



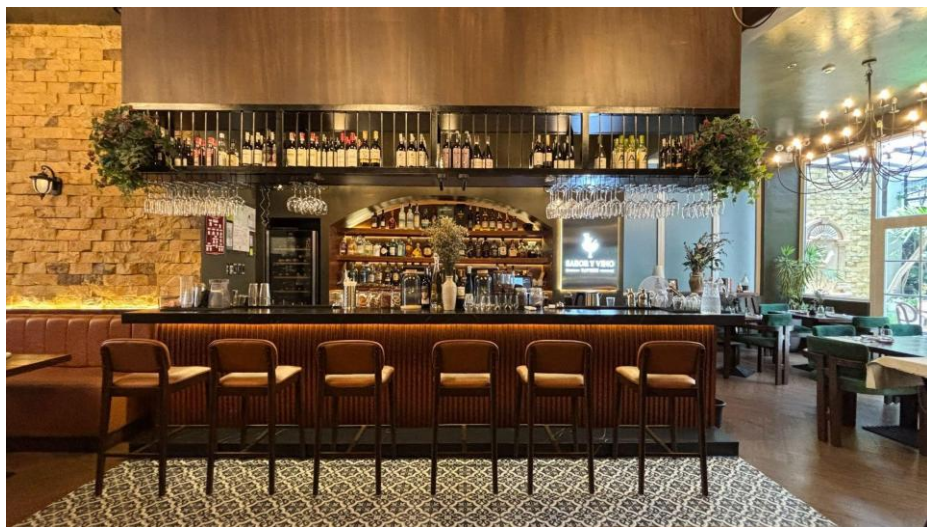
マカティの繁華街から少し離れたポブラシオン（Poblacion）でひととき高級感の漂うレストラン、「Sabor Y Vino Tavern」に訪問しました。

スペイン・イタリア・フレンチをベースに、フィリピンらしいトロピカルな要素を効かせたモダンヨーロッパ料理のお店です。



扉を開けると、カジュアルさの中にも上品さが漂う落ち着いた店内。外観だけでなく内装もとても素敵で広々としており、デートや女子会、特別な日のディナーなど様々なシーンで活躍しそうです。夜にはイベントが開催されることもあるそうで、ワインやカクテル片手に大人の時間を過ごすのにもぴったりの雰囲気でした。

今回は編集委員でランチタイムに訪れ、シグネチャー料理を中心にいただきました。



Sabor Y Vino Tavern

【住所】 33 Polaris, Bel-Air, Makati City, 1209 Metro Manila

【電話番号】 0998-536-8466

【営業時間】 月～日 12 時～23 時（閉店時間は変動あり）

詳細につきましては HP 等をご確認ください。

Web site : <https://saboryvino.ph/> 予約も Web にて可。

Instagram : saboryvinoph

【SALADS】

● Sabor Salad (PHP 520)



フルーツやナッツ、フレッシュチーズをトッピングした彩り豊かなサラダ。ルッコラのほろ苦さに、パッションフルーツの甘酸っぱいドレッシングが効いていて、ゴートチーズのコクとくるみの香ばしさも相まって味わいに奥行きがあります。

ゴートチーズは臭みが少なく食べやすいので、苦手な方も挑戦しやすいはず。見た目も華やかでワインとの相性も良い一皿です。

【TAPAS & CHARCUTERIE】



● Croquetas Mixtas (PHP 400)

「マンチェゴチーズ」「ほうれん草」「 Chorizo」「生ハム」の4種、計8個が楽しめるコロケの盛り合わせ。

外はサクサク、中はとろりとした食感で、それぞれ違った味わいが楽しめるのでシェアにぴったりです。

中でもマンチェゴチーズは濃厚でミルクィー、 Chorizo はスパイスと肉の旨みがしっかり効いていて一番パンチがあります。

見た目もカラフルで写真映えする上、8個で PHP400 とコストパフォーマンスも◎

【SOUPS】



● Clam Chowder | PHP445

具材がゴロゴロと入った定番のクラムチャウダー。最初はクリーミーな口当たりですが、後から貝の旨みとベーコンの塩気が追いかけてきて、満足感のある一皿です。

● Green Peas Soup | PHP320

グリーンピースを使った珍しいスープ。優しい味を想像していましたが、実際はニンニクがしっかり効いたパンチのある味わい。グリーンピースの自然な甘みに、ベーコンの塩気とゴロゴロのじゃがいもが加わり単調になりません。好みが分かれる一皿で、グリーンピース好きにはたまらない一方、苦手な方には不向きかもしれません。

