

城取博幸の

フィリピン マニラのスーパーマーケット見聞録 外食編

NO 101

2018年2月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

フィリピン IRの「和食レストラン」の研究

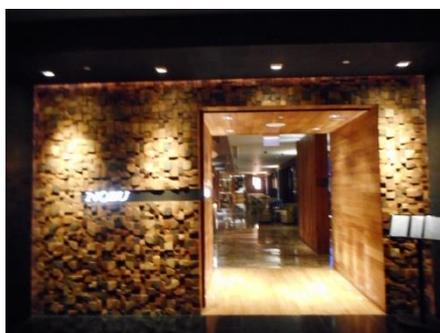
今回は、マニラの4大 IR の和食のレストランの研究

「シティ・オブ・ドリームマニラ」

フィリピンの不動産王ヘンリー・シー氏傘下のベルコープ・グループとマカオのシティ・オブ・ドリームが運営する IR 2015 年オープン



シティ・オブ・ドリームの中の「NOBU ホテル」



NOBU ホテルフロント

レストラン「NOBU」で3食食べる予定

「オカダ・マニラ」

日本のユニバーサル・エンターテイメント社(旧アルゼ)傘下のタイガーリゾートトレジャーアイランドエンターテイメント社が運営する IR

2016年オープンだが、ホテル部分はまだ完全にオープンしていない

1000室予定のところまだ250室ほどだという



豪華なエントランス

ここでは、和食割烹の「今村(旧岡田)」と寿司の「銀座長岡」2店を攻略予定
「岡田」はラスベガスやマカオの「WYNN」の和食レストランとして入っていたが、最近は分からない
マニラでは、オーナーの今村氏が本名の「今村」として営業
2店とも楽しみだ

「リゾート・ワールド・ベイショア」

マレーシアゲンティン・グループとフィリピンのトラベラーズ・インターナショナル・ホテルグループが
共同経営するIR 2018年オープン予定

リゾート・ワールド「NOBU」で朝昼晩、オカダで和食と寿司、ソレア「YAKUMI(やくみ)」にチャレン
ジしてレポートする予定

たまにレストラン案内で「SIMILAR JAPANESE」という表現がある

「似非(エセ)日本食」かどうか確かめてみる

海外で日本食レストランを経営するには「独自化」を図るか

「現地化」を図るか迷うところが多いが、

外国人が経営する日本食の多くは「似非」最初からニセモノ

外国の料理は量が多い

胃腸薬を持参してできる限り食べる予定だ

マニラ シティ・オブ・ドリームの「NOBU」

マニラ 和食の徹底調査①

マニラの IR シティ・オブ・ドリーム内の「NOBU ホテル」と「レストラン」

「NOBU」は、オーナー シェフ 松久信幸が世界展開する NOBU レストランは有名

その松久氏がマニラ シティ・オブ・ドリームの中にホテルとレストランをオープンさせた

毎日築地をはじめ日本全国、世界より旬の食材を取り寄せ、お刺身、お寿司、天ぷらといったオーソドックスな和食メニューを提供している

果たしてその実力は？



NOBU ホテル

室内は和のテイスト



こんなスリッパが用意されている

ツインベッドだが、2人で泊まっているわけではない

誤解がないように

IR 内部の景色



レストラン「NOBU」

朝食と夕食を提供



レストラン内部 バーもある
テーブル席



朝食はバフェ
おかずの種類は少ないが、スイーツは充実している
朝からお好み焼き



アジの天ぷら
パン フルーツ



おかゆとおかず



フルーツとスムージー

朝食はいろいろあっても、あまり食べられるものではない
品目を絞っている感じだ

昼食は NOBU のカフェ



とんかつ弁当を注文

サラダととんかつの2段重



赤身の豚肉を使っているため、肉の食感は硬め
その分幅が薄めに切られている 八当分にカット
よく工夫されている

夕食

少し時間があつたので、バーでカンパリ・トニックとつまみを



オープンキッチン スタッフが薦めるので「魚料理のおまかせ」と日本酒を注文
価格は 4480 ペソ(約 9000 円)



