



テーブルの上には代金を入れて置くザルが。注文した品物と引き換えにお釣りをもらうシステム。小さな石はお札が飛ばないようにというお店側の配慮なのだとか。あらかじめ、その日の予算をザルに入れておき、なくなった時点で宴は終了。深酒防止のスマートな飲み方に一役買ってくれそうだ



19時を過ぎると店内は満員に。カウンター席なら、キビキビ動く厨房スタッフを眺めつつ、一人飲みを堪能できる。隣りの常連客と会話が弾んで、ついもう一杯……。そんな出会いも、この店ならではの楽しみ方



赤ちょうちんの灯の下、ビールケースをひっくり返して作ったテーブルが並ぶオープンエアの和製テラス席。11月〜3月の冬場は、寒さよけにビニールテントと炭をおこした七輪が置かれる。この店は、外国人にも人気があるガード下の焼鳥屋街の中で、夏の縁日のようにひとときを過ごすに超人気店である。

「ザルに2000円を入れておいてね」。スタッフの指示に従いながら、とりあえずビールを注文。さっそく品物を運んできたスタッフがザルから代金を引き、首からぶら下げた特大方マ口財布から釣り銭を。この会計は、居酒屋では珍しいキャッシュ・オン・デリバリーなのだ。



串焼き・旬菜料理 まつ惣
焼鳥屋街をリードする人気店



左上より時計回りに、牛スジと牛バラ肉を使った煮込み 500円。丁寧にあく取りしてさっぱりとした味わいに。海鮮サラダ 800円。豚上白モツ (2本) 450円、もやしとエリンギのピリ辛おひたし 350円、真澄 純米吟醸金別撰寿 800円。伊東市で天日干した小むつ一夜干 (2本) 550円



右/鶏モモ肉のレモン締め 300円。塩を利かせたレモン汁に国産鶏モモ肉を丸2日寝かせる。肉のジューシーさと爽やかな酸味が見事に共存 左/生姜の風味が広がる鶏レバー (2本) 450円は冷めても柔らかい

女性たちのひとつ

ガード下の飲み処風情の王道をいく気取らない雰囲気。食材と手作りにこだわった料理は、ハズレなし。女性には旬の野菜を使った田舎料理がおすすめ。某有名ミュージシャンも訪れたことがある

当店の品書き

- 特選和牛大串焼……………550円
- 串カツ (2本)……………500円
- 自家製ヘルシーコロケ (マグロ入り)……………400円
- サバ文化干し……………550円
- アジフライ……………500円
- 会津産ゼンマイと車麩煮……………450円
- 生ビール (中)……………600円
- デンキブラン……………350円

串焼き・旬菜料理 まつ惣

千代田区有楽町 2-1-20
☎ 03-3592-6551
(営) 17時 ~ 23時 30分 (22時 50分フードL O) (休なし)
席 / 30席
予算 / 3,000円~



上/酒好きが高じてこの店を開業したという店主の太田敬久さん。開店10年を記念して、娘さんから贈られたという店名入りオリジナル前掛けをして店に立つ 下/店内には味わいある手書きのメニューがずらりと並ぶ

メインは旬の国産食材。手間をかけた手作りが基本

「うちの店の料理には、ドラマがあるからね。食材のうまさを実感してほしいから食品添加物は使わないし、調理の基本は鯉節と昆布だしなんだ」。そう店主が語るように、食材の仕入れから調理に至るまで、こだわりあふれる料理が揃う。魚介類や野菜などの食材は、店主の出身地である秋田を中心に全国から直送。旬のものを厳選しているの、うまさと新鮮さは折り紙付きだ。また、串焼に使う肉には冷凍ものを一切使わず、国産の生肉だけを使うという徹底ぶり。

そんな食材のおいしさを最大限引き出すため、料理の下ごしらえには手間を惜しまない。その成果は、豚上白モツや鶏レバーの串焼で確認を。焼きたてがうまいのはもちろんのこと、血抜きや掃除の下処理をしっかりしているの、冷めても柔らかい。一度食べたらかつとやみつきに。