● Creamy Tomato Soup | PHP325 (パン付き)

ローストトマトの甘みと旨みが凝縮された、パスタソースのように濃厚な一皿。クリームでまろやかさを加え、チーズがとろけたブリオッシュを添えていただきます。パンとの相性が抜群で、トマト好きにはぜひ試してほしい一皿です。

【MAIN】



(左から **Fillet de Porc in Mustard Velouté**, **Fettuccine al Aligue Cremosa**)

- **Fillet de Porc in Mustard Velouté | PHP840**

今回オーダーした中で一番好評だった、火入れが完璧な豚ヒレ肉料理。濃厚なマスタードソースに、甘酸っぱいパイナップルサルサを合わせた、王道フレンチにフィリピンらしいトロピカルなひねりを加えた一皿です。クリームソースだけだと重くなりそうなところをパイナップルでリセットする構成ですが、この組み合わせは好みがはっきり分かれるところ。とはいえ焼き加減の良さは編集委員一同高評価でした。

- **Fettuccine al Aligue Cremosa | PHP770**

カニ味噌（アリゲ）の濃厚な旨みを効かせた、鮮やかなオレンジ色のクリームパスタ。
にんにくの香りとトマトの酸味、クリームのコクが複雑に絡み合う、この店らしい創作ヨーロッパの一皿です。

少し甘めの仕上がりなので、添えられたレモンを絞ると味が引き締まりちょうど良いバランスになります。

- **Arros Negre Amb Alloli | PHP720**



今まで食べた中でも指折りの黒さを誇る、見た目のインパクト抜群なイカ墨パエリア。アリオリソースを合わせるとコクが増し、しっとりとした食感には香ばしいおこげ系のパエリアとはまた違った楽しみ方ができます。但し、水分がやや多めであっさりした仕上がりのため、パエリアらしいしっかりとした味を求める方には物足りなく感じるかもしれません。

【DRINK】

●ドリンク各種

〈左から〉 Sangria (Red/White) | PHP420

Fruitshakes (Mango/Lychee) | PHP220



Sangria (Red/White) は大きなグラスにたっぷりと注がれたカクテル。グループで楽しむならデキャンタでのオーダーもお得でおすすめです。

Fruitshakes (Mango/Lychee) は、かわいいさくらんぼが添えられて提供されます。

フルーツ100%ではなく少し加糖されており、甘めの仕上がりです。



【SERVICE】



席に着くとまず運ばれてくる自家製パン。外はカリッと、中はもちもちで、塩気の効いた味わいはこれだけでも販売してほしいほどの完成度。ハーブ香るバターとの相性も抜群で、お料理が来る前からついつい手が伸びてしまいます。おいしくて食べすぎてしまうので、メインを楽しむためにも食べすぎ注意です（笑）。

今回はいかがでしたか？ Sabor Y Vino Tavern は、店内の雰囲気もお料理もおしゃれで満足度の高いお店でした。但し、今回訪れたのは平日オープン直後の 12 時頃で、キッチン 1 名・フロア 1 名という体制だったこともあってか、料理が一皿ずつ丁寧に運ばれてくるスタイルで、全品出揃うまでに 1 時間半以上かかりました。サクッとランチを済ませたい日にはあまり向かず、時間に余裕のある日にゆっくりおしゃべりを楽しみながら訪れるのがおすすめです。

お迎えの予定がある方は時間に注意しつつ、気の置けないご友人やご家族と、ゆったりとした特別なひと時を過ごしてみても如何でしょうか♪