

東京グルメレポート

山下本気うどん

立地：東京都渋谷区渋谷3-15-8並木橋1F

料理：うどん

予算：1000~1999

食べログ：3.39



<山下本気うどん>

東京、埼玉、神奈川に10店舗を展開するうどんチェーン。讃岐うどんを多くの人に受け入れやすいように出汁を改良。関西ベースの出汁でさば節、むろ節、宗田鯨節、昆布のブレンド（黄金比）に、讃岐うどんの特徴のいりこをいりこの匂いが苦手な方にも受けれやすいように配分量をを10%まで抑えている。SNSで白い明太クリームチーズうどんが話題になった。

<メニュー>



※税別です。税別表記はすべてです。※価格はすべて税別です。※価格はすべて税別です。※価格はすべて税別です。

今回注文したのは山下本気うどんが話題になった
白い明太チーズクリームうどん。並んではいたもの
のすぐに入ることができました。

店内は学生や昼休憩のサラリーマンが多いという
印象です。

うどんの上にほのかに甘いチーズクリームが上層
を覆っていてうどんが見えない！！

下層にはモッツアレラチーズなども入っていて
カルボナーラのような味わい！

なのにも関わらずうどん自体には詩っかりとした
コシがありました。

量は多くもなく、女性でも食べやすい量だと
思いました。

とり天もサクサクでピンクソルトとの相性が
抜群でパクパク食べられました！

会社や学校の近くにあっただけび通いたいと思えるような
美味しさでした！

