

本田商店の  
チキン煮込み  
599円(税抜)

【とてもおいしい】

# C'est très bon! “バゲット&米泥棒”は 仏郷土料理を ヒントに誕生!



おすすめの食べ方  
は、ホロホロに崩  
れるチキンをたっ  
ぷりのソースとと  
もに、セットのバ  
ゲットにオン!

「アップバー業態のカジュアル化」を掲げ、鳥取の大山鶏をメインに用いた焼鳥を税抜99円から提供する「焼鳥酒場 本田商店 人形町本店」。焼鳥と並ぶ名物料理の「本田商店のチキン煮込み」は、フランスのコックオーヴァン（雄鶏の赤ワイン煮）をヒントに、鶏の煮込み料理を本田商店流に洗練&洋風化した一品だ。コンフィしたモモ肉に自家製デミグラスソースを合わせ、コトットでひと煮込みして熱々をサーブする。ソースはミディアムボディの赤ワインであっさりめに仕上げ、入口付近の大鍋で煮込むことで湯気や香りでも来店客にアピール。「オーダー率はほぼ100%。週に複数回来店するお客様からも毎回「注文いただきます」と、統括料理長の村野寛騎氏。追加バゲットもよく出るほか、「ご飯を頼み、ハヤシライス風を楽しむ常連も多い。

## 焼鳥酒場 本田商店 人形町本店

東京都中央区日本橋人形町 1-4-6  
<https://r.gnavi.co.jp/2f6bspfm0000/>



統括料理長  
村野寛騎氏



大山鶏の焼鳥が1本99円〜と、抜群のコストパフォーマンス。「巻き串」「野菜の変わり串」も人気だ