



羽ばたく
おいしさ

◆シティライフグルメ
Instagram更新中
@citylife_gourmet

鶏グルメ

~ Delicious chicken ~

2月8日はニワトリの日!そこで、美味しい鶏肉や鴨肉をつかった料理が自慢のお店をご紹介します。鍋でも、焼きでも生でもおいしい鶏グルメ。あなたのお好みの食べ方は?



トリッシーニ〜赤ワインリュフソース〜(1,480円・税別) 「ねぎま+香草ガーリックバター」などがラインナップ。迷ったときはトリ5串セット(980円・税別)を注文しよう。

炭焼 ビストリッシュ ~nonotory~

豊中市玉井町1-9-3
営(※2月8日より変更) / ランチ11時半〜14時半(L.O.14時)、
カフェ14時半〜16時半、ディナー17時半〜23時(L.O.22時半)
火曜定休 21時まで禁煙
☎06-6858-7341
Instagram@bistoriche.nonotory



- ひょうご味どりもも肉の炭焼きステーキ1,680円
- トリッシーニ〜赤ワインリュフソース〜1,480円
- トリ5串セット980円 (全て税別)

ビストロならではのアレンジを加えた炭火焼き料理に注目

フレンチ&炭火焼き料理が気軽に堪能できる本格ビストロ。鶏肉には「ひょうご味どり」や「播州百日鶏」を厳選して使用。炭火焼きの香ばしさ、ジューシーな鶏肉のおいしさをダイレクトに味わいたい人は、ひょうご味どりもも肉の炭焼きステーキ(1,680円・税別)などのシンプルなメニューをご賞味あれ! そのほか、部位に合わせて味つけを変えた、この店ならではの創作焼き鳥(プロシット)も一押しだ。



副店長の堀本さんが「ビストリッシュオリジナルの創作鶏料理をおなかいっぱい味わってください」と真心込めてサーブ。



まるで茶碗蒸しのようなプルプル食感の出汁巻き玉子(500円)は丹波・奥里の卵「やまぶき」を使用。

創作も定番もお任せあれ 和食の技術を活かした鶏料理

上質な和食からカジュアルな鶏料理まで幅広く提供するあい鶏のオススメは、鶏もも黒コショウ焼(900円)。芳ばしく焼いたもも肉に薄焼きのリーフペッパーを挟んだ珍しい一品で、パリッとした食感、ピリッとスパイシーな刺激が鶏の濃厚な旨味と見事にベストマッチ! 鶏ガラで約半日かけてとった自慢の出汁の博多風水炊き鍋(1人前2,500円)のほか、やわらかジューシーな手羽先甘辛揚げ(3本600円〜)はお子様にも大人気。

- 鶏もも黒コショウ焼900円
- 炙り親子丼定食780円
- 出汁巻き玉子500円
- 鶏塩唐揚げ750円
- 手羽先甘辛揚げ.....3本600円〜、追加1本150円 (全て税込)

鶏料理 あい鶏

吹田市原町4-23-9 2F
営/ランチ11時〜15時(L.O.14時)、
ディナー17時〜22時(L.O.21時)
火曜・水曜定休
禁煙(3階エントランスに分煙機有)
P10台(共用)
☎06-6380-7777
http://suisa-sankyu.com/aidori



(上)数種類の鶏肉と玉ねぎを卵と特製出汁で綴じた炙り親子丼定食(780円)。一杯で様々な食感、味わいが楽しめる。山椒をかけても吉!
(下)店内手仕込みの鶏塩唐揚げ(750円)は絶妙な塩加減が美味。濃い味付けに一切頼らず、素材本来の旨味を際立たせている。



(左上)開店当初からの1番人気のつくね(160円・税別)。修行先の師匠から譲り受け、26年間継ぎ足しのタレは門外不出・必食の一串。
(左下)サッと炙り、鶏の脂が溶け出した「丹波鶏もも肉のたたき」(680円・税別)。ニンニクと九州の特選醤油で食べるとコク深き絶品の味。

- 丹波鶏の鶏塩鍋680円
- つくね160円
- 丹波鶏もも肉のたたき...680円 (全て税別)

産地直送ならではの新鮮さ 地鶏の味わいを多彩に楽しむ

毎朝、丹波の養鶏場から直送仕入れする地鶏を自店で捌く徹底ぶり、鮮度には自信あり! 「丹波鶏の鶏塩鍋」(680円・税別)はあっさりとした飛鳥独自の出汁が丹波鶏のしっかりとった旨みを引き立て、冷えた身体をおいしく温めてくれる。良質な鶏ガラを10時間コツコツと煮込むことで濃厚なコラーゲンを抽出しており、お肌にも嬉しい。ふわっとやわらかな自家製のつくねは、鍋と焼きとでまた一味違った味わいに。



鶏一筋30年!優しい笑顔が印象的な店長の西川さん。地元で老若男女から愛されるお店作りの秘訣はお客様とのコミュニケーションだそう。

炭火やきとり 飛鳥

(スミビヤキトリ アスカ)

箕面市桜井2-2-5
営/火〜土曜:17時〜24時(L.O.23時)
日・祝:17時〜23時(L.O.22時) 月曜定休
☎072-721-9044
https://k735800.gorp.jp

