



編集スタッフ

「Txoko Asador Restaurante (チョコ・アサドル・レストラン)」は、マカティのレガスピ・ビレッジの一角に構える、薪火料理を主役に据えた本格バスク料理のレストランです。シンプルながらも繊細に仕上げられた一皿一皿は、素材そのものの味わいを最大限に引き出し、日本人の舌にもずっと馴染みます。

木の温もりを感じる落ち着いたインテリアと、どこか家庭的なあたたかさが漂う空間は、ご友人とのお食事にも、特別な日のディナーにもぴったりです。

今号の「あの店この店」では、そんな Txoko で味わう至福の料理をご紹介します。最後までご覧ください。



【住所】102 Esteban street, Legazpi Village, Makati

【電話番号】+63 956 047 3224

【営業時間】Lunch : (Mon-Sun) 12nn-3pm

Dinner : (Mon-Thu) 5pm-10pm

(Fri-Sun) 1st 5pm-8pm 2nd 8:15pm-11pm

【WEB】<http://www.txokoasador.com/>

【その他】個室あり、ベビーカー可

Soup／Hot Starter／Salad

● CEBOLLA | 320



じっくり火を入れてとろとろになった玉ねぎは、スプーンですっと崩れるほどのやわらかさ。玉ねぎ本来の甘みがぎゅっと凝縮されていて、深い味わい。

● CALABAZA | 320



口に入れた瞬間に驚くほど濃厚な甘みが広がる一品。塩気やスパイスが控えめな分、カボチャそのものの味がしっかり感じられる。

● CROQUETAS DE JAMON | 580



スペイン風クリームコロッケ。外はサクッ、中はクリーミーで、やさしい味わい。しっかりしたコクと食べ応えがあって、小ぶりなのに意外と満足感あり。

● BURRATA | 550



フルーツたっぷりの華やかなサラダ仕立て。さっぱりとしたドレッシングが、フルーツや野菜の自然な甘みを引き立てている。そこにクリーミーなブッラータチーズが加わることで、まろやかさとボリューム感もある。

Pintxos

● FOIE | 980



とろけるようなフォアグラが、パリパリのチキンスキンでサンドされていて、ひと口ごとに濃厚さと香ばしさを楽しめる。下に敷かれたアップルコンポートがほんのり甘く、濃厚な味わいをやさしくまとめてくれる。

● SALMON | 510



“これぞサーモン！”という王道感。しっとりとしたサーモンの旨みに、下に仕込まれたピリ辛ソースが、いいアクセントになっている。ベースの生地はザクザクっと歯ごたえで、ひと口で味も食感も楽しめる。

● GILDA | 280



アイスクリームの上にアンチョビをのせた変化球ピンチョス。塩気のあるアンチョビに、まろやかアイスが溶け合って絶妙なバランス。冷たさと甘さがアクセントになった、新感覚の一品。

Paella/Main

● SETAS Y TUETANO | 1070



マッシュルームの旨みと骨髄のコクがぎゅっと詰まった贅沢パエリア。骨の中にはトロトロの骨髄が詰まっていて、シェフが目の前でそぎ落としてパエリアと混ぜてくれる。マッシュルームの香りと骨髄の濃厚な旨みが重なり、まさに至福の一皿！

● LENGUA A LA PARILLA | 1300



スプーンでも切れるほどホロホロにやわらかい牛タンが主役。優しいデミグラスソースが素材の味をそっと引き立て、噛むたびに旨みがじんわり広がる。パイナップルの甘みがいいアクセントに。

Menu Ejecutivo

月曜～金曜の 12:00～15:00 限定のランチセット。メイン料理とライス or サラダ付。スープは+Php200 でつけてくれる。

● GAMBAS | 620



えびの旨みがぎゅっと詰まった一皿。優しい味わいの中に、ほんのりピリ辛がアクセントになっていて、食欲をそそる一品。

Dessert

● IDIAZABAL CHEESECAKE | 460



チーズのしっかりした塩味が特徴。表面のキャラメリゼはパリパリで香ばしく、スフレチーズケーキのようなふわっと軽い食感が楽しめる。

● BOMBAS CON TXOKOLATE | 580



外はパリパリ、中にはチョコレートガナッシュがたっぷり。ナッツの香ばしさがあとからふわっと広がり、贅沢な味わいを楽しめる一品。

Drink

● AGUA FRESCA | 270 (左)

● BABY APPLLETINI | 280 (右)



(左) きゅうりのフレッシュな味わいがしっかり感じられる爽やかなドリンク。超微炭酸のシュワツと感がさっぱり後味を引き立てる。

(右) フレッシュなアップルジュースとレモンジュースを使った爽やかな一杯。

● AMERICANO | 200

● PEPPERMINT TEA | 120



「これは、是非食べてみたい」と思われる一品がございましたら、足を運んでみては如何でしょうか。