀に始まったとされる由緒あるたぐいまれな菜園を有し、現代のお料理は国内外のさまざまな賞に輝いています。菜園から採れる産物の筆頭を占めるアランフェス産のイチゴは、世界屈指のレストランのテーブルで供されています。その他にも、どんな調理法でも格別なおいしさを味わえるアスパラガス、味の濃厚なトマト、アーティチョーク、ピーマン、レタス、カリフラワー、ソラマメ、フダンソウ、ナシ、リンゴ、プラム…数え上げたらきりがありません。

グルメ愛好家の皆様にぜひ足を運んでいただきたいのが、ミシュランの星を冠したCasa Joséです。リニューアルされたアバストス市場の正面にあり、菜園直送の新鮮野菜をベースにした見事なオートキュジーヌと季節限定のジビエ料理を召し上がれます。Casa Pabloは季節限定のキノコ料理とキジ料理が名物です。伝統料理のAguatinta、季節の食材を駆使したフュージョン料理のCasa Delapio、そして素敵なカウンター席があり、王宮の素晴らしい眺めを一望にできる王宮そばのCarêmeも訪れる価値があります。通常ではありえない時間にディナーを楽しみたい方もご心配なく。Casinoでは繊細なグルメ料理で英気を養うことができます。

レストラン

Casa José / casajose.es | **Casa Pablo** / casapablo.net | **Casa Delapio** / www.casadelapio.es | **Aguatinta** / www.restauranteaguatinta.com | **Carême** / caremejesusdelcerro.com | **Casino** / www.grancasinoaranjuez.es/restaurantes-madrid

