



鉄板焼鳥鍋盛合せ
2200円
※写真は2人前

プレミアム熊野地鶏
1480円



3

「鶏愛」あふれる「焼き」と「鍋」
二刀流で鶏の美味しさを堪能



2 1



鳥いくら
500円

【酒】◎中生680円 ◎グラス550円～
◎グラス720円、ボトル3300円～ ◎1合
1400円～ 【その他のメニュー】とりわさ
(ササミ湯引き)600円、砂肝刺身650円、とろ
レバ580円、高坂熟成鶏(おまかせ部位3種)
1800円など

東京都渋谷区恵比寿南1-13-11 ヴェールビ
ル2階 ☎03-6303-2802 ◎17時～24
時(23時LO) ※変更の可能性あり ◎日・
祝 ◎カウンターあり、全20席/全席禁煙/
予約可/カード可/席料400円 ◎JR山
手線恵比寿駅西口から徒歩2分

4



5

恵比寿

食鶏しまや恵比寿

- 1/薬味は自家製の生七味、
葡萄山椒と、タスマニアマスタード。
酢とダシを合わせた「あらいだれ」
でさっぱり食べるのもいい
- 2/中央の鉄板で「焼鳥」、下
部分で鶏肉の「つくね鍋」を同
時に楽しめる
- 3/熊野地鶏は
しっかりと歯応えと旨みが
特徴
- 4/「さんかん」を醤油
づけにした珍味
- 5/三重の
「伊勢神」など全国のクラフトジ
ンが揃う

2021年7月オープン。「鉄板焼鳥」と「鶏つくね鍋」、二刀流で鶏の美味しさが堪能できる。鉄鍋は、鶏肉が最も美味しく焼けるよう新潟燕三条の鋳物職人に特注したという逸品だ。

おすすめの「プレミアム熊野地鶏」は、契約した養鶏家から直接仕入れる。「鶏は個体が小さいのでストレスやエサの影響がすぐ味に出るんです」と店長の浦嶋甲二郎さん。ゆったりとした環境で、厳選されたエサを食べて育った鶏だけが『しまや』にやってくる。深いコクのある熊野鶏を、葡萄山椒や生七味とともに噛み締めたい。

ふたつの食べ方で
鶏の味を
余すことなく
味わってください



店長
浦嶋甲二郎さん