1. サラダ手巻き



リーフとアボカドの手巻き 日本ではこういう盛り付けはしない

2. サーモンポン酢



サーモンの剥き身であった
海外でポン酢を使った料理はうれしい

3. 三皿目に握り寿司が登場

まぐろ、たい、えび、いかの4貫



寿司が売り物であるだけに、よくできていておいしい

シャリも口の中で、パラっとほぐれる

このカットはマグロのサクの端の部分

海老が甘くておいしい

イカは最近こうした松穂カットが流行っている



4. 白身魚のカルパッチョ



5. マグロのたたき



冷たい料理が多い

6. エビマヨ



このメニューは興奮め
スーパーの惣菜みたいだ
「海老しんじょう」にして欲しかった
この辺でお腹がいっぱいになる
笹にくるまれたものは？

7. ギンダラ西京漬け



ここでご飯と味噌汁



スタンダードな和食メニュー

これに肉が加われば食べきれない

問題は、寿司は最高だが、白ご飯がパサパサでまずい

メニュー構成もあまりよくない

8. デザート

うな重に使うような重箱に入っている



抹茶のアイスクリームとフォンダンショコラ

センスがない

もう少し「和の心」を研究してほしい

会計は、バーと合わせて 5906 ペソ(約 12000 円)

満足感はないが、まあこれくらいかな



食べ終わった後

「よかれと思って言わせていただいた」

「寿司や魚は最高だったが、ご飯がまずい」と担当ウェ이터に言うと

「確認してきます」と言って、厨房へ

答えは「OVER COOKING」という

ここで意味が分かった

オーバークッキングとは、保温ジャーに長時間入れてあったため、ご飯が乾燥してパサパサになったということ

白ご飯は和食にとっては重要

翌日の朝食のチャーハンに代わっていた

次は、IR「OKADA」の日本食 3 店舗に挑戦する

マニラ IR OKADA 内の和食割烹「今村」

マニラ 和食の徹底調査②

「OKADA」

フィリピンの IR はシンガポールを抜いて、マカオに次ぐ規模になると言われている

日本人の岡田氏(旧アルゼ社長)が単独で出したマニラの IR

とんでもない広さであるが、まだ完成していない

今までは、ラスベガスの「WYNN」を、スティーブ・ウインと共同で運営してきたが

フィピン進出の件で、「蜜月の関係」がいつの間にか「袂を分かつ関係」となった

岡田氏もウイン氏も現在は CEO を退任している



エントランスの装飾は季節によって変わる

和食割烹「今村」

今までは、Wynn の中に和食の「岡田」で出店していたが、今回は本名の「今村」で出店
夕方 6 時から開店



カウンターとテーブル席

オーナーの今村氏

ラスベガス、マカオ、マニラと世界を駆け巡る和食の料理人

開店したばかりで、客がまだ少ないので目の前の席に座らせていただいた

今村氏はこが開店する前、岡田氏に言われ、

日本中を 3 か月かけ食材探しをしたそうです



「おまかせメニュー」を注文

「食材は全部日本から空輸している」という

目の前のこの箱は？



自前の塩

箱の中身を見せてくれた

藻塩など 16 種類も揃えている

天ぷらにお勧めらしい
日本人はこういうことができる
早速、料理がスタート
分厚いまな板の上でネタをカット



日本酒を冷やで 錫の器がシャレている
これも日本から運んでいる

メニュースタート

1、「季節の鮮魚瞬間燻製サラダ」



蓋を開けると中から煙が出てきた
中には軽く燻製された鮮魚

2、「伊勢海老酒煎旬彩餡かけ」

日本から送られた伊勢海老
半身が使われている



薄く餡がかかっている
伊勢海老の身と季節の野菜
青物は菜の花



3.「枕崎の鰹と利尻昆布一番出汁」
椀物の器も気が利いている



鰹ではなく白身の魚のようだ
いい出汁が出ている

4.「鱒、雲丹、キャビアの出汁ゼリー」

薄切りのヒラメに出汁ゼリーをかけ、ウニとキャビアをトッピングしたもの
贅沢な組み合わせだ



5.「喜知治次焼煮付け」



キンキを焼いて煮つけにしたもの
手間がかかっている
焼くことでキンキの香りと風味がいい
野菜の煮方も程よく触感を残している
骨までしゃぶる



6.「和牛鋤煮」

これも椀物



中が見えないよう、上にメレンゲをかけてある
中には野菜と薄切りの和牛薄切り
牛肉はレアの状態
この辺でお腹いっぱいになる



7. 「トリュフ御飯」

最後はご飯と味噌汁、香の物
目に前の包丁がスゴイ



トリュフの出汁で米を炊き、さらに上から黒トリュフを目の前でスライス
まるまる1個スライスしているので、
「もったいないからもうそのくらいで」というと
「いっぱい入れないと、おいしくありませんですから」と