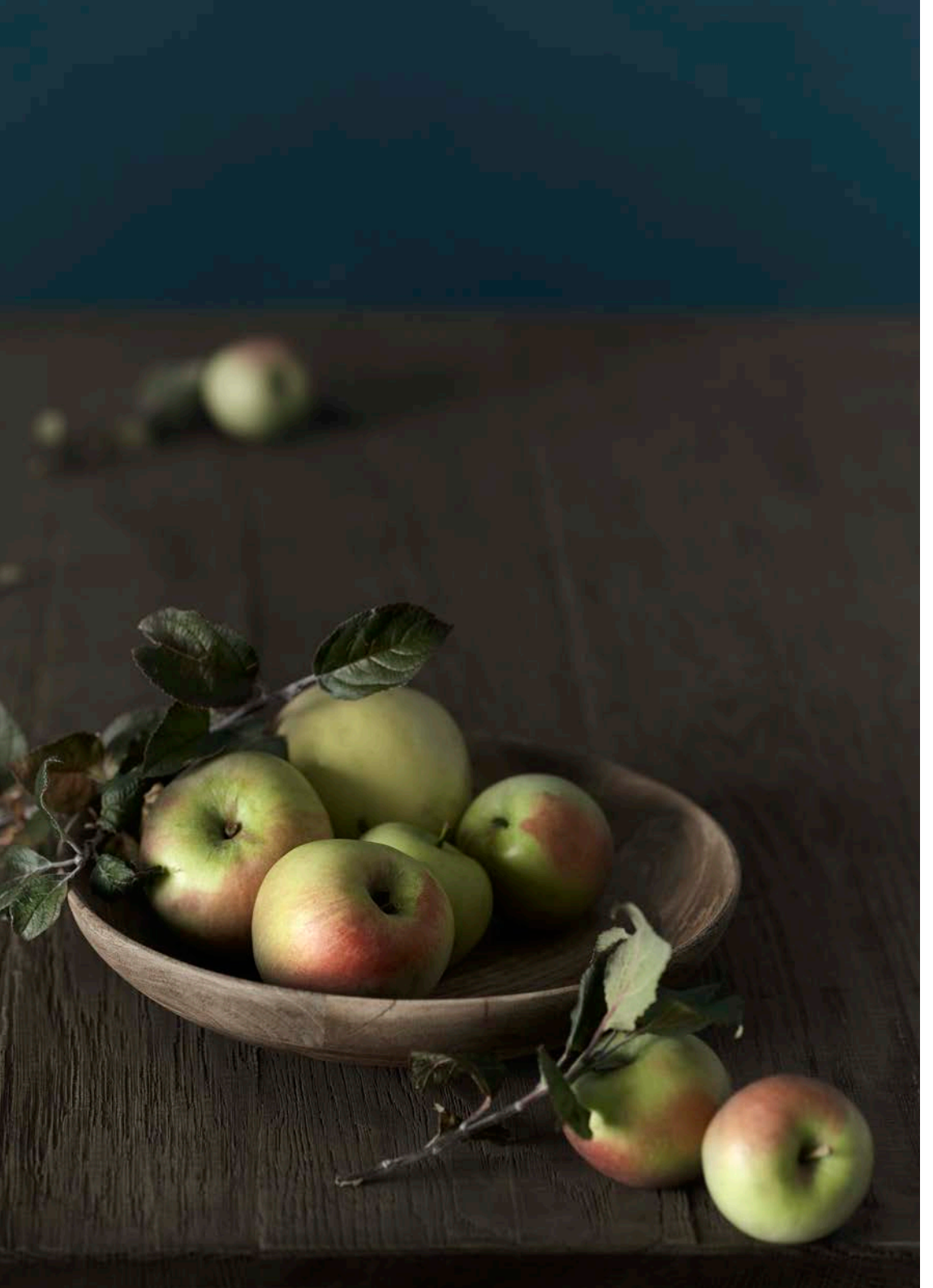
サン・ロレンソ・デ・エル・エスコリアル

サン・ロレンソへのエクスカーションで決して欠かせないのは修道院の見学と、商品取引所と大学周辺の散策です。歴史と文化の見学を完了してこそ、この街での食べ歩きをゆっくり味わえるというものです。市役所そばの広場には数多くの飲食店が軒を連ね、バラエティ豊かな伝統料理や各種のタパス、大皿料理をお楽しみいただけます。サン・ロレンソ随一の伝統レストランをひとつだけ挙げるとするとCharolesに勝るものはありません。得意料理はマドリード州で最もおいしいと評判のコシード（煮込み料理）です。予約が可能であれば、この地域で最も個性的なレストランと評され、ミシュランの1星を冠したMontiaにぜひ足を運んでみてください。Montiaでは食材すべての原産地がしっかりと管理され、シェフが自ら収穫したキノコやハーブ類、野菜、マドリード州産のチーズ、地元の肉類などを駆使したオートキュジーヌを、各種取り揃えた天然ワインと一緒にお召し上がりいただけます。Fonda Genaraでは、シアター風に設えたダイニングで伝統料理を味わうことができます。Cava Altaにはあらゆる嗜好を満足させるお料理が目白押し。La Horizontalでは、アバントス山のふもとの素晴らしいカフェテラスで、カシの炭火焼グリルをお楽しみください。

サン・ロレンソ・デ・エル・エスコリアルは、近代化の使命感から生まれた革新が、文化、芸術、食文化にまざまざと反映されている場所です。Montiaの型破りなオファーの他にも、Valhalla Experienceでは現代風のお料理を一風変わったダイニングで味わえます。この近代化に対する使命感は、市役所広場そばのタパスレストランにも顕著に見られ、モダンなコンセプトで作られたピンチョスやタパス、大皿料理をKu4Troなどでご堪能いただけます。

レストラン

Montia / www.montia.es | **Charolés** / www.charolesrestaurante.com | **Fonda Genara** / www.restaurantegenara.com | **Cava Alta** / www.cavalta.es | **La Horizontal** / www.restaurantehorizontal.com | **Valhalla Experience** / www.valhallaexperience.com | **Ku4Tro** / Tel. 619 13 58 31



北街道

高い山から、広々とした野生の松林や樹齢何百年というカシワの森、重要性の高い水界生態系を持つふもとの平野部に至る北部山脈ならではの景観は、マドリード州で最も多様性に富み、保存状態も優れたものです。

ネアンデルタール人の谷の考古学遺跡や、粘板岩や粗石積みで建てられた家が軒を連ねる、古い歴史の村落にある田舎風ホテル、ユネスコの自然遺産に登録されたリンコン山脈のモンテホのブナ林を始めとする類まれな森林の数々、カルドゥチョの見事な絵画を収蔵したエル・パウラール修道院などに加え、ブイトラゴ・デ・ロソヤはパブロ・ピカソの作品に捧げられた美術館まで備えています。これらは、マドリード州の魅力溢れる場所のほんの一部なのです。

