

「Pléh Csárda プレーチャールダ」食堂

ハンガリー人と日本人に共通することは食べ物が大好きということではないでしょうか。そして、ハンガリー人も日本人もお肉が好きなのではないでしょうか。そのような皆さんに「Pléh Csárda プレーチャールダ」を紹介します。



基本情報

前：Pléh Csárda プレーチャールダ

種：食堂

さ：立食席6名分、椅子・テーブル10名分

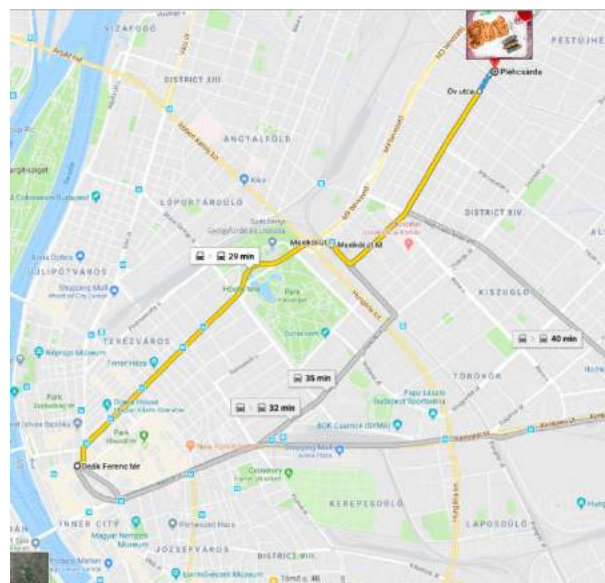
営業時間： 月曜日：7:00-17:00
曜日～金曜日：7:00-20:00
曜日～日曜日：7:00-15:00

住所：1152 Budapest, Kolozsvár utca 48-50

電話：+36303112712

ウェブサイト/Facebook:

<https://www.facebook.com/badoggundel?ref=ts>



名業店

火土

中心部からの行き方

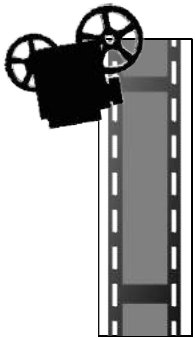
Deák Ferenc tér から1号線で9駅目の Mexikói út まで行きます。そこで69番のトラムに乗り換えて7番目の停留所 Öv utca で下車します。そして、停留所から Erzsébet Királyné útja まで3分ぐらい真っすぐ歩くと、右側にある小屋の中に「Pléh Csárda プレーチャールダ」のトタンの看板が見つかります。他にも色々な行き方があります。中心部から30分かかります。

お店の名前の由来

「Pléh Csárda プレーチャールダ」という食堂の名前はトタン屋根に由来しています。ハンガリー語でトタン屋根は **Pléh** (プレー) です。食堂の屋根はトタンで作られているし、とても簡素なデザインを持っているからです。そして、この食堂は「**Bádóg Gundel** (バードググンデル)」とも呼ばれています。**Bádóg** (バードグ) というのは細い鉄板です。ブダペストの立派で伝統的な「**Gundel** グンデル」というレストランを風刺してつけられたそうです。

お店の歴史

Bábel István (バーベル・イシュトバーン) さんが美味しいハンガリーの料理をつくりたかったので、「Pléh Csárda プレーチャールダ」という食堂を1988年に開店しました。2006年にヨーロッパで13の賞を受賞した「**Szalontüdő** サロンテウドー」というハンガリーの短編映画に登場し、じょじょにこの食堂の存在がハンガリー人の間に広まりました。



ビデオ : <https://www.youtube.com/watch?v=crbEwQJMZC8>

店内の紹介

ブダペストの15区の街はずれにあります。「Pléh Csárda (プレーチャールダ)」は **Kolozsvár** 通りと **Rákospalotai körvasút** 道の角にある市場みたいな所にあります。元々、ここは市場で、今でも20世紀のブダペストの市場の雰囲気が残っています。