たっぷりの黒トリュフをスライスしてから、もう一度蒸らす
まさか、ここでトリュフに出会うとは
シロトリがマニラで黒トリュフに出会う
どうもゴロが悪い



御飯の炊き方が最高
トリュフの香りがスゴイ

このツブツブ感とこのツヤ 自家製の「香の物」と「赤だし」



お腹がいっぱいなので、「もう食べられません」と言うと
「おにぎりにしますから、どうぞお持ち帰り下さい」と
「いや、残りは皆さんでお召し上がりください」と断る
スタッフのうれしそうな笑顔



8、「静岡メロン、焙じ茶プリン、最中」

最中がないぞ プリンはすでに食べてしまった跡 お腹がいっぱいといっても「甘いものは別腹」
会計は 10551 ペソ(約 2 万円) それに、ティップ 1000 ペソで 22000 円くらい



いい経験をさせていただいた

マンツーマンの刺しでお話を聞くことができた 材料も一級品 これは、高くないと思う
ありがとうございました

客が「ありがとう」と感じる店は、いい店だと思う

「いい経験」というのは「自腹」を切って行くことが重要だと思う

人の「おごり」だとなかなか身につかない

今回は、すぐ隣の「銀座寿司長岡」をレポートします

ドイツメッセの責任者が言った言葉

「日本食は高く売れる！」

マニラの IR OKADA 内の寿司専門店「長岡」

マニラ 和食の徹底調査③

「OKADA」

男のロマン

年配の人なら覚えていると思うが、昔「俺の空」という漫画があった

ラスベガスのカジノホテルを手に入れるなど桁外れの人間がいた

岡田氏は彼によく似ている

WYNN と一緒にやっていたら、いつまで経っても自分の「城」は築けない

かつて、ラスベガスにも日系のサンルートホテルが経営していたカジノホテルがあったが、

今は「フッターズカジノ」になっている

残念なことだ

もうすぐ、マニラのこの地区に新しく IR がもう一つオープンする

岡田氏は城の完成を見ることなく、CEO を退任した

日本人も一度来て「岡田城」を見てほしいものだ

ラスベガスと変わらないものがそこにある

OKADA 内「銀座長岡」

中国「春節」の飾りつけ

さらに後日、「今村さん」の隣の寿司店「長岡」にお邪魔する



日本食 2 店、韓国焼肉が 1 件入っているエリア 夕方 6 時オープン

開店と同時に入店

予約は入れていなかったが OK であった



他に予約の客があるようだ
 写真の許可を得るが、オーナーは横を向いてしまった
 カウンターだけの店 カウンターは大理石でできている



小皿のコレクション
 「握りおまかせニュー」7000 ペソを注文
 先付け、握り12貫、巻物、お椀、水物



八海山の冷酒 ここも錫の器
 1. 先付け



小松菜と油揚げのお浸し シンプルだが、海外ではこれがうれしい

早速、握りが始まった

おしぼりの他に、手で食べる時に使う、指を拭く特別な濡れた布が脇に置かれる



握り1、「赤むつ」

陶器に皿の上に1貫ずつ置かれる

右利きが多いため、この向きの置き方になる 手でネタを下にして口に放り込む



握り2、「まぐろ赤身」



握り3、「まぐろ中トロ」



握り4、「まぐろ大トロ」



流行りの「まぐろの食べ比べ」だ
明らかにマグロの違いが分かる

握り5、「赤貝」



握り6、「小肌」



握り7、「かわはぎ」

上に「肝和え」が載っている



握り8、「アジ」



握り9、「雲丹」



どこ産かと聞くと

「北海道産」と箱を見せてくれた

海外に運ぶためか垂れないように「ミョウバン」が使われている



握り 10、「ボイル車エビ」



握り11、「はまぐり」



12、「卵焼き」