マドリード北部山脈のもうひとつの魅力が、地元の農産物を使ってシンプルに調理されたおいしいお食事にあることは明らかです。キノコ類や地理的表示保護付きのグアダラマ山脈産の牛肉、豚肉の腸詰や味わい深いジビエ料理を、ほとんどのレストランのメニューで目にすることができます。Quesería Artesanal Santo Mamesやバルデマンコ産のゴートチーズやシープチーズ、セゴビアに近いラ・グランハ産の白いんげん料理なども、この地域の食欲をそそるご当地料理の数々です。

ソト・デル・レアルのLa Cabañaは、炭火焼き料理が揃った興味深いメニューで有名です。ペドレスエラでおいしい焼肉を試したい場合は、Mesón GerardoかMesón del Asadoがおすすめです。ラスカフリアには、居心地よい田舎の雰囲気の中で素晴らしい伝統料理を楽しめるCaldea、Conchi、El Candil、La Antigua Tahonaなどがあります。また、チョコレート愛好家の皆様にとっては、ラスカフリアのObrador de Chocolate Natural San Lázaroも立ち寄らずにはいられない場所のひとつです。

ロソヤ渓谷全域には素晴らしいレストランが数多くあります。El Corralón del Embalse、El Pajar de Fuente Hernando、La Tejera de Lozoya、La Taberna del Alamilloなど、いずれも地元産のおいしい肉料理のほか、季節限定のジビエ料理やキノコ料理が名物です。

秋になると、リンコン山脈周辺の森林は見事に美しく色づき、食べごたえたっぷりのお料理が並びます。山の白いんげんやじゃがいもと肉の煮込み、伝統的な乾燥じゃがいもと豚の脂身のフライのトレスノや、コクのあるパン炒めのミガスなどが名物です。ジビエの季節になるとAd Libitum、Casa Aldaba、El Cermeñoでは、グロ・ジビエやプティ・ジビエの各種のお料理と菜園直送の新鮮な野菜を楽しめます。カブレラ山脈では、焼肉料理で有名なMachacoまで足を伸ばす価値があります。

レストラン

La Cabaña / ソト・デル・レアル / lacabanadesoto.com | **Mesón Gerardo** / ペドレスエラ / www.mesongerardo.es | **Mesón del Asado** / ペドレスエラ / www.elmesondelasado.es | **Caldea** / ラスカフリア / www.restaurantecaldea.com | **Conchi** / ラスカフリア / www.rascafria.eu/Restaurante_Conchi.html | **El Candil** / ラスカフリア / www.elcandilrascafria.es | **La Antigua Tahona** / ラスカフリア / www.laantiguatahona.com | **Obrador de Chocolate Natural San Lázaro** / ラスカフリア / www.chocolatenatural.com | **El Corralón del Embalse** / ピニージャ・デル・バジェ / www.elcorralondelembalserestaurante.com | **El Pajar de Fuente Hernando** / ロソヤ / www.restauranteelpajar.es | **La Tejera de Lozoya** / ナバナバレドンダ / www.tejeradelozoya.es | **La Taberna del Alamillo** / アラメダ・デル・バジェ / www.tabernadelalamillo.es | **Ad Libitum** / ラ・イルエラ / Tel. 674 30 54 45 | **Casa Aldaba** / ラ・イルエラ / www.casaaldaba.com | **El Cermeño** / モンテホ・デ・ラ・シエラ / elcermeñocasajulia.es | **Machaco** / ラ・カブレラ / www.sierranortemadrid.org/restaurantes/restaurante-machaco

マドリード山脈

森林と山に覆われたマドリード州の北西部は、マンサナーレス川の水源やたぐいまれな生物多様性を有するグアダラマ山脈国立公園など、まさに自然の宝庫です。その美しい景観へと続く道には、美味しいお料理のオファーが集中しています。

ポスエロ・デ・アラルコンで一番おいしいお肉を試したい方はLa Taberna de Eliaへどうぞ。マハダオンダの旧エル・プランティオ駅内にも、足を運ぶ価値のあるレストランJiménezがあります。ビジャヌエバ・デ・ラ・カニャーダへ向かうLa Partidaのメニューには、創作料理の珍しいオファーが目白押しです。ビジャフランカ・デル・カスティージョのAl Plato Maríaでは、居心地良いダイニングで型破りなお料理をお楽しみいただけます。

