



はじめ
とり焼き 一 →→→ [水道橋]

こんな時代だからこそ的高级地鶏

焼き鳥一筋20年の店主・北村さんが今年2月に開店。鳥は千葉県産の地養鳥のみを扱う。「ブランド名にこだわるのではなく、新鮮さが一番大事」と、朝びきの鳥をその日のうちに仕入れ、その日のうちにすべてを使い切る。1羽まるまる仕入れのため、ちょうちんやきかんといった珍しい部位の串にも出合える。鳥だけでなく、器にもこだわり、ほとんどが有田焼。特に専用のグラスで生ビールをいただいて食べる新鮮な高級焼き鳥は、贅沢の極み。(久保)

夜の予算は6000円くらい。■■■■ JR総武線水道橋駅西口から徒歩3分。
11時30分～14時・17～23時(土・日は夜のみ)、祝休。千代田区三崎町2-18-2 ☎03-3288-0031 →折り込みマップA-1



1_地養卵を半熟に仕上げた、ふわとろな親子丼は夜の単品で700円。2_焼き鳥は1本単位から頼める。盛り合わせの特選串は5本、7本、10本単位で1600円～。3_上品な内装の店内。