

とり焼

(水道橋)

水道橋駅近くに2月下旬にオープンした。

「使っているのは千葉県産の地養鶏(じようどり)」。20年間ずっと。ブランド鶏に負けないぐらいおいしくて、しかも格安なんです(店主・北村巳知夫さん) 紀州備長炭で軽くあぶってうま味を閉じ込めた「串焼き」は1本290円、



接待にも使えるうまい千葉県産地養鶏の店

5本セットで1600円(写真)。朝びきの「一(はじめ)風鶏刺」(800円)は鮮度抜群。こぎれいでオシャレな店内は、ゆつたり座れるカウンター席とテーブル席が11席ずつ。飲み物や料理などの器はすべて有田焼で、ちよつぴり高級感が味わえる。接待にもってこいの焼き鳥屋だ。エビス生ビール(中)500円。どこぞのときには、ドンペリ(ロゼ)5万2500円もある。

ランチは、「炭火照焼井」(750円)や「ササミユツケ井」(700円)、「鶏ラーメン」(700円)などが人気。

◎東京都千代田区三崎町2-18-2 JR水道橋駅「西口」から徒歩1分。

◎AM11~PM2、PM4~30~11。日祝休。☎03・3288・0031