

あの店この店



Q&A
KITCHEN + BAR

編集スタッフ

「Q&A kitchen+bar」は、マカティ市サルセドビレッジのビジネス街にある隠れ家レストランです。間接照明で照らされるモダンでお洒落な内装は、落ち着いた雰囲気。レストランとガラスの壁で仕切られたバーエリアには大人の空間が広がります。自家製パスタと新鮮な食材で作られたヨーロッパ料理を楽しみながら、オリジナルカクテルやワインで乾杯！日本人会のビルの駐車場口か HV Dela Costa 通りを渡ってすぐ。仕事、家族、友人との集まりなど、様々な場面で利用されてはいかがでしょうか。



- 【店 名】 Q&A KITCHEN + BAR
- 【住 所】 Unit 2D, Second Floor, ACCM Building, Salcedo Village, 102 San Augustin, Makati
- 【電話番号】 0917-859-5678
- 【営業時間】 月～金 12pm-3pm 6pm-10pm 土 7pm-12am
※定休日 日曜日
バー 月～木 6pm-11pm 金～土 6pm-2am
Happy-Away 月火木金 5pm-7pm 9pm-11pm
ワインエンスデー 水(終日)
- 【WEB サイト】 <https://qandakitchen.com/>
- 【料 金】 税込・サービス料別
- 【個室等】 個室なし / テラス席なし



メニューの一部を紹介します。

-BAR MENU-

Crispy Duck Mami	P695
Handmade Potato Chips	P95
Certified Angus Beef Rib Eye	
Salpicao	P515



クリスピーなダックに自家製麺が美味しいマミ。牛肉サルピカオは、さくさくのパンと共にいただく美味しく。

-MAIN-

Gnocchi di Pomodoro al Ricotta	P425
Tagliolini Eggplant & Mushroom	P475



お店自慢のパスタは全て自家製で、毎日作って提供しているとのこと。モチモチとしたニョッキにさっぱり味のトマトソースが絶妙な組み合わせ。

-STARTER-

Char-Grilled Italian Meatballs	P395
Chicken Liver Pâté	P345



ジューシーなミートボールは、8時間かけて煮込んだ濃厚ソースが決め手。レバーパテは意外にあっさりで、お酒が進む一品。

- DESSERTS -

Ricotta Cheesecake	P275
Olive Oil Ice Cream	P250
Butterschotch & Maldon Sea	
Salt Budino	P250
Limoncello Tiramisu	P275



ボリュームたっぷりのチーズケーキ、珍しいオリーブオイルアイス、濃厚でクリーミーなイタリアンプリン、さっぱりした口触りのティラミスなどデザートも絶品。

月～金はお得なランチメニューがあります。特にパニーニかパスタにサラダかスープが付いた 2-Course Lunch がおすすめ。