この場所には、古くて低い簡易建造物(キオスク)が並んでいます。花屋や八百屋や洋服店や精肉店の他に、様々な簡易食堂もあります。「Pléh Csárda (プレーチャールダ)」もこの簡易食堂の1つで、青色で描かれています。食堂の前に二台の机が置いてあって、そこに10人が座れます。内に入ると、右と左に二台机が置いてありますが、ここではご飯を立てて食べます。

「Pléh Csárda (プレーチャールダ)」は中も外からの風が入ってくるので、寒い時期は暖かい服を着て食べに行ってください。この食堂は、かわいいデザインで有名なわけではありません、伝統的で大量の食べ物で有名です。

メニューの紹介

「Pléh Csárda プレーチャールダ」は大きいトンカツで有名です。ハンガリー語で **rántott hús** (ラントッツフーシュ) というトンカツは伝統的なハンガリーの料理の1つです。



それ以外にも伝統的な料理があります。これらのおいしい料理の付け合わせに「フライドポテト」がお勧めです。値段は500～2000フォリントです。量が非常に多いので、出来ればお腹がすいたときだけ見に行ってください。



| | |
|------------|-------------------|
| 肺の料理 | Szalontüdő |
| 野菜のクリーム煮込み | Zöldségfőzelék |
| キノコフライ | Rántottgomba |
| チーズフライ | Rántottsajt |
| まめグヤーシュ | Babgulyás |
| とりレバーフライ | Csirkemáj rántva |
| コルドンブルー | Gordon Bleu |
| 牛肉のコンソメスープ | Marhahúsleves |
| いのししシチュー | Vaddisznó pörkölt |
| ハンガリー風肉じゃが | Brassói csikós |

自家製の爽やかな、「Málna szörp (マールナスルップ)」という飲み物はラズベリーシロップジュースです。テイクアウトすることができます。100フォリントを払うと食べ物をプラスチックバッグに入れてくれますが、びっくりしないでください、これは市場っぽいやりり方です。



お店に来た有名人

2015年にCNNが世界的に有名なシェフ、アンソニー・ボーディンさん (Anthony Bourdain) と、この食堂を訪れました。ボーディンさんは「鶏のレバー」「パンケーキ」「漬物」「鹿肉シチュー」「大きいトンカツ」を食べました。ボーディンさんもトンカツのサイズを見たとき、その大きさにびっくりしたらしいです。



近くにあるブダペストの名所

食堂の近くにハンガリー鉄道歴史公園があり、鉄道博物館があります。



屋外に、なん台もの電車が置いてあります。ここはとても広くて、1年中、色々なプログラムが催されます。例えば、4月中旬にはクラシック自動車のフェスタがあります。

住所：1142 Budapest, Tatai út 95.

営業時間：4月～11月まで

火曜日-土曜日：10:00-18:00、

日曜日：10:00-17:00

10月下旬～3月下旬までは休み

料金：

子供(4歳まで) 無料

学生(18歳まで) 800ft

シニア(65歳から) 1000ft

駅員 1000ft

一般 1700ft

家族 4000ft

(二人の大人+二人の子供)

電話：+361-450-1497

メール：info@vasuttortenetipark.hu

ウェブサイト：<http://www.vasuttortenetipark.hu/en>

記事：

以下の記事にプレーチャールダが紹介されています。

・Trip Advisor: https://www.tripadvisor.co.hu/Restaurant_Review-g274887-d8516786-Reviews-Pleh_Csarda-Budapest_Central_Hungary.html

Trip Advisor というサイトで地元の人によるコメントや食べ物から撮った写真などを見られます。

・CNN Travel: <http://edition.cnn.com/travel/article/budapest-bourdain-parts-unknown/index.html>

2015年にCNNが世界中で有名なシェフ、アンソニー・ボーディンさん(Anthony Bourdain)とブダペストの良い食堂を見つけに来ました。この記事に。「Pléh Csárda プレーチャールダ」以外に色々なレストランをお勧めしています。「Pléh Csárda プレーチャールダ」が09:30から