

東京グルメレポート

BELOW 渋谷店

立地：東京都渋谷区道玄坂1-17-2 第2野々ビル1F

予算：5000円～6000円

料理：イタリアン、牡蠣、ダイニングバー、オイスターバー

<BELOW>

渋谷と銀座に2店舗あり、産地直送で送るオイスターバー品質の厳選生牡蠣やイタリアン、牡蠣料理などをリーズナブルな価格で味わうことができます。



<メニュー>

- ・ 様々な産地の牡蠣 1P 429円～1012円
- ・ おまかせ牡蠣の盛り合わせ 6P 2580円
12p 4980円
- ・ 冷製生ウニのプリンのキャビア添え 1P 820円
- ・ 牡蠣とホタテのパイ包み焼き
アンチョビクリームソース 900円
- ・ 天使の海老のブランチャアボカド
のレムラードソース 840円
- ・ 牡蠣のアヒージョ 880円
- ・ 沖縄産キビまる豚肩ロースのロースト 1780円
- ・ 生ウニとカラスミの潮の香りの
カルボナーラ生パスタ 2280円



・店員さんにおすすめされ、頼んだ岩牡蠣は今までに見たことないくらい程大粒でクリーミーで味が濃く美味しかった。牡蠣を売りにしてるだけあって8種類近くの豊富なレパートリーがあり、メニューによって牡蠣の味付けや盛り付けが違って楽しめました。

・牡蠣フライは塩をかけることによって牡蠣本来の旨さがよく引きだっていた。アヒージョはオリーブオイルには魚介のエキスが入っておりバケットとの相性が抜群だった。

・ホタテと牡蠣のパイの包は見栄えが良く、さらにホタテと牡蠣、パイがホワイトソースによくあっていて一体感があり、すごく美味しかった。

・海老の前菜は食べやすいように頭がとってあったがアボカドソースが色の割に味がしなかった。

・冷製生うにはキャビアの酸味がすごく感じられて美味しかったがもう少し量があると見た目のインパクトも上がると思った。



全体的に料理も美味しく、お店の雰囲気も良かった。料理ごとにナイフやフォークが取り替えられても良かったと思いました。

2023.9.3 佐藤晋大朗レポート