「二日町本店」は夜のみ営業。たらふく飲んでも〆はこれ、という常連も多い。「エスパル店」「三井アウトレットパーク 仙台港店」は昼も営業、ランチの目玉として人気。

「究極の比内地鶏親子丼」(1300円) は白濁スープつき。鶏と米の良さを味わう超シンプル仕立てゆえ、なおさら料理人の技量が試される。

炙屋十兵衛 二日町本店

あぶりやじゅうべい ふつかまちほんてん

焼き鶏のうまさ、卵かけごはんのうまさ。いいとこどりの「親子丼」

『炙屋十兵衛』の「親子丼」を前にすると、人は長年かけて培ったはずの平常心を、一瞬、忘れる。ああ早くあの卵のトロトロしたとこが固まってしまわないうちに、かために炊いたごはんが汁でほどびた加減がちょうどいいうちに。

モーツァルトを聴かせ、放し飼いで育てた比内地鶏の親子である。肉はモモとムネを炭火で炙って芳しさをまとわせ、同じ比内地鶏でとったガラスープをベースにした煮汁で軽く煮込む。タマネギなんか入れない。卵が充分甘いから。使う卵は3個。白身を切るように数回箸を使うだけで、かき混ぜたりはしない。雪平鍋に流し込む時は、2回に分けて。一度目は、煮汁と肉をとじてまとめるために。

2度目は、卵自体のおいしさをそのまま残すために。ユルユル、トロトロの状態で現れた「親子丼」を前に、人は焦る。食欲に加速がつく。だから朱塗りのスプーンがありがたい。たっぷりすくって口いっぱいで味わえるからだ。ふわっと固まった卵の感触、生卵に近いところの濃厚な旨み、香ばしくむっちりとしたモモ肉、しっとりさっくりのムネ肉。すべてが身内、といった旨みの中で、その輪の中心にいる米の旨みもしっかり発見できる。登米市南方の農家・阿部さんが合鴨農法で作った米を精米して炊いているのだそうだ。一杯の親子丼の中に、香ばしい焼き鶏の旨さと濃厚な卵かけごはんの旨さまで内包した憎い奴である。

比内地鶏のそれぞれの部位の旨さが楽しめる「比内地鶏の焼鳥丼」(1500円)。塩、タレ、梅しそ、山葵など味わいの展開も楽しい。

㊟仙台市青葉区二日町18-11 芳賀ビル1F
☎022・222・2311
㊐月～土曜17:00～24:00
日曜、祝日17:00～22:00
㊡無休
Ⓟなし ㊥60席 予約／可
目安／4500円
カード／可 ㊍喫煙可
㊋地下鉄北四番丁駅より徒歩3分
www.h-bird.co.jp/

MENU
比内地鶏串焼 330円～
もも一枚焼き 2100円
本日のお造り 780円～
コース 3500円～