

東京グルメレポート

WE ARE THE FARM

立地：東京都渋谷区松濤1-28-11 Pigeon松濤高田ビル

予算：6,000～7,999円

料理：野菜料理、イタリアン、バル

食べログ：3.51



<WE ARE THE FARM>

「WE ARE THE FARM」は、2014年よりオープンした、次世代型オーガニックレストラン。36,000坪の自家農園から採れた野菜を自分たちの手で畑を耕し、無農薬・無化学肥料・露地栽培にこだわって、手塩にかけて育てた「固定種」野菜を主役に、素材の味を最大限に引き出すシンプルな調理法で最高の一皿をご提供するのがわたしたちのスタイルです。畑からできること、農業でいかにお客様に驚きと感動を与えられるかに日々チャレンジしています。

<メニュー>

- ・ FARMコース 4,378円
- ・ バーニャカウダーコース 4,378円



今回は渋谷区松濤にある有機野菜専門の野菜料理、イタリアンに行ってみました。野菜料理など野菜を主役とした珍しいお店でした。



世界一トマトのジェノベーゼとブラータチーズは凄い甘いトマトにチーズペーストとケールジェノベーゼソースがかかっています、チーズとバジルの苦味、トマトの甘みがありました。



他にもキャベツの原種であるケールのシーザーサラダがありました。



そら豆のスープはあっさりしており、ショベルの形のスプーンにも驚かされました。



畑の鉄板焼バーナカウダはボリュームな無農薬野菜のカブや人参など柔らかく、野菜があまり好きでない人も食べれると思いました。

メインは合鴨ロースとモッツアレラチーズや黒毛和牛赤身肉の鉄板焼きや赤城サーロインステーキなどがありました。



1番モッツアレラチーズが美味しく、チーズとの相性が抜群でした。デザートは醤油と豆腐でまるでプリンのような食感で甘すぎず、ちょうどいいデザートでした。

このレポートは、観光やグルメ情報を通じて、弊社取組へのご理解が広がり、様々なシーンで皆さまのお役に立てることを願って作成しています。

佐藤晋大朗レポート