

東京グルメレポート

ビーフキッチン

立地：東京都渋谷区渋谷3-21-3渋谷ストリーム 2F

料理:焼肉、ホルモン

予算:6000~7999

食べログ:3.57



〈ビーフキッチン〉

渋谷など4店舗を展開している。安全で美味しい焼肉を楽しんでもらうことを大切にしています。上質な黒毛和牛を仕入れ、部位によって細やかな包丁を入れるなど美味しいお肉をお召し上がりいただくために丁寧な仕事を追求しています。前菜からデザートに至るまで、全て手作りにこだわり、魅力的な一品料理も充実しています。

〈メニュー〉

| | |
|------------|-------|
| ビーフキッチンコース | 6400円 |
| 大判サーロイン | 1740円 |
| 合法ユッケ | 990円 |
| ミスジ | 1740円 |
| リブ芯 | 1740円 |
| ランプ | 1410円 |
| しんしん | 1410円 |
| 上レバー | 1080円 |



今回はビーフキッチンコースを注文しました。予約は当日でも大丈夫でした！



初めて食べる食べ方で肉の上にご飯を乗せてそれを丸めて黄身につけてたべます。

すき焼きみたいで初めてで卵かけご飯に肉をのせたものを1口で食べれて満足できます！



牛頬肉のシチューカツは繊維が細かく、シチューに入ってるようなお肉を1口で味わえます。



ユッケも大きい皿に盛り付けることによってユッケ単体の高級感だったりが感じられました。



肉は全体的にもっと柔らかく、脂が乗ってる方が良いと思いました。デザートプリン濃厚で最高でした！！



2023.10.2 佐藤晋大朗レポート