

東京グルメレポート

圓 弁柄

立地: 東京都渋谷区渋谷3-21-3 渋谷ストリーム 3F

料理: 日本料理

予算: 6,000~6,999円

食べログ: 3.45

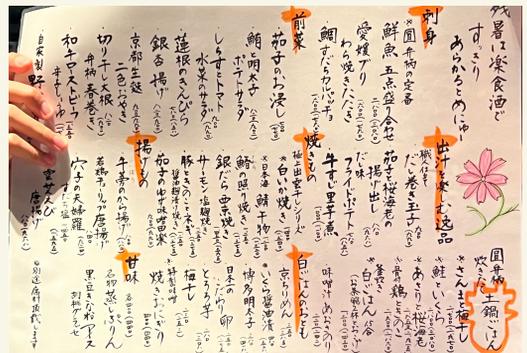


〈圓弁柄〉

圓弁柄は旬の京和食とご飯が楽しめる「カジュアルな和食屋」をコンセプトにしています。銀座と渋谷で営業しており、接待が主の銀座と同じ料理人がここ弁柄ではカジュアルにご利用できるようになっています。

〈メニュー〉

- ・鮭といくらの土鍋ご飯 2,800円
- ・あさりと桜海老の土鍋ご飯 2,700円
- ・牛すじ里芋煮 1,000円
- ・穴子の天麩羅すだち塩 1,450円
- ・銀だら西京焼き 1,450円
- ・若鶏チューリップ唐揚げ 840円
- ・しらすとトマト水菜のサラダ 900円
- ・黒豆きな粉アイス 440円



桜海老土鍋ご飯や鮭といくらの土鍋ご飯、穴子の天麩羅、銀だらや
トマトとシラスのサラダ、鱈の照り焼きなどを頼みました。

お通しが出された際に、出汁が美味しい

店員さんが言っていて、このお店が出汁にこだわっており、
出汁が本当においしく、美味しかった。お通しという適当に
しがちなものにこだわりがみられて得した気がしました。

魚、肉、どちらの料理も美味しく満足でした！
鱈の照り焼きに付いてきた大根おろしが粗めに
すられていて美味しく、細かいところにもひと
工夫ありました。

牛すじは、甘めのおつゆを想像していたが、甘め控えめ
でしょうが効いたおつゆで大人が食べやすい味付けでした。

土鍋は、目の前で炊きたてのお米をかき混ぜてよそってくれた。
かき混ぜる度に、ふんわりといい香りが漂い、良かった。おこげもあり、
美味しかった。出汁や塩昆布も付いてきて、飽きることなく味変して
お茶漬けを楽しむことが出来た。土鍋は量がおおく、最後の方に出るの
で、全部食べきれなくても、持ち帰りができると言ってくださったのも
いいと思いました。食べれるか不安でも安心して頼めれる。

しかしメニューに写真がないのも雰囲気が出て良いが写真にメニュー
など書いてもらえると頼みやすいと思いました。

