



『地鶏水炊きコース』(8品)  
6,050円(税込)



『炭火串焼コース』(8品)  
4,950円(税込)



天然素材にこだわって丁寧に仕込まれた白湯スープ。

鶏匠  
TORISHO



こちらからも検索できます。

## 鶏料理専門店 鶏匠 自由が丘店

とりしよう

☎ 03-6459-7494 ✉ info@monte-foods.co.jp  
 ⑥ 東京都世田谷区奥沢5-30-7 クエッセンス自由が丘1F  
<https://monte-foods.co.jp/>



地鶏「阿波尾鶏」を炭火でじっくり焼き上げる。



まるでフォアグラとグルメをうならせる一番人気の『白レバー串焼き』。超希少でもあり、現在、予約が必須の絶品メニュー。



## 新しい鶏料理が味わえる 鶏料理専門店

「地鶏をおいしく食べてもらおう」をテーマに、調味料や素材にとことんこだわった鶏料理と料理に合う日本酒が常時15種類以上楽しめる鶏料理専門店『鶏匠』。鶏の様々な部位を使用し独自の解釈による新しい鶏料理を目指しているという。

焼き鳥には甘味、旨味、弾力が絶妙なバランスの地鶏「阿波尾鶏」を使用。炭火で職人が二本一本丁寧に焼き上げた焼き鳥は、まさに絶品。中でもフォアグラのような食感の「白レバー」は、ここでしか味わえない希少な逸品だ。「沖繩海水塩」「ワインが隠し味の自家製焼き鳥ダレ」「カシスを合わせたカシス醤油」「淡路オニオンソース」など味のバリエーションもバラエティに富む。

焼き鳥や串焼以外にも鶏の旨みを閉じ込めた鶏スープや親子丼、トリユフをふんだんに使った土鍋など個性豊かな鶏料理を味わえるのも鶏料理専門店ならではの。人気の地鶏の水炊き鍋が味わえる『地鶏水炊きコース』、地鶏と旬野菜がバランスよく楽しめる『炭火焼コース』などコース料理も受付中。

(ライター／長谷川望)