

食べたいもの	
☆	コングリ(豆料理)
☆	ランゴスタ(ロブスター)
☆	エビ(ロブスターよりハズレがない)
☆	ロバビエハ(キューバ風ほぐし牛肉のトマト煮)
☆	お肉全体(放し飼い、有機農法、添加物飼料なし)「鶏肉はキューバ産なら美味しい(ブラジルの輸入物もある)」「牛肉は何気に草と母乳だけで育っているかも」「豚肉は冷蔵庫に入ったこと無いぐらい新鮮」
☆	人民ビールとキューバビール
☆	カンチャンチャラ
☆	ピニャコラーダ。パイナップルジュースにラム酒美味しい。この他にもラム酒にコーラを入れると「キューバ・リブレ(キューバの自由)」
☆	サトウキビジュース(1CUC)
☆	朝食のマンゴージュース
☆	コッペリアのアイス
☆	ハバナのチュロス(キューバ人も並ぶようなお店で買うべし)
○	Banano Morado (Xelaにある赤い甘くて濃厚なバナナ)
○	ココナツソフトクリーム
○	アングスチュラ・ピターズ(カクテル)
○	ローストポークと根菜
○	キューバ人が並ぶハンバーガー屋。お肉を潰しているかも
○	アヒアコ(野菜を煮込んだもの。歴史の中で多様な文化が集まった料理。)
○	ナショナルホテルのモヒート(キューバ屈指の美味さ)
○	パエリア
○	スモークラム肉
・	青いパイアヤサラダ
・	デザートのカピオカ
・	ピザ
・	豚の丸焼き

お土産	
☆	ラム酒
☆	帽子
☆	チェ・ゲバラグッズとお札
☆	絵画
☆	キューバ音楽のCD
☆	キューバ産ハチミツ(有機? orgánico、価格は340gで現地価格300円程度。濃厚らしい)
☆	帰りのホセ・マルチ空港に売っているチョコいろいろ。ピノキオはスペイン語ではピノーチ
☆	一点もののアートや芸術品
○	トリニダの刺繍(ファゴッティング)
○	パラマキになればLEBONのチョコレート
○	コーヒー(Cafe El Escorialで買うと良いが売り切れるので早めに)
○	ハバナクラブ博物館のバーで演奏していたバンド、PINO Y SU VERSONのCD
○	チョコレート博物館のチョコレートショップで買ったボンボネス
○	ボデギーター・デル・メディオのトレイ 15CUC。裏にモヒートのレシピが!
○	ボデギーター・デル・メディオのベストル音符 4CUC これでイエルバエナを漬す(見た目バット状)
・	スーパー・ウルトラで買ったグアバジュース(0.6CUC)とレモンジュース(1CUC)とフルーツミックスジュース レモンのほうはそのまま飲むとすっぱすぎて震え上がる 実はこれモヒートを作るために購入。 これでまた本格モヒートに近づけるというものチョコ グアバのほうはちゃんとストローもついていてそのまま美味しくいただけます。 ミックスジュースはすごく美味しい
・	ルンペーロ人形
・	手編みのバッグ
・	CUBAロゴの入ったバッグ
・	チョコレート
・	ラサ・カルロス・テルセーロ1階のスーパーで買った砂糖
・	アングスチュラ・ピターズ(トリニダード・トバゴの名産。カクテルの隠し味で苦味がある)