

あの店この店



編集スタッフ

BGC のフランス料理店「BRASSERIE SAGANA」をご紹介します。

この店は 2019 年、オーナー兼シェフのフランス人 Marc Aubry 氏が、マニラで本格的なフランス料理を広めたいとの思いから始められました。店名の「SAGANA」はタガログ語で「豊富な」と言う意味だそうです。店内は洗練され温かく落ち着いた雰囲気。

メニューは正統派フランス料理を基本としたアラカルトが中心。メインのお料理は魚料理、ステーキ、グリルなど、20 種類以上もあり迷ってしまうほど。ベジタリアン、ハラル、カフェインレスなど、お店側の細やかな配慮も感じられました。人数や予算、イベント内容に応じてセットメニューも対応可能とのこと。記念日ディナーからカジュアルなランチまで、色々な楽しみ方ができそうですね！



【店 名】	BRASSERIE SAGANA
【住 所】	Net One Center, 3 rd Avenue corner 26 th st, BGC Taguig
【電話番号】	02-8815-8801
【営業時間】	11:30am-10pm (Sunday-Thursday) 11:30am-11pm (Friday-Saturday)
【WEB サイト】	http://www.sagana.ph





SOUPS

French Onion Soup P480

ビーフブイヨンと玉ねぎの甘みが調和した濃厚なスープ。

Creamy Prawn & Tomato Bisque P420

海老の旨味が加わったトマトスープ、チーズがアクセント。

Soup of the Day P290 (ジンジャーキャロット)

程よい生姜の風味が感じられ、まろやかで味わい深い。

Smoked Bacon Salad P480



厚めのベーコンとロックフォール(ブルーチーズ)、胡桃の食感も楽しめる。

Marinated Fresh Tuna Tartare P490



マリネしたフレッシュなマグロのタルタル。アクセントの胡椒が効いている。

US Wagyu Onglet P1,550



焼き加減、サイド、ソースを選ぶことができる。素材の良さを活かした一品。

Roasted Norwegian Salmon P900



ふっくら柔らかいサーモンと、濃厚なホワインバターソースが相性抜群。

Mango Mille-Feuilles P430

フィリピンの新鮮なマンゴーを使用。

Café Gourmand P520 (コーヒー付)

5種のスイーツが楽しめる贅沢な一皿。

Dark chocolate Souffles P320

ダークチョコレートの上品な甘み。



DESSERTS



☆編集スタッフのオススメ☆

大きくてふわふわ熱々の本格的なスフレ。たっぷりチョコレートをかけて美味しく頂きました！