

ヨッ！
鴨一筋

あひ鴨一品 鳥安

明治五年の創業以来、「あひがも一品。鳥安」の名で、先代の味を守り続けている合鴨料理の老舗。オフイスビルに囲まれながら、隅田川のほとりで今もお創業当時のたたずまいを守り続けています。



あひがも一品の名の通り、メニューは鴨を用いたすきやき一品のみというこだわりよう。鴨本来の味を引き出すにはこれが一番だそう。柔らかく脂ののった鴨肉を備長炭でジウジウ焼いて、おろし醤油でさっぱりとどうぞ。（一人前八千円）

ひと自慢

「この場所でもこれからもずっと続けていきます」そう語るおかみさんの表情から、先代の味を守り続けようという江戸っ子の心意気を感じました。名物あひがも一品料理は、これからもこの場所で歴史を刻み続けることでしょう。



- 場所 東日本橋2-11-7
日本橋中学校の向かい
(オレンジの暖簾が目印)
- 電話 03-3862-4008
- 時間 pm 4:00～pm 21:00
(日曜・祝日は休業)
- 創業 明治5年