卵カステラのようなもの



13. 巻物「トロたく」

マグロと千切りしたたくあん漬けの細巻き
この辺でお腹いっぱい



卵を除けば、すべて「詰め」が塗られている

醤油を一度も使うことはなかった

一番先にデリケートな味の「赤ムツ」

マグロ3品の後は、赤貝、青ものの後に、味の強い雲丹、その後に海老とまた蛤

最後に甘いもの

出す順序も味にアクセントがあるよう考えられている

14. 「椀物」



15. 「水物」 デザート

ここも「ほうじ茶のプリン」

ぎゅうひを巻いたアイスクリーム 2 品



ぎゅうひも自家製

会計は、9211 ペソ+チップ=10,000 ペソ(約 2 万円)



最初に出されたのは「赤むつ」

俗に言う「のどぐろ」だ

「のどぐろ」と言わないのがシャレている

出される順序が勉強になった

これぞ江戸前の寿司といった感じだ

次回は OKADA 直営の焼き物に店「炎舞(えんぶ)」をレポートします

マニラ IR OKADA 内の「炎舞(えんぶ)」

マニラ 和食の徹底研究④

なぜマニラの IR で「和食」の徹底研究なのか？

理由の一つは、カジノには世界のお金持ちが集まる

ハイローラーには、航空券代、ホテル代、食事代はカジノ側から支払われる

高い食事、酒も自腹を切ることがないため、高いメニューから注文される

それで高級店が集まる

もう一つは、マニラのこの地域は、IR が集中していて移動が楽

タクシー代 100 ペソ(200 円)で 4 カ所に移動できる

さらに、フィリピンは人件費が安いいため、高級店でもそれほど高くない

ちなみに、ラスベガスの高級フレンチ「ガストロノミー ピエール・ロブション」の客単価は 10 万円だ
という

今村氏とそのことにも触れたが、彼も「2 人で 20 万円は到底払えない」という

今回は研究費として 10 万円ほど準備したが、その予算内で収めるつもりだ

日本ではまず 2 倍以上は覚悟せねば

OKADA 直営の「炎舞(えんぶ)」

外の噴水が見えるアーケードにあるレストラン



写真から「焼き物」が売りのようだ

店内は提灯が天井から下がっている

幻想的な世界



数を聞くと、2164個あるという

「どうやって掃除するの?」と聞くと

「ダスキンモップ」と答える

窓の外には、ラスベガスのベラジオ前のような噴水が見える

カジュアルレストランの印象



「おまかせメニュー」がないということなので、アラカルトで注文

価格を見るとそれほど高くないが、

参考までに、フィリピンでは、税金(VAT)が12%、サービス料10%が加算される

伝票には、さらに「Tip」の欄があるので、お釣りの端数を払う

メニュー本体価格に30%くらい余分にかかることを覚悟して注文する必要がある

せっかくだから、「和牛のステーキ」を少しだけ食べようと聞いてみると、

今日は入荷がないようだ

「USビーフ」をしきりに勧めるが、アメリカで十分いただいたので興味がない

肉料理は「鴨のスマーク」を注文



いつもの「カンパリ・トニック ライム添え」

能がない

一度に料理を出してもらった



「地元の白身魚の南蛮漬け」

メニューには「土佐酢」と書かれている

酢が浸み込んでまあまあの味だが、量が多く食べきれない

二人前だな

「鴨のコンフィ」のようなイメージで期待した、メインの「鴨肉のスモーク」

ガラスの蓋を開けると中から煙が出てくる

なかなかの演出だ



よく見ると、下から煙が

網を上げるとまだ火が見える

期待したが・・・

残念ながら、スーパーで真空パックされて売られているものとあまり変わらない味

それに切り口がザラザラしていること(冷凍?)

