



“食の安全”を考慮して揃えたビオワインや純米地酒とも相性抜群。



店内には島崎さんが好きなR&Bやレゲエが流れ陽気な雰囲気。

うまい焼き鳥は新鮮素材と丁寧な仕事から生まれる

素材・鮮度・焼きにこだわる焼き鳥屋。朝びきの和歌山産・菜之地鶏を備長炭で焼きあげるから、外は香ばしく中はジューシーな仕上がり。血ぬきなど丁寧な下処理のおかげで、「苦手な肝が食べられた」との声も。

焼き野菜にも力を入れていて、大阪の地野菜をはじめ塩トマトやインカのめざめなど変わり種にも出会える。

いち押しメニュー

地鶏もも肉のたたき	900円
京鴨の炭火焼 酢オニオンとマスタード添え	1200円
ねぎま	250円
つくねのパン粉焼き	200円
地鶏のすき焼き	1200円

■営業時間：

月～木 18:00～25:00 (LO24:00)
金～土 18:00～26:00 (LO25:00)

■定休日：日・祝

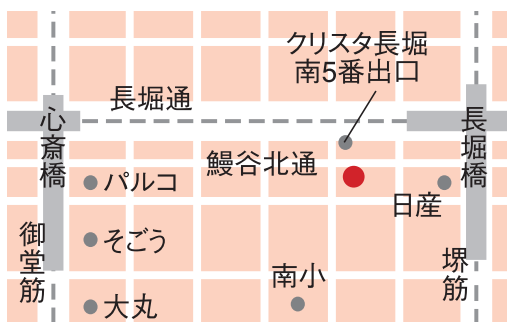
■平均予算：3500～4000円

■総座席：17席（座敷1室有り）

■ご予約・お問合せ：06-6245-1080

■住所：大阪市中央区東心斎橋1-9-19
ミトリアートビル1階

地下鉄御堂筋線心斎橋駅徒歩5分



第2、4期の2度参加したので、多くの尊敬できる先輩と知りあえました。彼らを目標にするのと同時に、たくさんモデルケースを参考に自分に合った運営方法を選びとれましたね。2つの実習先、「炭火焼き鳥 風見鶏」では焼き鳥屋の運営ノウハウ、「洋食Katsui」、ではオーナーシェフの働き方を学びました。

あき虎トーク

あきない
虎の穴
第2、4期生
店主 島崎藤三さん

