

一番おいしい!

dancyu



焼き鳥 焼きとんに 出会える本

使える店、
全部揃いました

デートに、宴会に、接待に、
お役立ち度120%





地鶏、銘柄鶏をとことん

しうとり大人の付き合いを

焼き鳥の愉しさを遊ぶ

地域一番店を知る

焼きとんの誘惑

今宵の店が
すぐ決まる、

「目的別」ガイド



右／噛んだ途端に甘い脂が弾けるマルチョウ(直腸)310円と、がつ(胃袋)150円は醤油ダレで。レバー140円は塩で焼く。しろ(大腸)140円と、挽き肉にノドブエ、椎茸、ねぎなどを練り合わせた自家製豚つくね330円は甘ダレをつけてある。上／メニュー札が店の上を取り囲む。広さ10坪とコンパクトな店内は、18時頃から混み合う。



手前から、たん刺490円、初恋ガツチヤン(ガツときゅうりの中華風和え物)480円。ホッピービール500円と相性抜群。



03-3584-8833

東京都港区赤坂3-12-1
[営] 16:00~翌1:00
金曜は~翌4:00
土曜、祝日は~23:00
[休] 日曜
[価格] 一串140~330円
[カード] 不可
[席数] 立ち飲み30人程度
●もつ煮込み480円なども人気。



マルチョウ

東京・赤坂

しろ

もつ焼き二六

みろく

立ち飲みでもつ焼き。これぞ赤坂の新スタンダード

連夜、ひとりごわんわいを見せる立ち飲み屋が、赤坂の「三六」。サラリーマン、女性同士、さらに外国人客も入り交じり、それはそれは陽気な空間。つい寄つてみたくなる雰囲気だ。

まず、がつ(胃袋)を一本食べれば、この店の良さがわかるはず。プリッとサックリ。手を抜かず、実に丁寧に下処理をしている。ほかにも内臓の串は10種以上あるが、立ち飲みでありながら、これだけ豊富なバリエーションを楽しめるのが素晴らしい。

豚は群馬の上州豚を使用。現地で朝締めした素材が、その日の昼に都内に

届き、スタッフは仕込みを始める。

豚はもちろんのこと、調味料の選び方にも抜かりはない。たとえば、塩は味に奥行きがあるモンゴルの岩塩。付け合せのレモンも、愛媛の契約農家から取り寄せるノーワックスのものだ。「これから夏はいいですよ。ホッピーで始めて、旨い串片手に季節限定の日本酒なども。メには焼きおにぎりを頬張って……立ち飲みでフルコース、やつちやつてください！」と、にこやかに語る店長の松本勉さん。

うーん、何とも魅力的。赤坂に光る誘惑灯、素通りは難しそうだ。

(文・山野井春絵 撮影・岡倉禎志)

立ち飲みなのに、ついつい長居したくなる/6割

がりビーター。「オープンして一年半、通ってくれるお客様は励みになりますね」と松本さん。下は、「三六」の看板娘、いつも元気な三木香名子さん。