クルス・ベルデ峠まで行く場合は、サン・ロレンソ・デ・エル・エスコリアルから美しい景色を眺めながら20分、マドリード州境ギリギリのところにある小村、サンタ・マリア・デ・ラ・アラメダまで足を延ばされることをお勧めします。Santa Maríaでヤギ肉の素晴らしいグリルと季節限定のキノコをぜひお試しください。

アルペドレテのお勧めはLa Sopa Boba、そしてグアダラマ峠の頂上のアルト・デ・レオンのレストランAsador Alto del Leónでは、この周辺で最高のお肉を召し上がれます。グアダラマの町には伝統的なレストランが何軒も軒を連ねていますが、中でも見事なお肉の網焼きやコロッケで有名なLa Chimeneaがおすすめです。グアダラマからロス・モリーノスへ向かう道には、エビの鉄板焼きがおいしい昔ながらのレストランSalaがあります。

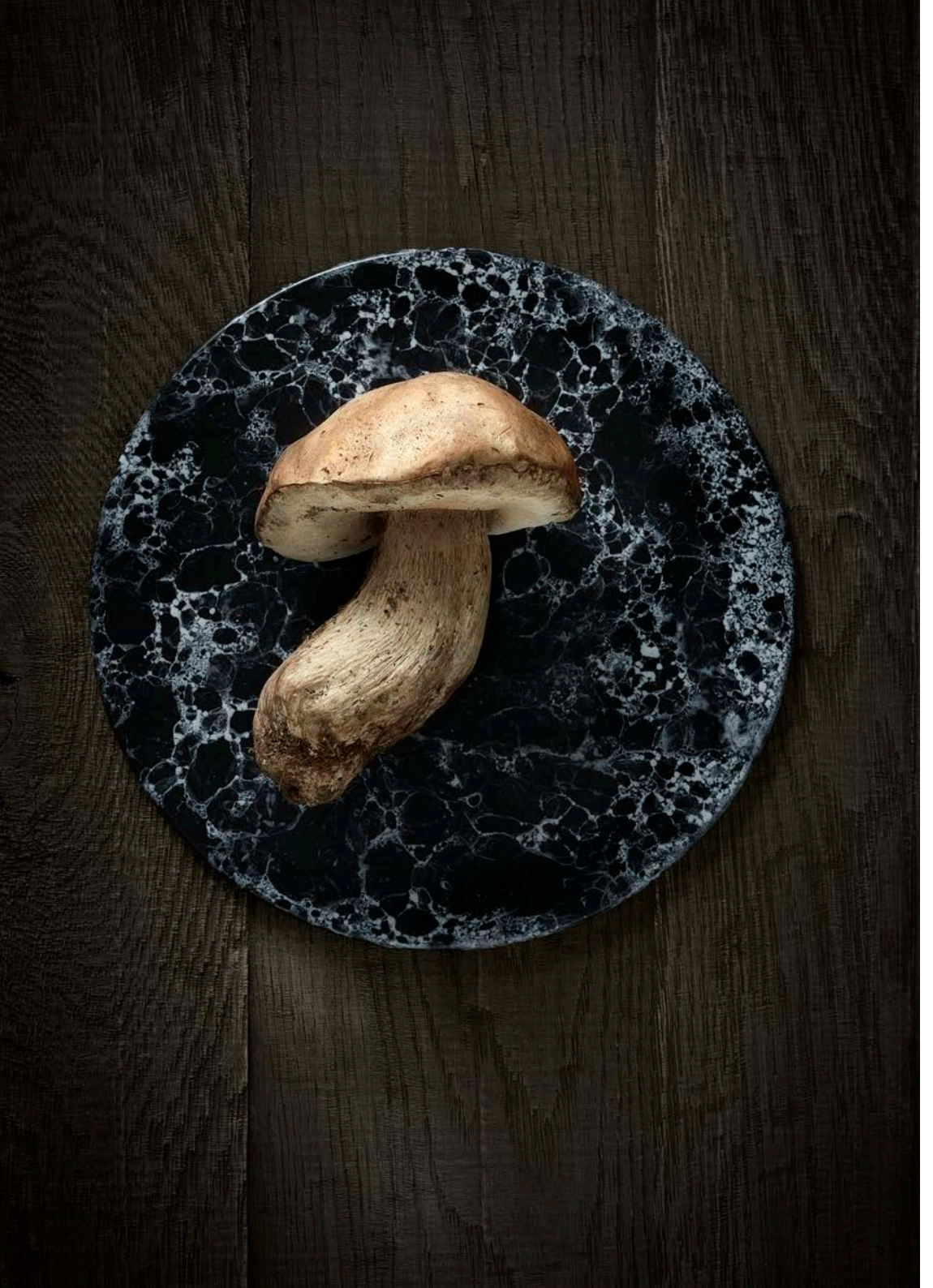
ロス・モリーノスのAsador Pacoでは、伝統的な薪釜オーブンで焼き、全マドリード州で一番と誉れの高いラムローストと、ホームメイドのデザートメニューが嬉しい驚きを提供してくれます。セルセディジャの典型的な村には、伝統的なレストランが数々ありますが、Yeyuではマドリードの郷土料理のひとつ、マリネ料理のエスカベチェをぜひお試しください。

