

東京グルメレポート

焼鳥はちまん

立地；東京都新宿区西早稲田3-1-1 八幡鮨 B1F

予算；6,000～7,000円

料理；焼鳥、鳥料理

食べログ；3.69

2023年百名店



<焼鳥はちまん>

早稲田通りとグランド通りの交差点のビル地下に佇む1995年の創業の焼き鳥店。最高級食材を使って焼き上げる焼き鳥を中心に、ラインアップ豊富な逸品料理や季節料理、そして選りすぐりの日本酒・焼酎と合わせてお楽しみいただけます。

<メニュー>

- ・アスパラ巻 300円
しそ巻き
ささみ
白レバー塩焼
- ・首肉 330円
ハツとレバーの間焼き
ポンチリ
- ・鳥刺し4種 1890円
- ・うずら 240円



今回行ったのは百名店に登録されている早稲田にある焼き鳥はちまん。人気店なので予約して伺いました。



アスパラ巻き、しそ焼き、ねぎま、うずら、ハツ、砂肝、皮、ナンコツ、首肉、ぽんちり、ささみ、白レバー、鳥刺し、そばろご飯などを注文しました。鳥刺しは昆布じめや鳥わさなどがありました。



全部本当においしくて感動しました。

ささみ、白レバーなどは中が少しレアに近いのですがお肉がとても新鮮でとろけるように美味しかったです。砂肝はふっくら食感が残っていてぎゅっと縮んだタイプではないふんわりとした砂肝でした。塩も強めなのでビールなどが進む焼き鳥だと思います。



やきとりのネタも大きく、300円なのでコスパもすごい良く、おすすめの焼き鳥屋さんです。

このレポートは、観光やグルメ情報を通じて、弊社取組へのご理解が広がり、様々なシーンで皆さまのお役に立てることを願って作成しています。

佐藤晋大朗 レポート