

東京グルメレポート

EMME

立地：東京都渋谷区渋谷2-3-19 ローゼ青山ビル 1F

料理：ビストロ、フレンチ

予算：6000～7000

食べログ：3,56



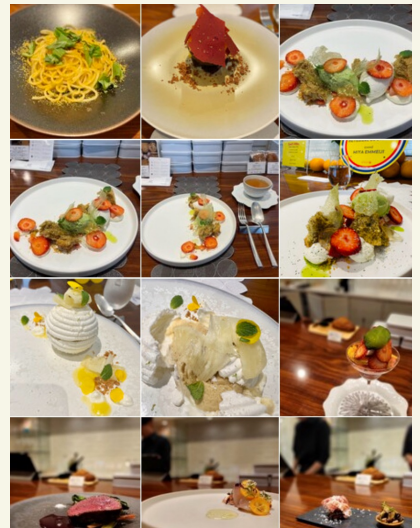
<EMME>

昼はランチとデザートが楽しめ、夜はワインバーと二つの顔をもつこのお店ではシェフの手がけるつくりたてのデザートやビストロ料理、ソムリエ厳選のワインなどが楽しめます。カジュアルな店内ではゆったりした食事を楽しむことができます。

<メニュー>

- ・ 燻製カンパチと紫大根のカルパッチョ 1760円
- ・ イチジクと生ハムのサラダ 1650円
- ・ ポルチーニとラクレットチーズの Pasta 2200円
- ・ カラスミとフレッシュバジルのオイル Pasta 1870円
- ・ ソンドゥイヤのアラビアータ 1760円
- ・ ラムチョップロースト 2750円

- ・ 季節のソルベ 1760円
- ・ ROCOCO Tokyo White. 1760円



今回行ったのは青山学院大学から徒歩1分の青山にある
ビストロやフレンチやワインなどが飲めるお店。

今回頼んだのは黒毛和牛イチボのローストと名前を
見て気になって頼んでしまったンドゥイヤのアラビアータ
と生ハムのサラダと燻製カンパチと紫大根のカルパッチョ
を頼みました。

食べて見たかったンドゥイヤのアラビアータは
思ったよりも辛い味の Pasta でした。

ンドゥイヤというのは南イタリア
で作られる香辛料が利いた豚肉の
ソーセージだそうです。

紫大根のカルパッチョはとても
さっぱりしていてカンパチの
良さが出ていました。

黒毛和牛イチボのローストは
トリュフソースの味が効いており、イチボは若干固いもののあっさり
していながらもジューシーで食べやすかったです。

