

# 東京グルメレポート

## 豆腐料理 空野

立地：東京都渋谷区桜ヶ丘町4-17

予算：4000~4999

料理：豆腐料理、居酒屋、ダイニングバー

食べログ：3.5



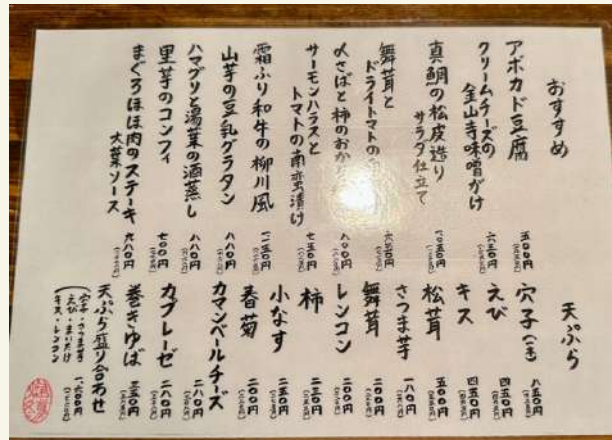
### <豆腐料理 空野>

空野では添加物や凝固剤を使用しない豆腐作りを一番に考えています。先人の知恵と知識を座右に置いた美味しさを伝えていきます。昔からの豆腐という食材を使って全く新しい料理を創作しています。空間の面白さ、落ち着いた照明と接客、豆腐をテーマにして創作料理でお客様をおもてなししています。

### <メニュー>

・季節の特選～空コース～ 4200円

- 前菜3種盛り合わせ
- 昆布×寒平目のカルパッチョ
- 冬野菜のサラダ
- 蕪の豆乳スープ
- 海老しんじょうの湯葉包み揚げと  
冬野菜の天麩羅盛り合わせ
- 名物 作りたて空野豆腐
- 寒ぶりの西京焼き
- あんかけ湯葉ご飯



今回はたまたまinstagramを見ていた時に豆腐料理専門店の空野を見つけ、なかなか豆腐をメインに置く居酒屋は珍しいと思い、行ってきました。

季節の特選の空コースを注文しました。前菜の豆乳胡麻豆腐は豆腐の密度が濃く、朝採り湯葉刺身は味付けが美味しかったです。

冬野菜は具材の種類も多く、普段食べないようなものもあり、どのコース料理も豆腐の形を変えて豆腐をいろんな角度から楽しむことができ、とても美味しい！

なんといってもどの料理もすごくヘルシーでこんなヘルシーなものでお腹が膨れるか心配だったが意外とお腹いっぱいになりました。

店内の雰囲気も良くて、豆腐のみで勝負する居酒屋は珍しいので行ってみるのもいいかもしれません。

2024.1.15 佐藤晋大朗レポート