ナバセラダでは、貯水湖や美しい通りの散策や中世の市をのぞく楽しみのほかにも、珍しいお料理という楽しみがあります。La Petit Racletteのラクレットや、昔ながらのレストランのFelipe、El Mesón、バラエティに富んだメニューのEl Reloj、La Rumba、El Portillónなどがおすすめです。伝統的な焼肉専門店のLa FondaとLas Postasもナバセラダ周辺での賢いチョイスです。

モラルサルサルで見つけたBarrenolaというバーを備えた上等なレストランは、おそらくこの周辺で一番のワインリストを完備しています。モラルサルサルの村にはもう一軒、Cenador de Salvadorというシェフのサルバドール・ガジェゴの店があります。ホテルとクオリティの高いレストランが一緒になっているほか、有名な調理師専門学校も置かれています。最後に、ラ・ペドリサのふもとのマタエルピノにあるレストランAzayaでは、傑出したお肉料理と季節限定のジビエ料理が名物です。

レストラン

La Taberna de Elia/ ポスエロ・デ・アラルコン / www.latabernadeelia.es | **Jiménez** / エル・プランティオ / www.restaurantejimenez.es | **La Partida** / ビジャヌエバ・デ・ラ・カニャーダ / www.lapartida.com | **Al Plato María** / ビジャフランカ・デル・カスティージョ / www.alplatomaria.es | **Santa María** / サンタ・マリア・デ・ラ・アラメダ / Tel. 918 99 90 06 | **La Sopa Boba** / アルペドレテ / www.restaurantelasopaboba.com | **Asador Alto del León** / アルト・デル・レオン / altodelleon.com | **La Chimenea** / グアダラマ / Tel. 918 54 29 36 | **Sala** / グアダラマ / www.restaurantesala.com | **Asador Paco** / ロス・モリーノス / hornodeasarpaco.es | **Yeyu** / セルセディジャ / restauranteyeyu.com | **La Petit Raclette** / ナバセラダ / Tel. 918 53 11 72 | **Felipe** / ナバセラダ / www.restaurantefelipe.com | **El Mesón** / ナバセラダ / Tel. 918 56 00 14 | **El Reloj** / ナバセラダ / http://elrelojrestaurante.com | **El Rumba** / ナバセラダ / www.elrumba.com | **El Portillón** / ナバセラダ / Tel. 918 56 02 56 | **La Fonda Real** / ナバセラダ / lafondareal.es | **Las Postas** / ナバセラダ / hotelaspostas.com | **Barrenola** / モラルサルサル / restaurantebarrenola.com | **Cenador de Salvador** / モラルサルサル / www.elcenadordesalvador.com | **Azaya** / マタエルピノ / www.restauranteazaya.com



グレドス山脈周辺

グレドス山脈へ向かう道なりには、河川と御影石、湧き水、松林、貯水湖がたくさん見られます。風光明媚な村落では、まぐさ石や紋章盾をあしらった古い家柄の住居が建ち並ぶ旧市街の眺めも楽しめます。マドリードのビーチと称されるサン・フアン貯水湖とピカダスの貯水湖の上には、西部山脈の森林と、ガルナチャとアルビリョ・レアルという品種を栽培するブドウ畑が広がっています。この周辺には、未だにワインの発酵に大がめを用いている家族経営のワイナリーが数多く存在しているのです。

