

ディープな新宿案内※1日楽しい道の駅※いま最高の丼

APRIL
2012
No.114

4

¥680

おとなの週末

食を愛する
街を楽しむ
旅に恋する



グルメ・温泉・伝統技体験

1日楽しい
道の駅
最新ガイド

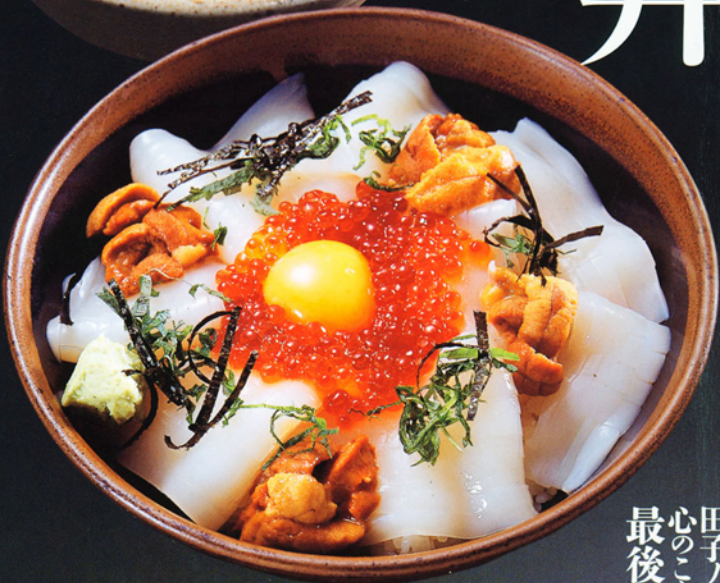


いま最高の
幸せの親子丼
とれたて海鮮丼
こつてり旨い肉丼

丼

ディープな 新宿 案内

新宿東口はアタリの店が続々!
西口の超満足店・思い出横丁
あの老舗、いいか悪いか?
駅ビル・地下街・ゴールデン街
新宿「今昔」物語・スイーツ・穴場



田子ノ浦親方の
心のこもった
最後の三品





↑昨年2月、水道橋駅近くの路地にオープン。夜は串焼き1本290円からとやや高めだが、常に近隣の会社員で賑わっている →セットの鶏スープも◎



東京都千代田区三崎町2-18-2 / ☎03-3288-0031 / 営業11時~14時、16時半~23時 / 休無休(土・日・祝は夜のみ営業) / 店舗カウンター11席、テーブル6席×1卓、4席×1卓 計21席 / 昼は全席禁煙、夜は禁煙席なし / カード可 / 夜のみ予約できる / 夜のみお通し代400円 / JR水道橋駅西口から徒歩2分
 (その他のメニュー) ☑鶏ラーメン700円、鶏そばろ担々麺900円、鶏ササミユッケ丼700円、炭焼き照焼丼750円、鶏ソースカツ丼700円 夜串焼き正肉320円、ハツ290円、つくね420円、手羽先400円、あぶり鶏もも肉刺900円、とりわさ850円、赤卵の厚焼700円

- 🍺ビール：生小400円、生中500円
- 🍷焼酎：グラス550円、ボトル6000円
- 🍷ワイン：グラス700円~
- 🍶日本酒：1合700円~

親子丼 700円



とり焼

はじめ

水道橋

新鮮な地鶏と卵のハーモニー

毎朝直送される、千葉県産の地鶏が味わえる焼き鳥店。生でも食べられるほどの新鮮なモモ肉を使用した親子丼は、鶏肉のプリプリ感とコクのある味わいが楽しい人気メニューだ。特徴は、鶏ガラを9時間煮込んでとるスープをベースに、醤油とみりんを合わせたさっぱりとした後味。半熟の地養卵もよく絡む。



店主 北村巳知夫さん