

あの店この店



編集スタッフ

ロックウェルに向かう Estrella 通り沿いにコンクリート打ちっぴなしの現代建築風の建物が目に入ってくる。1120HOUSE と壁面に記された洒落たレストラン。訪問したのは、7月23日土曜の昼下がり。予約もいっぱい、家族連れからカップル、気の合った友人同士と思われる顧客であふれていた。通されたテーブルはプール脇の個室っぽいガラス張りの明るいテラス席。室内なので急な雨でも安心。味付けも全体的に日本人が好みそうな大人の味(調味料を感じさせず、盛り付けにも繊細さが感じられる)に仕上がっており、お店の方の対応も好印象だった。



- 【店名】 1120 HOUSE
- 【住所】 Estrella St., cor Amapola, Makati, 1200
- 【電話番号】 0918-941-5957
- 【営業時間】 11AM-8PM (月-日曜)
- 【WEBサイト】 <https://www.1120house.com/digimenu>
- 【料金】 税込・サービス料別
- 【個室等】 個室なし / テラス席あり
(建屋前、室内プールサイドテラス)



その好印象のお店の方に勧めていただいた数品をご紹介します！



CLASSIC POTATE SALAD (P325)

刻んだチキン、チーズが味に彩りを添え、一口サイズに刻まれたポテトの触感も◎。半熟卵と合わせるとよりマイルドで、一味違う味わい。



BACON SHRIMP CABBAGE CHOWDER

(P295) トマト味で少し辛めのスープ。ソーセージやマッシュルーム、小エビ等、具沢山の、フランスパンとの相性がとても良い。



FRIED SQUASH BLOSSOMS WITH FLAKED

CHICKEN (P595) かぼちゃの花房にチキンフレークを詰めた天ぷら。カボチャのソースで味付けされ、あっさりとした上品な味わいの一品。



CRACKLING PORK BELLY (P775)

甘い黒豚肉と味付けご飯の相性が絶妙。トッピングのマッシュルームにすり潰したキュウリが彩りとさっぱりした風味を添えている。



海鮮ブイヤベース

(P785) イカ、魚や貝の風味が絶妙。

Freshly Squeezed Orange and Mint (P190)

CREPE SAMURAI (P375)
デザートやドリンクの種類も豊富。



海老とカニのパスタ

(P635) 両者の風味の活きたあっさりした一品。

