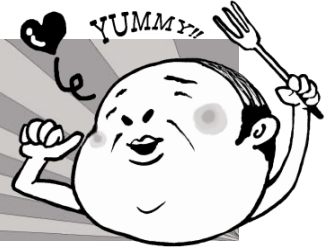


あの店この店



編集スタッフ

メロマニラの中心に位置する BGC の Shangri-La at the Fort 8 階にあるペルー料理のお店「Samba」。

ペルー料理は先住民であるインディオの料理に、16 世紀にインカ帝国を征服し移住してきたスペイン、19 世紀の中国、アフリカ、イタリアなどからの移民の文化が混ざり合った独自の食文化が背景にあります。日本からの影響も受けており、タコや醤油を使った料理も多くあります。また「ワールド・トラベル・アワード 2017」の“世界で最も美食を楽しめる国”部門で、6 年連続最優秀賞に選ばれました。

高層ビルのパノラマビューと太陽の光が降り注ぐプールを眺めながら、いま世界中が注目するペルー料理を堪能してみたいかがでしょうか。

【店 名】 Samba

【住 所】 8th Level, Shangri-La at the Fort
30th Street corner 5th Avenue Bonifacio Global City,
Taguig City Philippines

【電話番号】 (02)820-0888

【営業時間】 平日(月～金) ランチ: 11 時 30 分～14 時 30 分
週末(土、日) ランチ: 12 時～15 時
月～日* デイナー: 18 時～22 時 30 分
* Samba bar とテラスエリア日～木曜日は 24 時まで
金 & 土曜日は翌 1 時まで営業

【フェイスブック】 <https://www.facebook.com/SambaatShangrilaFort/>

【料 金】 税・サービス料込



Starter 無料

お料理を待つ間にいただけるアンデスポテトチップス。色とりどりのお芋は旨味があり、揚げたてはいくつでも食べられる美味しさです。



CEVICHE LIMENO P550

ペルー料理の定番セビーチェ。エビ・タコ・イカ・ラブラブ・紫玉ねぎ等をレモン汁と香辛料で和えたピリ辛マリネ料理。魚介の旨味と酸味がクセになる一品。



PARIHUELA P975

漁業が盛んなペルーならではのシーフードスープ。魚介の旨味の詰まったスープを目の前で注いでくれます。とても豪華な味わいです。



ANTICUCHO

DE PULPO P590

タコとパンカペッパーのグリル、ローストポテトと共に3種類のソースで頂きます。肉厚のタコがとても柔らかい♪



ARROZ CON

MARISCOS P790

海の幸を炊き込んだパエリア。豊富な魚介の旨味に加え、白ワインとパルメザンチーズが溶け合いクリーミーで深い味わいに。

LOMO SALTADO P770

ペルー料理の定番の一つ。とろける柔らかさの炒めた牛肉と野菜、コクが抜群のアンデスポテトの揚げたてが添えられています。ソースは旨味たっぷりの炒め汁を醤油で味付けたもので、白米との相性が抜群です。



MERENGADO

GUANABANA P380

パフォーマンスが楽しいバルーン型のホワイトチョコレートのデザート。

バルーンに液体窒素を注ぎスモークの演出を楽しんだ後、バルーンを持ち上げ落として粉々に。

中からサワーソップクリーム、アーモンドメレンゲ、フレッシュブルーベリーが溢れ、その上に苺のピュレをかけます。女子にはたまらない一品です♪





PICARONES P315

ペルーのカボチャを使った揚げドーナツ。生のサウキビシロップとシトラスシャーベットと共に頂きます。

☆終わりに☆

プールサイドにある店内はとても明るく、マニラにいながら南米のリゾートに来た様な気分になさしてくれます。

ペルーから冷凍で空輸しているペルビアンパプリカ(写真右下)や、コクが抜群のアンデスポテトなど素材にもこだわりがあり、ハーブや香辛料を上手く使った本格的なペルー料理です。ドリンクメニューも豊富。何度も来たくなる魅力的なお店です。

