

薩摩しゃもに、名古屋コーチン、水郷赤鶏——。焼き場の前に並ぶ木札には、地鶏や銘柄鶏が書かれている。これが、今日食べられる鶏の種類。日に3〜5種。年間を通せば約20種も登場するという。

「お客さんにね、『鶏って、鶏味』だと思っていなければ、いろんな味があるんだね」って言われました」と店長の馬詰さんがほほ笑む。多くの鶏肉を食べ比べた結果、その品種や育て方の違いが肉に現れることを知った。だからこそ「旨さが異なる鶏肉をたくさん味わってほしかった」。そして生まれたのが、日替わりシステム。「今日は何が食べられるのかな?」と訪れる前から期待感が高まる店だ。

**鶏の種類は、ほぼ日替わり！
全国各地の鶏を味わい尽くせ**

炭火鳥焼 金太郎

飯田橋 比内地鶏、東京しゃも、ブレノワール他

絶対食べておきたい
店主自慢の「串&酒」

① 日替わり鶏の「そで」 (1本400円)

② 金澤屋 純米酒 (1合900円)



東京都新宿区津久戸町3-20 イサミビル1F

☎03-5228-2989

🕒17:00~23:00 (22:00LO)

📅第1・3・5日

予算 / 4,500円前後 個室 / なし

カード / 可

生ビール630円、焼鳥は220円～。宴会コース(串6種、料理3品、ご飯もの)は3,700円(4人前～。要予約)

- 最後に半熟の卵を足して仕上げる、ふわとろな食感がたまらない「親子丼」1850円。
- 大きな多角形のカウンター



1. 左から、水郷赤鶏の手羽400円、阿部鶏のレバー260円、水郷赤鶏の皮220円。部位や肉の特徴を生かして焼き上げる