

東京グルメレポート

左五右衛門別邸

立地：東京都渋谷区道玄坂2-29-8

道玄坂センタービル4F

料理：焼き鳥、居酒屋、丼

予算：4,000～5,000円

食べログ：3.5



<左五右衛門>

王道の串焼きから稀少部位まで各種取り揃えております。

大ぶりのねぎまが100円～など、独自の仕入れが生んだ究極のコストパフォーマンスでご提供しています。落ち着いた店内の雰囲気とはあいまって価格はリーズナブル。厳選された素材のお料理を良心価格で、鶏胸肉のレア唐揚げや黒毛和牛 霜降り牛たんのユッケなど、他のお店では味わえない料理を堪能できる。

カウンターもありますのでお一人様でもくつろぐことが可能。盛りだくさんなランチも隠れた人気を博しています。

<メニュー>

- ・ジャンボねぎま 198円
- ・ジャンボもも 198円
- ・岩手県産赤鶏レバーレア焼き 418円
- ・牛ハラミ串 636円
- ・とうもろこしの唐揚げ 638円
- ・大海老カレー海老マヨ 1,118円
- ・大判黒毛和牛炙り寿司 748円

今回は予約がいっぱいだったので
別邸の方にお邪魔しました。

店内は暗めでカウンターも何席か
あり、おしゃれなバーという感じ。

ねぎま串や肉寿司、カレーソース
の効いた海老マヨ、とうもろこし
の唐揚げ、ユッケ、お好み焼き串
などを頼みました。

ねぎま串などの串ものが100円代なの
にも関わらず、大きく、すごいコスパ
いいと思いました。

とうもろこしの唐揚げは醤油などの
味付けで甘く仕上がっていました。

お好み焼き串も串一本でお好み焼きが
再現されており、一本でお好み焼きを
味わうことができます。

全体的に料理も美味しく、店内も落ち着いた雰囲気があり、
値段的に安いにも関わらず、高級感のある店内で食事ができるのは
すごいと思いました！

2023.12.29 佐藤晋大朗レポート

