

# チキチキチキチキ料理

みんな大好き!

チキンこそ至高!

子どもも大人も、誰もが焦がれる鶏料理。炙って、揚げて、卵でとじて。店主のこだわりが詰まったあの味を完全制覇!



## アヒ・デ・ガジーナ 980円

店名通り黄金色に焼けたローストチキンや、珍しい多国籍料理がいつでも楽しめる店。ランチ限定の「アヒ・デ・ガジーナ」は本来、ペルー料理。現地の黄色唐辛子を使って作るソースをご飯にかけ、カレー風にアレンジした。辛さはマイルドだが、他にはない独特のスパイシーさが癖になる。独自のブレンド液に一晩漬け込み、ロースターで1時間かけて焼くチキンはジューシーで柔らか。ソースを絡め、かぶりつきたい。

ここにも注目!



ローストチキンと一緒に個性派ぞろいのクラフトビールを。国産を中心に25種類以上がそろ。ハッピーアワーはお得に!

## Golden Chicken

ゴールデンチキン  
岐阜市神田町5-15 山河ビル1F (P36地図C-4)  
12:00~23:00  
不定休  
TEL.058-263-5550

## 炭火親子丼 680円(税込)

鶏の鮮度にこだわる焼き鳥屋。店主は毎朝、自ら朝挽きの鶏を仕入れに出向く。「新鮮だと身の張り具合が違うからね」。扱うのは主に銘柄鶏の「奥三河どり輝」。臭みがなく、脂に甘みが強いのが特長だ。ランチでのみお目見えする「炭火親子丼」は、備長炭で表面を香ばしく焼いたモモを、とろりと濃厚な卵でとじる。米は岐阜産みつひかりを使用。さりげなく利かせた合わせだしがそれぞれの味を見事にまとめている。

ここにも注目!



夜は串焼きのほか、「かしの西京焼き」や「胸肉の昆布メ」など、和食料理人の技が光る鶏料理を、酒とともに味わいたい。

## 焼き鳥 鳥抱月 とりほうげつ

岐阜市加納矢場町1-19-2 (P36地図B-7)  
11:30~14:00 (OS13:30)  
17:30~24:00 (OS23:00) ※土曜は夜のみ  
水曜定休 P9台  
TEL.058-214-2839



## 特製和風 100g 250円

「味で勝負できる店」。7年前、店主の脳裏に蘇ったのは東京・浅草の和食屋で食べたから揚げだった。その製法を継ぎ、試作を重ね、「特製和風」が完成。平成24年、念願の店を構えた。鰹ベースのタレに48時間漬け込み、さらに小麦粉など数種類を配合した粉を薄く付け、丸1日置く。こうして味を染み込ませながら熟成させた鶏肉は柔らかく、冷めても旨みが逃げない。頬張ると、コクのある肉汁がじわりとあふれ出す。

ここにも注目!



趣向を凝らした期間限定から揚げも好評。コチュジャンベースの「じゃんから」は、甘酸っぱさと辛さのバランスが絶妙。

## 浅草本舗 から揚げの松や

岐阜市東金宝町3-3 (P36地図C-5)  
11:00~20:00 (OS19:30)  
不定休  
P3台  
TEL.058-262-1129



## 親子対決セット(若鶏&親鶏) 780円(税込)

鶏専門の焼き肉店。9種類もの部位が味わえるほか、シメに合う一品料理も充実。ユニークなのは、親鶏と若鶏のモモの食べ比べができる「親子対決セット」。脂が少なく、身がぎゅっと締まった親鶏は、焼き色が付く程度に軽く炙って。弾力のある歯ごたえがやみつきに。対照的に、若鶏はじっくりと焼く。ふっくらした身を噛み締めると、口中に広がる脂の豊かな甘み。そのまるで違う味わいに驚かされる。

ここにも注目!



「ココロ」や「ハラミ」などの希少部位も扱う。心臓と肝臓の間の「心残り」は数量限定。濃厚な味わいにファンも多い。

## 鶏焼肉 えんとりー。

岐阜市長住町7-8 (P36地図B-5)  
17:30~24:00 (OS23:00)  
※日曜・祝日は17:00~23:00 (OS22:00)  
月曜定休(祝日の場合は翌日)  
TEL.058-253-2331



## おまかせ串焼き(鶏ガラスープ・野菜スティック付) 1,280円

JR岐阜駅からほど近い、飲み屋街に立つ居酒屋。備長炭で焼く串ものは、まずその香ばしい炭の香りが食欲をそそる。「炭の積み方から違います」と店長の今井良さん。炭と素材の距離わずか1cm。炙るのは一分一秒が勝負。部位ごとに焼き加減を変え、絶妙の状態で客へ。レバーはふっくら、手羽先はカリッ。盛り合わせの「おまかせ串焼き」なら食感や焼き具合の違いを堪能できる。シンプルな塩がスタンダードというのも納得だ。

ここにも注目!



酒の種類の多さも自慢。「十四代」の純米吟醸をはじめ、日本酒は15種類以上。芋や麦、蕎麦や山芋などの焼酎も豊富。

## 炭焼 鳥辰 とりたつ

岐阜市住田町1-23 巖ビル1・2F (P36地図B-5)  
17:00~23:00 (OS22:00)  
月曜定休(祝日の場合は翌日)  
TEL.058-263-1082

## 下呂鶏ちゃん 830円(税込)

下呂市出身の中島麻里さんがソウルフードの「鶏ちゃん」を看板料理に掲げる小料理屋。開店時、かの「鶏ちゃん合衆国」の叱咤激励のもと、記憶を辿って完成させた。醤油が絡む鶏のモモは何とも香ばしく柔らか。ニンニクの風味、隠し味の唐辛子とごま油に後押しされ、キャベツとともに二口、三口と進む。泡立つビールのうまいこと。「地元で酒盛りといえ、これをわいわい言いながらつつくの。それが一番美味しいよね」。

ここにも注目!



生姜醤油でいただく下呂名物の生こんにゃくは、ブルブルの食感にはまる。作り手は麻里さんの同級生。店には宴会用座敷もある。

## 御浪町 まり屋

岐阜市御浪町16 (P36地図C-4)  
17:00~24:00  
月曜定休  
TEL.058-266-5277