間違っていたらお詫びします

「残念！」の一言

半分残した



野菜のホイル蒸し

これはよくできていて完食

右上の芋は何？

と聞くと、わざわざ聞きに行つて

「ローカルポテト」と答える

多分「タロ芋」だと思う



「焼きおにぎりのお茶漬け」

「焼きおにぎり」はさすがによくできているが、お茶ではなく、出汁にして欲しかったお茶の問題

この大きさの土瓶にたっぷりお湯を入れて、お茶のティバッグ 1 個では薄すぎる

トータル 2823 ペソ 3000 ペソ支払う

6000 円にしてはあまり満足できなかった



後日、「天ぷらそば」も食べてみる

価格はトータル約 2000 円

天ぷらはまあまあだが、そばは冷凍？のようだ

冷凍が悪いわけではないが、香りが薄い

そばつゆも天ぷらには合うが味が薄い



天ぷら盛り合わせ

サクサクによく揚がっている

「バターナッツ」のような柔らかいかぼちゃは、天ぷらには合わないような気がする

お茶のつぎすぎ

何度も海外の和食レストランを経験していること

湯呑の際までお茶が注いであるため、熱くて持てない

お茶は湯呑の七分目くらいでしょう



「良かれと思って言わせていただいた」

悪く思わないでいただきたい

余計なおせっかいだが、

隣のアジア人の男性2人が、「鰻のひつまぶし」を注文していた

うなぎ御飯のお室が出るなり、スタッフが土瓶に入った出汁(日本茶かもしれない)をいきなり注ぐうとしていたので、

一言

「半分はそのまま食べて、残り半分に出汁をかけたらどうですか？ それが日本人の食べ方です」

と余計なアドバイス

丁寧にお礼を言われて分かれる

OKADA のカフェで軽食



シーザースサラダ

野菜の鮮度はいいが、シーザースドレッシングが多いため、アンチョビと一緒に食べると塩辛い



チョコレートケーキ これは甘すぎずよくできている

OKADA のアーケード

まだテナントは全部埋まっていない



日本のチョコレート専門店「ROYCE」

池の前のアーケード



池の向こうに見えるのは、長期滞在者用のレジデンス
完成しているかどうかは分からない
日本のアイスクリーム屋さん



夜になると毎晩噴水ショー

多くの観客

ラスベガスのような

これで、OKADA の 3 件の和食めぐりは終わり

今回は、近くの「ソレア・リゾート&カジノホテル」に移動して、和食「YAKUMI」の完成度をチェックする

この機会だから、4 大 IR の和食は全部回る予定

空港近くの IR「リゾート・ワールド」の和食「GINZADON」にも行く予定

マニラ ソレア・リゾート&カジノの「YAKUMI」

マニラ 和食の徹底研究⑤

ソレア・リゾート&カジノ、OKADA、シティ・オブ・ドリームは、歩いて行けないことはないが、外は暑いので歩いている人はいない

カジノの前で乗るタクシーは安全で運賃はタクシーで 200 円

流しのタクシーはなるべく乗らないほうがいい

乗る場合は最初に価格交渉をしたほうがいい

ソレア・リゾート&カジノホテルに移動



エントランスは少し狭い

部屋 ネットで安く予約したが、いい部屋を分けていただいた



椅子の付いたベッド

このタイプの部屋は高い ちゃんとバスタブとシャワー室もある

難を言えば、バスルームの床に水がたまること



部屋からの眺め ネットで安く予約したが、「エクゼクティブ・フロアー」14階の部屋にしてくれた



調子に乗って、エクゼクティブラウンジのフリーラウンジに行って、おやつでもと思ったが、

そうはいかない、メンバーカードを持っていないと有料だそうだ

大したものはないかと、自分慰める



1階の日本食レストラン

「YAKUMI」を6時に予約しておいた

予約するつもりはなかったが、中をきょろきょろ覗いていると、中をゆっくり見てくださいとのことで、中でメニューの説明を受ける 結局、予約することになった



入口に表示されているメニュー

席から丁度6時がマニラ湾のサンセットが見られた



2分ほどですぐ沈んでしまった

少しカジュアルっぽい店内



「牛ステーキと魚の照り焼き」のおまかせメニューを注文

価格は2650ペソ(約5300円)

