

6

## 炙屋十兵衛

二日町本店

『比内地鶏  
極上の水炊』

1人前 2,500円 ※要予約

生産、栽培方法にまで踏み込んで厳選を重ねた天然素材を味わえる「炙屋十兵衛」。そのこだわりの真骨頂を垣間見ることができるこの水炊きは、シンプルで奥深い味に極上の鍋。



これもオススメ!

きりたんぽ鍋

1人前 2,100円

肉はもちろんな比内地鶏。セリやほうろひのアサゲコンが目を引かれて、少しの湯みこんだきりたんぽは絶品!



## 具材

肉質が良い部の比内地鶏の弾力あるもも肉、やわらかくヘルシーな鶏肉、ほろほろな部位をつなぎをがらして作る鶏みね肉のつくね、生産者の顔が見えるものを厳選した野菜も見逃さない。

## スープ

比内地鶏の羽皮を骨ごと7時間かけてじっくり煮込んだスープは、上品なコクとまろやかな口当たりで、カラーゲンもたっぷり! 水と鶏のみで仕込んだとは思えないほどの濃厚味が特徴。



極上鍋で比内地鶏を味わい尽くす