

東京グルメレポート

biodinamico

立地: 東京都渋谷区神南1-19-14

クリスタルポイントビル 3F

予算:8,000~9,000

料理:イタリアン

食べログ:3.61



〈biodinamico〉

新焼き本格イタリアンと自社ワイン "Grape Republic"を喧騒から離れて楽しめる。

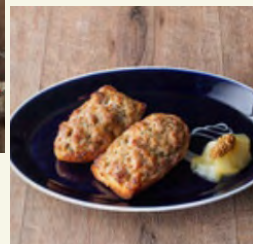
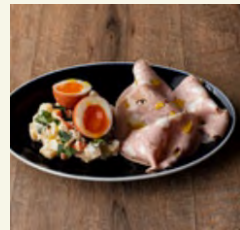
2009年のオープン以来、渋谷の隠れ家的レストランとして多くの方に愛されておりました

【ビオディナミコ】が、2018年に装いも新たにリニューアル。ナチュラル且つシックで広々とした空間の中、よりリーズナブルになった価格帯でお料理をご提供。

ワインは山形県の自社ワイナリー「グレープリパブリック」を豊富にラインナップ。肩肘を張らずに最高の時間を楽しめるレストランです。

〈メニュー〉

- ・グラスフェット牛サーロインの薪焼き 4,980円
- ・熟成魚のカルパッチョ 1,980円
- ・インサラータルッサ 1,320円
- ・牛脂で揚げたフライドポテト 900円
- ・薪焼きアマトリチャーナ 2,100円
- ・幸福豚サルシッチャのブルスケッタ 1,560円



今回行ったのは渋谷の比較的静かな場所に佇む
おしゃれイタリアン。メニューがテーブル敷き
に書かれているという珍しいメニューでした。
薪焼きを売りとしており

オリーブがのったジェラートが1番美味しかった。
1口食べた瞬間、様々な味が舌の中で広がり、
パイナップルの甘みにオリーブがアクセント
になっていました。

薪焼きはいい香りで、しっかり赤身が美味しく
脂はたっぷりあるように見えてくどくないので
そこまで感じませんでした。

外のカリカリ感もいい感じでかなり脂
も焼き切れているのかもしれません。

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

