

# 東京グルメレポート

## 碧

立地：沖縄県那覇市松尾1-2-9

予算：6,000～7,999円

料理：鉄板焼き、ステーキ

食べログ：3.65

### <碧>

碧のステーキ肉は最高級オーストラリア牛と沖縄県産和牛。

いずれも厳しくこだわりを持って選び、ベテランの女性

シェフが時間をかけてスジや脂の少ない商品に仕上げております。

当店で実際に使用している沖縄の素朴で美しい焼き物と国の自然の色を思わせる色とりどりの琉球ガラス製品。



### <メニュー>

- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| ・オーストラリア産テンダーロインステーキ      | 3,000円 |
| ・沖縄県産黒毛和牛モモステーキと久米島車海老    | 4,000円 |
| ・沖縄県産黒毛和牛サーロインステーキと久米島車海老 | 6,500円 |



今回行ったのは琉球料理で美味しいとおすすめの  
されたステーキ屋さんに行ってきました。  
サービス向上の点からお客さんとの対話を  
重視するためにあえて女性スタッフのみで  
営業しているそうです。

モモステーキはおすすめのミディアムレアで  
焼いていただきました。表面は鉄板で焼いて  
いるので、カリッとした後に口の中に脂が  
ジュワーと広がりました。ガーリックの味付け  
も美味しく、付け合わせの玉ねぎも甘くて  
美味しかったです。

車海老は身が引き締まり、プリプリとして  
とても美味しかったです。

デザートは沖縄風ぜんざい。一般的にぜんざい  
とは小豆を煮たホットなおしるこを意味  
することが多いですが、沖縄では煮た豆に  
かき氷を盛り付けたものをそう呼びます。



2024.3.17佐藤晋大朗レポート