

# 東京グルメレポート

## REGGIANO

立地；東京都渋谷区恵比寿1-22-19

予算；5,000～5,999円

料理；イタリアン、フレンチ、ピザ

食べログ；3.48



### <REGGIANO>

居心地と満足度を軸に通いたくなるカジュアルレストラン。

恵比寿にある旬の食材で作るフレンチペースのイタリアンです。本場ナポリの職人が焼くピッツアと数々の厳選されたワインも楽しむことができます。特注のイタリア国旗をモチーフにしたシャンデリアが店内にあり、目でもイタリアを感じることができます。

ガラス張りの店内でラグジュアリーな空間でありながら、カジュアルに料理をtの浸むことができます。

### <メニュー>

シーズンフルコース 凜 6,000円

(月替りのメニューを楽しむ)

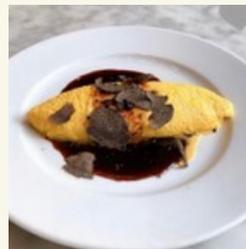
トリュフのオムレツ 1,800円

モデナバルサミコ 2,800円

初鯉のカルパッチョ 1,700円

シャンピニオン 2,090円

鮮魚のポワレ 2,200円



今回行ったのは恵比寿にあるカジュアルな  
イタリアンに行ってきました。店内はゴージャス  
な雰囲気がかつ落ち着いた感じでした。

まず、透明なお皿に盛り付けられた馬肉の  
カルパッチョをいただきました。バジルソース  
やトマト、ソースが絡み合い、馬肉を上手く  
活かす味付けでした。

バジルとクリームチーズのジェノンベーゼの  
スパゲッティはイマイチでした。

真鯛の新玉ねぎを包み焼きしたものでチーズを  
店員が上からまぶしてくれて蒸されている真鯛と  
玉ねぎを堪能することができました。

和牛のランプステーキは見た目も美しく、脂身は少なく、  
塩のしょっぱさが肉とのアクセントになり、バジルソースも  
案外美味しかったです。

トリュフのオムレツは今回食べてきた中で一番美味しい一品でした。  
オムレツの甘さとデミグラスとトリュフの相性が本当に抜群でした。  
もう一度食べてみたいと思うような一品でした。