この山岳地帯のレストランではジビエとキノコの高いクオリティが約束され、食べごたえたっぷりの伝統料理をお楽しみいただけます。セニシエントスの村でおすすめのLa Carpinteríaには、パテやマリネ、煮込みなどさまざまに調理したキジ料理が揃っています。サン・フアン貯水湖へ向かう道では、SerranoやMesón El Puertoで一休みして大いに英気を養いましょう。アルデア・デル・フレスノのレストランEl Jardínは素敵な薪釜を備えています。コルメナル・デル・アロージョでおすすめのLa Estanciaは、有名な牧場、La Finca de Jiménez Barbero所有のレストランです。同じ村のMesón de Doña Filoは、マドリード州全域で一番と称される臓物料理が名物です。

ナバルカルネロにはおいしい焼肉のレストランが何軒も並んでいます。La Hostería de las Monjas、El Caserón de los Arcos、Las Cuevas del Carnero、より洗練されたお料理ならレストランSaboresへどうぞ。すぐ近くのアロジョモリーノスにあるEl Lagarも、アットホームな雰囲気に囲まれて美味しいお料理を味わうのにぴったりの場所です。

レストラン

La Carpintería / セニシエントス / Tel. 606 72 35 30 | **El Mesón del Puerto** / サン・マルティン・デ・バルデイグレシアス / www.mesondelpuerto.com | **El Jardín** / アルデア・デル・フレスノ / www.hotelruraleljardin.es | **Mesón de Doña Filo** / コルメナル・デル・アロージョ / Tel. 918 65 14 71 | **Hostería de las Monjas** / ナバルカルネロ / www.hosteriadelasmonjas.com | **El Caserón de los Arcos** / ナバルカルネロ / Tel. 918 11 32 48 | **Las Cuevas del Carnero** / ナバルカルネロ / www.lascuevasdelcarnero.com | **Sabores** / ナバルカルネロ / saboresrestaurantecafe.com | **El Lagar** / アロジョモリーノス / www.ellagardearroyomolinos.es

ラス・ベガス・デル・タホ周辺の食べ歩きルート

南に向かう道では、広々としたブドウ畑やオリーブ畑、そしてアランフェス周辺のラス・ベガスと呼ばれるエリアの眺めを楽しむことができます。ここには、優れた農産物から作られるバラエティに富んだお料理が揃っています。このルートには、おいしいものに目がない方たちに見逃せないレストランが目白押しです。

食べ歩きルートに沿ってまずヘタフェではCasa de Pías、グリニョンではEl Bistróにぜひお立ち寄りください。バルデモロにあるミシュランの星を冠したChirónは申し分のない場所ですが、斬新なタッチのスペイン料理を供するLa Fontanillaも忘れてはなりません。

ティトゥルシアまで足を伸ばされるのをおすすめするのは、El Rincón de Luisで名物のフォアをぜひお試し頂きたいからです。コルメナル・デ・オレハ、ビジャレホ・デ・サルバネス、チンチョンを訪れるならば、ワイナリーやマヨール広場のほか、必ず立ち寄らねばならないレストランが何軒もあります。特に人気の高い場所に、Parador Nacional de Chinchón、Casa del Pregonero、Balconada、Café de la Iberiaなどが挙げられます。

レストラン

Casa de Pías / ヘタフェ / www.casadepias.com | **El Bistró** / チンチョン / laromanee.com | **Chirón** / バルデモロ / restaurantechiron.com | **La Fontanilla** / バルデモロ / www.restaurantelafontanilla.com | **El Rincón de Luis** / ティトゥルシア / www.elrincondeluis.com | **Parador Nacional** / チンチョン / www.parador.es | **Casa del Pregonero** / チンチョン / www.lacasadelpregonero.com | **Balconada3** / チンチョン / Tel. 918 94 13 03 | **Café de la Iberia** / チンチョン / www.cafedelaiberia.com

マドリード・
ガストロノミー・アカデミー

当ガイドブックは、マドリード・ガストロノミー・アカデミーの次の著作者らの協力で作成されました：
Luis Suárez de Lezo
Ángel Parada
Fernando Gurucharri
Alfonso Delgado
Manuel Senante
Luca Finotto
Eric Ruíz-Vernacci
Sesé San Martín
Miguel Garrido de la Cierva
Fernando Chacón
Juan Antonio Costa
Iván Moreno
Beatriz Garaizábal

写真：
@Alfonso Herranz + Alicia / 観光部写真アーカイブ。マドリード州 。

Depósito Legal: M-29727-2019
持続可能な森林資源の紙を使用。

マドリード州

www.turismomadrid.es