

## あの店この店



編集スタッフ

Grand Hyatt Hotel のプールサイドにある、インドネシア料理レストラン「POOL HOUSE」をご紹介します。アウトドア、インドアの席があり緑溢れるプールサイドは都会の中にあるリゾートという印象。プールサイドでのんびりと過ごせる気持ちの良い空間でした。こちらのレストランは、肉のグリルやバーベキューを専門としており、新鮮な魚介やお肉の旨味を最大限に生かした味わいを楽しめます。インドネシア出身で元エグゼクティブ・シェフが作るナシゴレン（2～3人前）は本格的な味わいでした。



【店 名】 POOL HOUSE

【住 所】 Grand Hyatt Manila, 8th Avenue corner  
35th Street, BGC,

【電話番号】 +6328381234

【 E-mail 】 [manila.grand@hyatt.com](mailto:manila.grand@hyatt.com)

【営業時間】 10:00AM to 10:00PM

【WEB サイト】

<https://www.hyatt.com/en-US/hotel/philippines/grand-hyatt-manila/mangh/dining>

【料 金】 税込・サービス料込

お店の方にお薦めいただいた数品を紹介します。



#### **SURF AND TURF P2,400**

グリルのセットは、お肉とシーフードを両方楽しみたい方にはお薦めの一品。かなりボリュームがあるので、数人でシェアがベター。



#### **SOUP OF THE DAY P330**

この日はパンプキン・スープ。ボリュームたっぷり、チキンストックとパンプキンの味も濃厚。



#### **POMELO SALAD P775**

アジアン料理らしいポメロのサラダ。チキンとエビ、ポメロがゴロゴロと入って、あっさり頂けます。



#### **NASI GORENG P785**

シェフ押しインドネシア風炒飯“ナシゴレン”。癖も少ないので小さなお子様でも召し上がれそうです。



#### **SPAGHETTI FRUTTI DI MARE P785**

魚介の旨味がギュッとつまったパスタ。量が少々多めですが、魚介とトマトの組み合わせであっさり頂けます。