



絶妙な塩加減と炭焼きの香ばしさに思わず酒も進む串焼き (330円～390円)

## 炙屋十兵衛 二日町本店

あぶりやじゅうべえ

迎える人を包み込む和空間で  
宮城の地酒と比内地鶏を

秋田県比内町の阿部養鶏場でのびのびと育った比内地鶏を多彩な料理を堪能できる『炙屋十兵衛』。二日町の本店は街中にありながらも周囲の喧騒を忘れさせる古民家風の佇まいで訪れる人を懐かしさと安心感で包み込む。炭火でじっくりと焼き上げるジューシーな焼き鳥、「究極」と称されるトロトロ卵の親子丼に加え夏の宴会コースも登場。3500円、4500円、5500円の3つのコースはいずれも比内地鶏の魅力存分に堪能できる内容だ。



⑧仙台市青葉区二日町18-11  
芳賀ビル1F

☎022-222-2311

www.aburiya-j.com/

☎17:00～24:00(L.O.23:30)、日曜・祝  
日17:00～22:00(L.O.21:30)

④無休 ⑥60席 ⑨契約あり

カード/可

目安/4500円

⑩喫煙可



不動の看板メニュー「究極の親子丼」(1300円)はとろりと半熟卵が比内地鶏を包み込む



中庭を望むテーブル席の他、カウンターや掘りごたつの個室など風情溢れる空間も魅力