



～居酒屋～

もつ焼 碁ゑん 様

ご使用機器

CSI3-E5

(5 段式小型スチームコンベクション)

CF2-GA18-L16

(ガスフライヤー)



十条駅から歩いて 5 分程、たくさんのお店で賑わう十条銀座商店街の路地にもつ焼 碁ゑんがある。

平日の昼過ぎにもかかわらずお客さんで賑わっており、絶えずお客さんが入ってくる事から人気店である事がうかがえる。まるで夜のような賑わいようで、老若男女問わずお酒を飲みながら楽しい時間を過ごしている。1 階がカウンター席となっており、1 人でも気軽に入れる雰囲気だ。

こちらの厨房はオープンキッチンで、コメットカトウのスチコンとフライヤーがカウンター席からよく見える。

「厨房が広くなく、狭いスペースに置けるスチコンを設置業者さんから紹介されてこのスチコンに決めました。使い方はシンプルだし、機能も十分だと思います。実は、昔初めて使ったスチコンもコメットさんのだったんです。」と店主の中澤様。「スチコンは今、レバーの低温調理に使っています。温度と時間を設定するだけなので、どのスタッフが作っても同じ仕上がりに出来るのが良いですね。加熱方法は企業秘密なので教えられないですが...。お店が落ち着いてきたらグラタンなどの焼き物にも活用したいです。」

新鮮なモツを毎日丁寧に串うちしていて、希少部位も豊富に並ぶ碁ゑん。お酒を飲みながら店主が一本一本焼き上げたもつ焼きを是非ご賞味頂きたい。

住所：〒114-0031

東京都北区十条仲原 1-11-2

TEL：03-5948-9822

営業時間：12:00～22:00

(売り切れ次第閉店)

定休日：なし

席数：35 席

希少部位の

“のどがしら”と“しきん”



フライヤーで揚げた肉厚のハムカツ。

サクサクの揚げたてです！

濃厚な低温レバー



2 階はテーブル席
になっています。

店主が丁寧に
もつ焼を焼きます。



コトコ煮込んだもつ煮も
人気メニューのひとつです。

