

本日の八串

- ねぎま……………焼き鳥の王道、ポリユミーでジューシー。1本目にふさわしい。
- 熟成鶏……………京赤地鶏のもも肉を、試行錯誤の末たどり着いた熟成方法で一週間熟成。鶏肉史に残る濃厚かつ濃厚。大量に仕込めないため、食べ放題対象外となります。
- はらみ……………牛のはらみは横隔膜ですが、鶏のはらみは筋肉の膜。脂がのってジューシーかつ濃厚でウマウマです。
- 手羽中……………骨を1本抜いて食べやすく。皮と身のバランスが最高。
- アスパラガス……………まさに自然を食しているような野性味が感じられます。炭火の香りとアスパラの青臭さがたまりません。
- 長芋……………生でも美味しい長芋ですが、炭火で焼くと旨味が増し、食感が変わってホクホクに。シンプルだけど豊かな味わいがたまらない。
- つくね……………ブレーン、チーズ、大葉とんぶりと3種類、どれも美味。
- エリンギ……………炭火とマリアージュ、素材の味+タレがいい。

本日ご用意している串

- だきみ……………胸肉の内側の柔らかい部分を皮で巻いています、至福のペア。
- こころ……………イメージよりもさっぱりしており女性に大人気。
- かた……………しっかりとした肉質で、これぞTHE鶏肉、スタップ大人気。
- ずり……………隠し包丁で「これはずり？」というフォルム、塩味を足してもGOOD。
- 白肝……………まるでフォアグラのよう、希少部位で絶品。赤のシラーとマリアージュ。
- ぼんじり……………最も脂がのった部位。口の中で京赤地鶏の上質な脂がとろけてやばい。塩でもタレでも、カリカリでもやわらかでもない、店主はタレのやわらかがおすすぬ。
- せせり……………ブレーンと梅肉を選べます。弾力のある食感とジューシーな脂が美味。
- ささみ……………ブレーン、チーズ、みょうがが選べます。トレニーやダイエッターに。
- むね肉……………ブレーンと梅肉を選べます。こちらもトレニーやダイエッターに。
- ごちや(心残り)……………脂がのって濃厚、そしてかみごたえがあります。かめばかむほど溢れる旨味。
- 鶏ホルモン……………ごちやと同じ部位。京赤地鶏のごちやがそんなに多く仕入れられないため、国産鶏のごちやをご用意。
- 合鴨ズッキーニ……………フランス産のジューシーな合鴨の脂は旨味の塊。しっかりとんでその上質な脂の旨味をご堪能ください。
- 博多風豚バラ……………博多っ子は焼き鳥屋さんで豚バラと皮をめっちゃ注文します。ご要望が多かったのでメニューに入れました！
- ハーブウインナー……………何も言うことはありません。炭火で焼くウインナーに不正解はありません。実はかなりの人気串。ヤングコーン独特の青臭さとタレがなんともいえず美味しい。
- ヤングコーン……………しいたけの上に鶏のそぼろをのせています。しいたけは熱々、そぼろは常温なその不思議な感じがまた良い。
- トマト……………焼いたトマトって美味しい。口の中で高温の液体が弾けますので、火傷注意です。
- じゃがいも……………ガリックがきいた、ちよっと大人なじゃがバターです。
- いかだ……………ネギを重ねたそのフォルムがいかだに見えるのが名前の由来。炭火で焼いたネギは甘くて美味しい。
- ズッキーニ……………淡白なズッキーニに田楽味噌を乗せて旨味が爆発しています。
- なす田楽……………なすを油で軽く揚げたのち、炭火で焼いて田楽味噌を。ナスと油と味噌の旨味トライアングルが最高です。
- おくら……………タレとの相性が抜群。
- アボカド……………炭火で焼いて旨味が増したアボカドに、クリームチーズと味噌を乗せて完全体に、おいしいの向こう側。