

あの店この店



編集スタッフ



マカティ市街地から車で30分ほど、マンダルヨンに佇む一軒のお店。こんな所にお店が・・・と言うのが第一印象。

店内に入ると、所狭しと並べられた34種類のワインとイタリア直輸入の食材達。異国情緒溢れる洞窟ワインセラーの様な雰囲気期待が高まります。

【店名】	Galileo Enoteca
【住所】	No.80 Calbayog St, Malinao Mandaluyong City
【電話番号】	(02)532-0482
【営業時間】	日～月 11:00am～11:00pm (休日なし)
【Web サイト】	http://www.galileoenoteca.ph https://www.facebook.com/Galileoenoteca
【料金】	税込・サービス料別

<ANITIPASTI>

Formaggi & Salumi Misti/300g

1,350peso (for 2-4 persons)

3種類のチーズとサラミ、プロシュートの盛り合わせ。

柔らかく舌触りの良いプロシュートと、スモークされた深い味わいのカッテージチーズ、熟成された個性的な香りのパルメザンチーズ等、様々な香りとお味が楽しめる一皿です。

甘いロゼのスパークリングワインと好相性。



<SALAD>

Insalata Caprese 450peso

ミルクの様にクリーミーな食感のフレッシュモッツアレラとトマトの酸味、そこにバジルの清涼感が加わり見た目にも鮮やかなサラダです。

付け合わせのパニーニもどんどん進んでしまいそう！



<PASTA>

Pasta Frutti Di Mare

470peso(a la carte)

1.400peso(Family Platter)

海老・イカ・ムール貝・ホタテ貝等の魚介をたっぷり使ったシーフードパスタ。魚介の臭みは全くなく、ガーリックを効かせたオイルが太めのフェットチーネ

によく絡みます。さっぱりとした塩味で、パスタ本来の味と香りもしっかり楽しめる一品です。

写真はファミリープラッター(3~4人分)

<PASTA FRESCA>

Pappardelle alla Bolognese 390peso

PASTA FRESCA=生パスタを使ったボロネーゼ。

アルデンテに茹でられた生パスタはしっかりと歯ごたえのある食感。

具材をやや大き目に刻んだビーフシチューのような深いコクのあるソースで、トマトの酸味と甘みが程よく調和されています。

煮込み料理のような味わいのこちらのパスタは、ロゼワインと楽しんでみてはいかがでしょうか。



<PASTA FRESCA>

Ravioli Gorgonzora, Ricotta e Noci

400peso

オーダーしてから待つこと 30 分。

生地から手作りのニョッキはもちもちでふんわり。ニョッキ自体に甘みがあり舌触りも滑らかで、濃厚なゴルゴンゾーラのソースを引き立てています。

辛口の白ワインやフルボディの赤ワインと共に。



<ENTREE>

Salmone con Limone e Caperi

520peso

表面がカリッとするまで焼かれた、ローズマリーとレモンが香るサーモンのソテー。

味付けは塩コショウのみとシンプルで、サーモン本来のふくよかな旨味とローズマリーの爽やかな香りが口いっぱい広がります。

こちらのお料理は白ワインとご一緒

にいかがでしょうか。

<PIZZA>

Pizza alla Galileo

650peso

さっくり甘めのクリスピーな生地に、プロシュートやトマトスライス、パルメザンチーズやフレッシュモツツアレラチーズがふんだんにトッ



ピングされたボリュームのあるピザ。

残念ながらこの日は未入荷でしたが、普段はさらにルッコラがのるそう。

‘Pizza alla Galileo’と言うお店の名前が入ったこちらのピザ、塩気の強いチーズがトッピングしてあるので酸味のしっかりとした赤ワインと好相性です。

🍷 イベント情報 🍷

1. Wine Wednesday を開催中

毎週水曜日、店内イートインは30%OFF、テイクアウトは20%OFF

2. Cheese Buffet を不定期開催

P650 で5種のチーズ、コールドカツやオリーブ & ケツパー、スイーツもあり

3. Wine 6 種類飲み比べの会を不定期開催

P2,500 で4品コース付き