

Billy Ho

WILL MEYRICK

ビリーホーは、バリの中でもトップクラスに入る本格的なレストランを支えている天才マスターシェフ、ウィルメイリックによる最新のオファーです。

ウィルは国内外でよく知られ、東南アジアのレストランシーンの中で最も尊敬されている巨匠の1人です。彼は、アジア各地のユニークな食文化からインスピレーションを得てアジア料理を探求し続けています。彼の心を動かして止まない料理の真髄にたどり着くために、何年も受け継がれてきたオリジナルのレシピを追いかけて、通りの屋台、近所の厨房、市場の裏、あまり人気のない風変わりな場所を頻繁に訪れます。



The Influences

HONG KONG: CHA CHA TENGs

香港のチャーチャンテン（茶餐廳）は「レトロ」、「オールドスクールでオリジナル」な場所で、市民に親しまれる、街の喧騒から離れた素朴な大衆カフェです。

チャーチャンテンでは、伝統を受け継いだ興味深い「麺」料理、甘いミルクトースト、ソーセージミートがのったマカロニなどが出されます。また、スチームミルクティーと一緒に出される豚中華まんじゅうやパイナップルパン、ポーローパーウ（菠蘿飽）も看板メニューです。



JAPAN: IZAKAYA

居酒屋はたわい無くおしゃべりをし楽しむ気軽な社交場です。

18世紀後半に本格的に発展し、近所の共同体によって労働者、サラリーマンたちが家に帰る前にストレスを発散する場所として作られました。

居酒屋の伝統的なメニューは、刺身、焼き鳥、焼肉や魚介肉の焼き物、サラダ、つけもの、揚げ物、郷土料理、鍋料理、ご飯や麺料理、お酒がメインのバーカウンターで楽しめる、取り分けメニューなどがあります。



SOUTH KOREA: HANOKS

韓国では、多くの人々が貴重な娯楽の時間を、建築と雰囲気が素敵なティーハウス、ハンوکで過ごします。

落ち着きのあるオアシスといわれ、ハンオクの装飾品、柔らかな照明や伝統音楽は、大学生、作家、そして古くから伝わる繊細な茶の伝統を求める人々に人気があります。

5種類のベリーの五味子茶(オミジチャ)のようなヒーリングティーが、小さなスイーツや、気分をクリアにしてくれる小豆粥(パッチュク)と一緒に出されます。



Atmosphere

ビリーホーはこれらの憩いの場所の本質を捉え、落ち着いて気軽に立ち寄れる雰囲気、外の喧騒を忘れ、食事やドリンクを楽しむことができます。

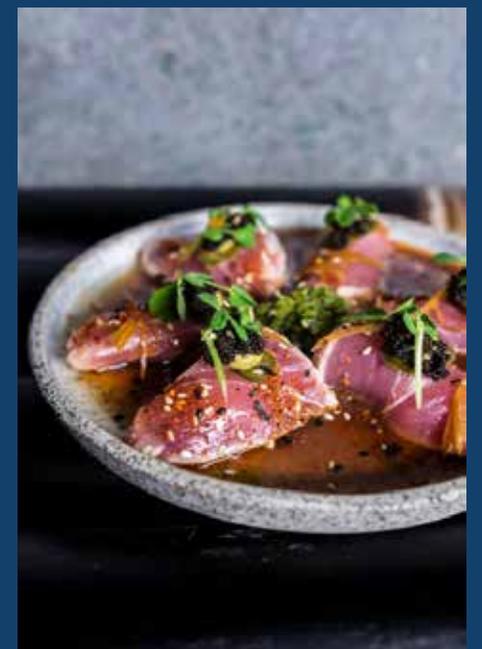
レストランでは共用の食卓テーブルと7メートルのバーがあり、バーにはチャングー初の手作りのクラフトビールが楽しめる「ビールウォール」が置かれているほか、ビリーホーのクラシックカクテルが楽しめます。



The Menu

ビリーホーのメニューは、ユニークで洗練された香港、日本、韓国のフュージョンです。

中華風パンケーキやロースト肉、蒸し中華まんや、焼き鶏をお楽しみください。



The Design

ビリーホーのスペースは、巨大な黒竹が飾られた高い天井が特徴的な、ロブ・サンプル Rob Sampleによるデザインです。

バーの後ろの壁には色とりどりのシラップの木が使われ、座席には地元の皮製の椅子、籐の椅子、手織りのルームチェア、また、地元チャンゲーのアーティスト、オグドによるネイティブフラワーを描いた壁画が楽しめます。



The Chef

TIM BARTHOLOMEW

ティムバーソロメウTim Bartholomewが真の調理好きであることを表現するとき、ゆっくりで本格的、冒険的ながらも、草の根レベルの決め細やかさにひらめきが組み合わさる、というのがふさわしいでしょう。

最良の芸術を生み出す為に必要とされる広大な知識を、人と共有するのが好きなティムは、生産地から、保存、処理、調理、盛り付けといったあらゆる点において、食物と農産物に十分配慮します。

