

東京グルメレポート

酢重 INDIGO

立地: 東京都渋谷区渋谷3-21-3 渋谷ストリーム2F

料理:蕎麦、その他

予算:2000~3000円

食べログ:3.23



<酢重INDIGO>

軽井沢や東京をはじめ、各地で展開している。シンプルで飽きのこない和食を提供しており、信州のお酒やワインとともに和の一品料理を召し上がっていただけます。酢重ではボリュームたっぷりの田舎太打ち麺の蕎麦を提供しています。昼は蕎麦だけでなくオリジナルの十穀米を使ったメニューを加え、夜はお酒と共に豊富な一品料理を、昼夜問わず楽しむことができます。

<メニュー>

- きゅうりの醤油の豆がけ 660円
- エビと4種のナッツの白和え 860円
- こぶくるピリ辛漬け 690円
- パクチーココナッツカレー蕎麦 1200円
- とろろ蕎麦 950円
- とり辛味蕎麦 1000円
- 豚タンカツlets 850円
- 鶏モモ串 250円
- ねぎま串 250円



今回は蕎麦や一品料理を中心に頼ってみました。

今回パクチーココナツカレー蕎麦ととり辛味蕎麦を食べてみて、あえて太く切ったことによってそばとうどんのいいとこ取り、きのこ唐辛子を丁寧に煮込んだつけ汁は辛い中にもキノコの優しさが随所にあり、すする度に新しい発見が得られる。

豚タンカツレツはタンのようにあまり、脂が多くなく、割とさっぱりしていました。

エビの白和えは味が凝っていて美味しかったが、川エビの唐揚げは美味しいものの値段が比較的高く感じました。

全体的に値段が高めではあったものの蕎麦は完成度が高く、ボリュームもあり、驚かされました。

