

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第49回)

持ち帰り飯に、京橋・老舗鳥料理店の「三本井」

2020.05.22



この時期、東京出張のビジネスパーソンにとって、どこで食事をするのかは大きな問題です。自主休業や時短営業など店の対応もさまざま、三密を避けて食事ができる店を探すのに苦労されているのではないのでしょうか。お店にとっては安心できる食事の提供に工夫を凝らしたり、持ち帰り弁当を始めたりという店が少なくありません。そこで、しばらくの間は、テイクアウト可能なお店、オープンテラスなどで食べられるお店を中心に紹介していきます。

さて、今回案内するのは、東京駅から歩いていける京橋エリア、昭和26年に創業した焼き鳥の名店「京橋 都鳥」です。コロナ禍の影響から、人気メニューのテイクアウトを始めました。ランチは風抜けの良い店内でも楽しめますが、新幹線へ乗り込む前に、出来たてホカホカの伝統の味を持ち帰るのもオススメです。



創業昭和26年、風情あるたたずまいの「京橋 都鳥」

宮内庁もお墨付きの鳥料理

京橋 都鳥はJR東京駅八重洲口から徒歩3分の立地にあります。昭和26年から4代にわたり、この地で営業を続けており、宮内庁御用達のお店としても知られています。

もちろん、京橋周辺のビジネスパーソンからも、本格鳥料理が食べられる店として支持されています。残念ながらディナータイムは時短中ですが、現在は、通常のランチ営業に加え、持ち帰り弁当をスタートしています。帰りの新幹線でつまみにもなる弁当は、きっと気に入ってもらえるはずです。

持ち帰り弁当は、「唐揚げライス」「三本井」「三色井」の3種から選べます。少々冷めてもおいしく食べられるとのことですが、この日は店内で味わうことにしました。自慢の「やきとり」3種類がぜいたくにのるという「三本井」(持ち帰り1100円、店内では鳥スープとお新香付き:1200円)を頼んでみましょう。



丁寧な仕事を重ねた「やきとり」の味

かつて、宮内庁の園遊会でも振る舞われたという、秘伝のたれをたっぷりかけた都鳥の「やきとり」。まずは、たれがけのモモとつくねを、次に塩を振った手羽先を食べ進めます(店内用は手羽先が鶏モツになります)。

炭であぶられた焼き色のモモ肉はツヤツヤとした照りが輝き、かむと想像以上にふっくら柔らか。たれの香りが立つも甘さは控えめで、肉のうま味が口中に広がります。自家製のつくねは、つなぎの山芋以外は余計なものをほとんど入れず、丸くこねた後に一度蒸す手間をかけてあります。いずれも肉質の良さにこだわった老舗の味が堪能できます。手羽先は小ぶりでつかみやすく食べやすい大きさ。絶妙な塩加減で、口からスッと骨を引き抜けばパリッと香ばしい皮と手羽を丸ごと味わうことができます。たれの絡んだのりがまた名脇役、丼ご飯をさらに美味なるものに仕上げています。



今回はテイクアウト用を特別に店内でいただきました



うま味とと練り上げた、こだわりの自家製つくね



コラーゲンたっぷりの手羽先、骨付き鶏肉（店内用は鶏モツを使用）

がっつり王道の限定「唐揚げライス」… 続きを読む