飲み物を注文

カンパリだけだとあまりにも能がないため「酒カクテル」と「スパークリング・ウォーター」を注文



カクテルは失敗した 甘すぎた

1. 先付け

奥のわさびの量が半端なく多いのが気になる



「ひじきの煮もの」

上に彩で「クコの実」が載っている 別に味の邪魔はしていない

2. 刺身 3点盛り合わせ



日本と変わらないきれいな盛り付け

大根の薄切りや薬味もちゃんと添えてある

外国人にこれが理解できるか

3. 野菜サラダ

上は揚げ湯葉

大根、カブの薄切りは見事

食べ過ぎないように半分残す



4. 天ぷら盛り合わせ



海老、キス、さつまいも、かぼちゃ
大根おろしとおろし生姜も添えてある 日本と変わらない

5. メインのプレート

手前がステーキで奥が照り焼き
煮ものも添えられている
御飯と味噌汁が付く
御飯もおいしい



焼き方は「ミディアム・レア」でお願いした
多分 US ビーフの肩ロース

仲間までしっかり温かい
ワサビ醤油でいただく



奥の皿は「鮭の照り焼き」

茹でた卵が興醒め

お腹いっぱいなので御飯は半分残す

ここで「YAKUMI」の店名の由来が分かる

スタッフがおろしたばかりの生わさびを追加で配っている

刺身、サラダ、ステーキ、照り焼きとすべて「生おろしワサビ」で食べてほしいという意図だ

これがこの店の売り物だった



6. デザート3点盛り

チョコレートプリン

私はこれはいらない 残す

中心が餅菓子



マンゴのアイスクリーム

下はクッキーを砕いたようなもの



ここであの甘い酒カクテル上にかけてみると
これがよく合い正解
スタッフが記念写真を撮ってくれた



会計は、3349 ペソ 7000 円弱
宿泊者値引きがあるようだ
ここはまあまあコスト・パフォーマンス



寿司ネタの鮮度もいい
最後に日本人シェフにお礼
ちゃんとコック帽をかぶっている
「鮮度もボリュームもいいし、コストパフォーマンスは最高」というと
「それでも高いと言われるんです」と答える
さらに「YAKUMI の意味が分かりました」というと
「漢字のほうがよかった」と答える



