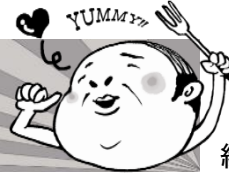
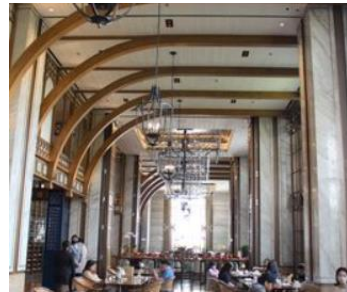


あの店この店



編集スタッフ

NAIA3の前、Resort World Manilaのカジノ・ホテルNewport Grand Wing内にあるSpanish-Filipino料理レストラン「CASA BUENAS」をご紹介します。ホテル入り口を入り右手奥、カジノを抜けた場所にあります。天井が高く、曲線を描いた太い梁や、貝殻を張り付けた壁の装飾が、18~20世紀初頭にフィリピンの都市部で建てられていた「Bahay na Bato(バハイ・ナ・バト、タガログ語で「石の家」)」という木骨石壁の住宅を連想させ、落ち着いた雰囲気です。美しいインテリア、ゴージャスな空間でいただく美味しくてボリュームある料理、お手頃感あります。



【店名】 CASA BUENAS

【住所】 Ground Floor, Newport Grand Wing, Portwood St.,
Newport City

【電話番号】 02-7908-8988 / 0917-878-8312

【E mail】 casa.buenas@rwmanila.com

【営業時間】 11 AM to 9 PM ※定休日なし

【WEBサイト】

<https://www.rwmanila.com/restaurants/newport-grand-wing/casa-buenas>

【料金】 税込・サービス料別



メニューからお店の方にお薦めいただいた数品を紹介します。

「TUNA TARTARE KILAWIN」

P290



バジル風味の
ツナタルタル

「TAPAS PULPO DE PATATA」

P280



ポテトにタコ、チヨ
リソー、飛子が載
った前菜

「TAPSILOG PIZZA」

P458



ご飯に牛肉・卵
が載った当地の
朝食 (Tapsilog)
を表現したピザ

「PAELLA NEGRA」2~3人前

P1,200



タコ、魚の切身
も入ったイカ墨
パエリア (調理
時間 40分)

「WOOD OVEN ROASTED
SALMON」

P1,000



カモテの上に、
ボリューム満点
ローストサーモ
ン

「GRILLED IBERICO PORK JOWL」

P1,300



レモン風味、さっ
ぱりとしたイベリ
コ豚のグリル

ローストサーモンとイベリコ豚のグリルには3種のソース(フェネルソルト、セサミビネガー、トマトバジルサルサ)が添えられ、それぞれメイン素材とのユニークなハーモニーが楽しめます。

前菜として提供されたサワードウ・ブレッドは、生地に適度な歯応えがあります。プレーンとウベ、トマト、パインナップルの風味を生かしたバターが可愛く添えられており、美味しいからとついつい食べ過ぎると他の料理が十分に味わえなくなる可能性があるのご用心。

