

RIIZE Standard Edition

SPUR

「SPUR」[イブニング] <https://spur.hipplus.jp/>

12

December
2025

服好きのための
ベスト・フレグランス・アワード

2025 “KAISHOKU”レストラン

“RIIZING”STAR

ライジングスターについてゆけ!

HANA 当真あみ 中島セナ 平澤宏々路 南琴奈
August Barron ALAINPAUL



串 絶品の焼きに興奮 冷めやらぬ“個室焼鳥”

脂の質が重たすぎず、食べ飽きない信玄鶏を使用。手羽先やつくねなど火入れの個性が出やすい部位にこそ“平野イズム”がはっきりと表れる。攻めの火入れで焦げを育てる焼きで食べ手を魅了する。12,000円のおまかせコースの一品料理もうまい！ 下の写真は季節の一例。(右)明太いわしのフライ。自家製タルタルで (左)兵庫の鰻寿司。なお、右の盃は食前に供され、口を清める「御味酒」

**DATA ▶ 東京都中央区銀座8
の12の1 セイコー銀座ビル201
☎03-6281-5988 ⑤16時～
23時 ⑥@yakitori_hirano
カウンター6席、個室1(最大5
名) ⑦日曜 ※ワインペアリ
ングコース15,800円も用意**

焼鳥 ひら野となり

カウンターを貸し切ったの会食もいいが、個室でも肉が冷めず、興ざめもしない焼鳥店といえば銀座「焼鳥 ひら野」。高温でしっかり火を入れる技術にうならされる名店だ。店主・平野郁侍さんの火入れは高温の近火でしっかり焼き込むというもので、個室まで運ばれるタイムラグをものもしない匠の技。その薫陶を受けた若き職人が焼き台に立つ“はなれ”で一品料理を織り交ぜたコースを味わえば、親密感がいっそう高まること間違いなし。