海外で働く日本人

自分の夢に向かって、頑張ってもらいたい

日本食だけで5件食べ歩いた

それでも飽きない

フレンチやイタリアン、ステーキやシーフードだけで5件は歩けない

それだけ、日本食は栄養バランスがよい

お腹の調子もよい

今回は、最後の IR/リゾート・ワールドの日本食レストラン「GINZADON」をレポートします

マニラ リゾート・ワールド内の「GINZADON」

マニラ 和食の徹底研究⑥

私の専門は「ミール・ソリューション」

最近、スーパーマーケットの「グローサリット化」や「ガストロノミー化」をテーマにしている

欧米のレストランや市場にはよく足を運んだが、日本食の深堀があまりできていなかった

身近にありすぎて興味が薄かったこともある

マニラの IR 内の日本食レストラン 6 件を食べ歩き、いろいろと勉強させていただいた

4 件目の IR「リゾート・ワールド」にタクシーで向かう

フィリピンにまだこんな光景がある

経済発展はしているものの貧富の差は激しい

川の脇のバラック小屋



川は汚れ、ゴミでいっぱい

昔はここで魚が捕れたと思うが、今は死んだ川になっている

アキノ国際空港近くの IR リゾート・ワールド

ホテルの裏はゴルフ場

初期の大型 IR だ

放火事件が起きてから、2 階のカジノは閉鎖されている



館内の装飾は豪華

奥がカジノ カジノ内は撮影禁止

早速、2 階の「GINZADON」で昼食

「JAPANESE & KOREAN RESTAURANT」と書かれている

いやな予感



ここの売り物は、刺身と寿司らしい

周りのテーブルを見ていると、刺身や寿司を注文している客が目立つ

店内はまだ客がまばら



カラー写真付きのメニュー
カジュアルレストランのようだ
おまかせがないので、アラカルトで注文
焼きそばと冷やし中華
冷やし中華を注文



いろいろあるが、主に日本食を注文
寿司は、握りや裏巻きが多いが、あえスタンダードな太巻きを注文
巻寿司の実力は？
デザートも日本の甘味「あんみつ」を注文



テーブルの上のセット
一応、布ナプキンが置かれている

韓国風先付け
いやな予感！
キムチを見て、ここは韓国料理中心の「似非日本食」の店ではないかと
下の中央にある「わかめサラダ」は最近、アジアや欧米のスーパーマーケットの寿司売場でも売られている
アメリカのウェグマンズの寿司売場にも置かれている
前は、赤色の「シバわかめ」と一緒に、緑と赤の2種類でスーパー売られていたが、最近は売場ではあまり見かけなくなった
昔から根強いファンもいると思うので、品揃えしがほしい
他には、鶏の唐揚げ、卵サラダ、小魚の佃煮、中華ポテト

一口ずつ味見した

特に魚の佃煮がおいしい



太巻き寿司が登場

関西の太巻きと同じような「中太巻」

シャリは200gくらい

日本と違い 10 貫にカットされている

これは韓国流？

しかし、ごま油の付いた韓国海苔ではない

中にキムチも入っていない

まったくの日本の巻き寿司と同じであった

内容は、桜田夫、卵焼き、キュウリ、かんぴょう、カニカマ、たくあん漬け

海苔もシャリも日本と変わらない

「のの字巻き」でフワッと巻かれている

シャリの酢は少し薄め

これは評価が高い

「恵方巻調査」の 60 本爆食い試食会を思い出す



冷やし中華

酢が薄めなので、冷やし中華というより、出汁の効いた「ザルラーメン」に具材をトッピングしたもの
のようだ



つゆに浸して食べるというが、そのまま上からつゆをかけた
ハムと鶏肉は残した
すべての具材が完全に冷えていないのが問題
これはお勧めできない

「マッドクラブの蟹汁」 価格は 4000 円ほど

その器の大きさに驚く

写真では「ワタリガニの蟹汁」だと思って軽く注文したが、大きなマッドクラブ(泥ガニ)丸ごと1尾使
っている

汁の内容はみそ他に蟹と豆腐とネギというシンプルさ

塩加減も丁度いい



アジアやオセアニアでは茹でて溶かしバターを付けて提供されているが、
みそ汁にしてもよく出汁が出ておいしい

これは新しい発見

身は皿に取る



大型の蟹なので食べ応えは十分だが、難点は殻を剥くのが面倒だ

みそ汁は多かったので残す

これには大満足 二人で食べても十分なボリューム

これはお勧め

デザートは「クリームあんみつ」

メニューの写真ではシロップがついているが、それが無い

結果的には無いほうがよかった

フルーツたっぷりで量が多く、食べきれない



彩よく盛り付けられている

ちゃんと白玉もある

難を言えば、餡が甘過ぎることと、その量が多いことだ

甘すぎるため、フルーツの甘さがくすんでしまっている

餡に塩をかけて食べる



請求金額 3848 ペソ

チップ込みで 4000 ペソ(約 8000 円)を支払う

IR 内にすれば、まあまあのパフォーマンスかな

蟹汁と巻寿司がおいしかったのでシェフにお礼を言う

フィリピン人のようだが、日本食の基礎はしっかりしている印象

「似非日本食」ではなかった

記念写真を撮らせていただいた



一緒に撮ろうというので、厨房の中へお邪魔して記念撮影
勿論、シェフには別にティップを渡す

最近気になることは、和食や中華、フレンチの料理人は、ちゃんと帽子をかぶるが、
イタリアン人の料理人はあまり帽子をかぶらない
だから私はあまり彼らを尊敬しない
帽子をかぶるのは料理人の基本だと思う

マニラの IR4カ所、日本食レストラン 6 店舗回って和食をチェックした
全体の評価は「似非(えせ)和食」はなかった
金額、注文したメニューによって違うが、
「今村」と「上岡」は別格
「NOBU」はご飯の問題、サービスはいいがオーナーの顔が見えてこないことが残念
コストパフォーマンスが良かったのが「YAKUMI」
「生わさび」の実力を再認識
「GINZADON」は、日本、韓国レストランだが、和食だけは忠実に作っていると思う
「炎舞」は、席数が多いこともあるが、細かい部分で改善の余地あり
総合的には、マニラの日本食のレベルはそれほど低くはなかった
以上、私の勝手な評価でした