

東京グルメレポート

Mono-bis

立地：東京都渋谷区渋谷2-8-12 ラ・グリシーヌ 1F

予算：5,000～5,999円

料理：フレンチ、日本料理

食べログ：3.58 ミシュランビブグルマン獲得



<Mono-bis>

モノビスのコンセプトは『プリフィックススタイル』

です。プリフィックススタイルは食事をする人が数種類あるメニューの中から、自分の好きな料理を組み合わせることができます。クラシックなフランス料理を楽しむことができます。

<メニュー>

prefix course A (3品) 前菜+メイン 5,500円



prefix course B (4品) 前菜2品+メイン 7,150円



prefix course C (4品) 前菜+魚料理+メイン 8,800円



店内は落ち着いた雰囲気です。ゆっくりと食事を楽しむことができました。今回はAコースを注文しました。



アミューズの最中にはいろんな回線が入っていて、いくらやサーモンの味が印象的でさっぱりしていました。

シェイブルチーズのサラダは焼いたチーズを乗せたサラダでベーコンの香ばしさとビネグレットソースが合っていて美味しかったです。



カジキマグロのコンフィニース風はソースがおいしく、オリーブやカジキマグロが美味しかったです。



山形豚のロースト シャルキュティエール風は脂多めで味付けもおいしく、満足感がありました。シャルキュティエールとはフランス語で豚肉屋風という意味で、ソースに白ワインやピクルス、マスタードなどが入っています。



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