

あの店この店



編集スタッフ



BGC ハイストリートのすぐ近く、開発が進む新しいエリアの一角にある「MAKANAI」は、フュージョン料理を提供するスタイリッシュなレストランです。和食のイメージをベースにしながらも、パンチの効いた味付けや、一般的な和食ではあまり使われない食材とのユニークな組み合わせが特徴で、外国人にも親しみやすい料理が揃っています。

店内は、木のぬくもりを感じさせるインテリアに、現代的なシンプルさが融合したナチュラルコンテンポラリーな空間。入口は日本の余白の美を感じられ、落ち着いた雰囲気の中で食事を楽しむことができます。

今号の「あの店この店」では、そんな「MAKANAI」で味わう、和と洋が絶妙に融合した料理の数々をご紹介します。

【住所】 1B West Gallery Place,

9th Ave, corner 28th St, BGC

【電話番号】 +63 968 125 3808

【営業時間】 毎日営業 11AM-3PM

Lunch Walk-in 可

5PM-11PM の Dinner は予約要

【WEB】 <https://www.instagram.com/maka>



● **Table bread** | Free



ひと口かじると、じゅわっと広がるバターと海苔の風味。もちもちとした食感が心地よく、食事の始まりを彩る一品です。

Salad

● **Watermelon Sunomono** | P750



「酢の物」と聞いて、青くて硬めのスイカを想像していましたが、実際に登場したのは完熟の甘いスイカ。その上には、エビのふりかけ、鰹節、紫玉ねぎがたっぷりと盛られ、出汁ベースのソースが全体をやさしくまとめています。まるでサラダのような一皿で、さっぱりとした味わいは口直しにもぴったり。見た目も華やかです。

● **Kanpachi Crudo** | P850



新鮮なカンパチの刺身に、フレンチドレッシングとバジルオイル、すりおろしにんにくとバジルの葉を添えた創作カルパッチョ。まろやかな味わいの中に、バジルとにんにくのアクセントが効いていて、和食に親しんだ日本人の舌にもなじみやすい、MAKANAI ならではのフュージョン料理です。

Main

● Makanai Karaage | P980



醤油とこしょうでしっかりと味付けされた、フリッターのような衣が特徴の唐揚げ。外はカリッと、中はジューシーで、食べ応えのある一品です。添えられているのは、トッポギのフリッター。もちもちとした食感が唐揚げとの相性も抜群です。ソースは4種類が添えられており、お好みに合わせてお試し頂けます。

①卵マヨ&キャビア②ワサビマヨ&メープルシロップ③マヨチリ④イクラ
個人的にはワサビマヨにイクラをトッピングした組み合わせがおすすめです。

Pasta/Rice

● Crab Aglio Olio | P1200



ほぐした蟹の身を使った、やさしい魚介系の香りとレモンバター風味の爽やかな一品。日本でよく見かける濃厚な蟹クリームパスタとはひと味違う Makanai ならではのメニューです。

● Donabe (Unagi Fish and Chips) | P1600 (Fpr 2-3Pax)



しっかりと味付けされたご飯に、ウナギのコーゲン、ウナギのフライ、刻み葱、薄味の卵焼き、蓮根チップス、鰹節、刻み海苔のフライ、イクラ、そしてウナギのたれをたっぷり混ぜ込んだ、豪華な一品。具材の種類も豊富で、食感や風味の変化が楽しく、まさに“食べる楽しさ”が詰まったどんぶりです。



こってりとした味いは、外国人やガッツリ食べたい若者の胃袋をしっかりと掴むはず。締め一品というより、メインとして満足感のあるボリュームです。食べる際には、あっさりとしたサラダを箸休めに添えると、よりバランスよく楽しめます。

Drink

●ドリンク各種 | P290 - 320



(左から) Citrus Watermelon Fizz, Makanai Iced Tea, Nori Iced Tea, Yuzuade

中でもユニークなのが「Nori Iced Tea」。海苔のクセは強すぎませんが、ほんのりと海苔の風味が感じられる一杯です。

食事中より、食後にスッキリしたい時にお薦めです。話のネタにもなるユニークなドリンクです。

Dessert

● Popcorn Purin | P250



昔ながらの固めであっさりとしたプリンに、塩味の効いたクリームとキャラメルソースがたっぷりに乗った一品。塩味とキャラメルの甘さが絶妙なバランスで、食後でもぺろりと食べられる軽やかなデザートです。見た目の可愛らしさも楽しめる締めの一皿です。

気になる一品はございましたか？ 新しい味との出会いが、驚きと共にきっと楽しいひと時を彩ってくれるはずです。