



編集スタッフ

昨年 BGC の一角、32 番街沿いに出来た新たなショッピング・モール、Park Triangle Mall。未だ 2 階フロアでは営業しているショップもまばらですが、その 2 階に昨年 12 月にオープンした「Hooroo!」は、革新的なフィリピンとオーストラリアのフュージョン料理で早くも話題となっているレストランです。



店内に一步足を踏み入れると、カジュアルでリラックスした中にもリユクスな雰囲気を感じられるインテリアが広がっています。スタッフは皆フレンドリーでホスピタリティーも満点。料理について質問をした際には、オーナー・シェフの Tara Mae Chua 氏がテーブルまで来て、優しい笑顔で説明してくれました。

今回は、そんな Hooroo! を編集委員 5 名で訪れました。



Hooroo Restaurant BGC

【住所】 Unit 214, 2F Park Triangle Mall 32nd street, corner 11th avenue &, Rizal Dr, Taguig, 1634 Metro Manila

【電話番号】 0917-138-0220

【営業時間】 日～木曜 10 時～21 時／金・土曜 10 時～22 時

Instagram: hooroo_bgc

Facebook: profile.php?id=61583995270442

All day Brekky (Appetizer として)

● Oz Beef Pie | P545



オーストラリアのソウルフードといえる、ビーフパイ。本場では実は微妙な味のものも多いと聞きますが、こちらのビーフパイは絶品です。パイにナイフを入れると、スロークックでじっくりと煮込まれたダイスカットのビーフ、玉ねぎ、人参が肉汁を閉じ込めたクリアなソースと一緒に溢れ出します。

想像していたよりも大きかったのも、何品も頼む際は、こちらは1つを数人でシェアすると良いかもしれません。

● Kasilyo Sourdough | P530



ホイップして軽やかな口当たりになったフィリピンの伝統的なフレッシュチーズ「Kesong puti」を、グリーンマトのチャツネ、プチトマト、バジルの葉と合え、バターを塗ってカリッとトーストしたサワードウブレッドと一緒にいただきます。

さっぱりしたチーズの塩味とチャツネのふくよかな甘みが相まって、味に奥行きが感じられます。

Sides

● Patatas Wedges | P390



チキンソルトと少しのビネガーを纏ってカラッと揚げたポテトフライは、誰もが大好きな一品です。サワークリームとスイートチリでディップするとガラッと印象が変化し、また一風変わった味が楽しめます。

*"Patatas"はスペイン語で「ジャガイモ」「ポテト」を意味する単語。フィリピン料理で用いられる表現。

● Patatas at Leak Soup | P380



ネギとポテトのスープはまろやかで優しい味わいで、クセがなくどこかほっとします。

中に浮かぶもっちりとした食感のマッシュポテトのボールがアクセントになっています。

Main



(左から Aligue Prawns on the Barbie, Toasty Pusit)

● Aligue Prawns on the Barbie | P1,280

プリプリしたエビのグリルにナンプラーや数種類のハーブ、ガーリックバター等からなるソースがかかっている、アジアの風を感じる一皿です。ビールのお供にぴったりです。

● Toasty Pusit | P990

香ばしくグリルしたイカには、フィリピンのソーセージ「ロンガニーサ」を使ったソースがあしらわれています。添えられたディルの葉やロンガニーサソースの爽やかな酸味で箸が進みます。

● Adobo Short Ribs | P1,350

Hooroo!のシグネチャー料理です！



じっくり火入れした牛肉のショートリブに、グレービー状のアドボソースを合わせた一皿です。

ショートリブは驚くほど柔らかく、ナイフを入れるとほろほろと崩れていくほど。上にちりばめられたフライドガーリックやネギは、小気味よいアクセントになっています。

油っぽさやくどさは全くなく、ボリューム満点なのにずっと食べられました。豪快なオーストラリア料理とフィリピンの家庭料理が融合した、まさに Hooroo! のフュージョン料理の真骨頂と言えるでしょう。

Desserts



右奥から時計回りに
Tara's OG Lemington,
Bruleed Saging Pavlova,
Mangga, Kiwi, at Custard

● Tara's OG Lemington | P380

甘酸っぱいラズベリージャムをサンドしたシフォンのスポンジが、チョコレートソースとココナッツを軽やかに纏っています。上にちょこんと乗せられたチーズクリームはほのかに塩気があり、味のアクセントに一味買っています。

● Bruleed Saging Pavlova | P395

バナナ風味の焼メレンゲ、ビターなチョコムース、キャラメリゼしたバナナの3層からなり、バナナアイスクリームが添えられています。それぞれ食感の異なる層を崩して一緒に食べるのが楽しい一品。

● Mangga, Kiwi, at Custard P395

カスタードは柑橘のフレーバーが感じられ、甘すぎずさっぱりとしています。その上に敷き詰められたキウィ、マンゴー、砂糖でコーティングしたピスタチオは目にも鮮やかで、食後の爽やかなデザートにぴったりです。

Drink

●ドリンク各種

(左から) **Manila Sunset** | P490,

CaLemDan Ado | P255,



Hooroo! は、コーヒーから紅茶、ミックスジュース類にカクテルまでドリンクの種類も豊富です。**Manila Sunset** はウベクリームのリキュールにココナツの実がミックスされ、トッピングされたトロピカルなカクテルです。パンチのある甘さでデザート代わりにになりますが、アルコール飲料ですのでお酒の飲めない方は要注意です！**CaLemDan Ado** は、果実の酸味と苦味の中にはちみつの甘さを感じられ、さっぱりといただけました。

今回はいかがでしたか？Hooroo! の料理は全体的に優しい味わいなので、ボリューム満点ですがペロリと平らげることができます。また、サーブもスピーディーで待たされません。そして、気になるお値段も意外とリーズナブルでした。一皿毎の量はどちらかというと多めなので、大人数で来店して色々な料理を分け合って楽しむのがおすすめです。

気の置けないご友人、会社の同僚、ご家族でぜひお店に足を運び、ワイワイと楽しい食事のひと時をお楽しみください♪