

あの店この店



「Fifty Nine Flower Cafe」

編集スタッフ



Paseo de Roxas 通りに面した入口を入ると、意外と奥行きのある空間が広がっている。

入口付近が花屋となっており、Preserved Flower や Artificial Flower による籐籠のアレンジメントやブーケが売られている。フィリピンは暑いことから生花を楽しむ日数は短いですが、種類は少ないものの低温ケースの中には生花も販売されている。





◆一口メモ◆

Preserved Flower: 特殊な液に生花を漬け、色艶が長持ちするように加工した花。結構長い間、楽しめるものの、半年程度で色が抜けたり、劣化したりする。

Artificial Flower: 人工の花。造花の中でも本物に近い色艶が精緻に再現され本物と見紛うほどの出来栄のものも。



その奥に落ち着いた雰囲気のカフェがある。朝 9:00 から手頃なお値段でモーニング (Breakfast) を楽しめる上、パスタや肉料理も揃っており、どの時間帯でも楽しめる。テーブル席はゆったりと配置されており、寛ぎの空間。料理やデザートもあっさり仕上げられてあり、色どりや盛り付けにフラワーショップのセンスが感じられた。



【店名】 Fifty Nine Flower Cafe
【住所】 59 Paseo de Roxas, Urdaneta Village, Makati,
Philippines
【電話番号】 +63 917 193 0059
【E-mail】 fiftynineflowercafe@gmail.com
【営業時間】 月～金 9:00～18:00 (日曜日は Close)

■Tomato-Basil Soup P200

酸味もほどよいとろとしたトマトスープ。



■French Onion Soup P190

あっさりとした甘みとコクをご堪能あれ。



■59 House Salad P240



新鮮なレタスにマンゴ・ピューレがかかったサラダは、甘さ控えめで、その後に食べる他の料理を引き立てる前菜として美味しく頂けた。

■Chicken Alftredo P340

小さく刻まれた鶏胸肉とマッシュルームがクリームソースの Pasta と合わさって上品な味に仕上がった一品。



■Garlic Beef Broccoli P460

牛肉が柔らかく、色鮮やかなミックスベジタブルが食欲をそそる。

お子さんでも食べやすい味付けです。



■ Nature's Kiss P150

名前からは想像できない Watermelon ジュース。



■ Strawberry Milkshake P180

しっかり甘いのでデザートとしても Good。



■ Choco-Banana Crepe P205

おやつにぴったり、甘すぎずペロリと食べられます。



■ Mango Matcha Crepe Roll P280

抹茶を練りこんだクレープ生地にとっぷりのマンゴー果肉とマンゴー味のソース。



ハーブティーは数種類あり、中でも青色をした **Butterfly Pea Flower Tea** は見た目も楽しめる。青色の Tea にレモン果汁を垂らすと、まるでリトマス試験紙の実験のように、酸に反応してピンク色に変化したのには、驚かされた。

Rose Tea は見た目もかわいらしく華やか。香り高くリラックス効果もあるようだ。また、ビタミンCが豊富なローズティーにより免疫力向上や美肌効果に期待できる。