



# 西

## 炭

## 酒

## 串

## 米

## 塩

## 竈

操

師

炎

妙

旨

炭

西

竈

米

串

塩

竈

温

炊

飯

湯

安

最

香

福

喜

旨

酒

米

串

塩

竈

食

窯

高

健

醉

酌

友

爛

肴

釀

水

穰

粒

豐

精

愛

冷

旬

熟

地

丹

質

粘

稻

作

米

地

釀

丹

水

穰

粒

粘

味

作

味

熱

燒

赤

燃

心

極

串

塩

竈

温

薪

炊

飯

湯

安

心

極

串

塩

竈

温

薪

炊

飯

湯

安

手

人

匠

感

打

海

蒙

時

茸

材

醬

素

竈

温

薪

炊

技

匠

感

打

海

蒙

時

茸

材

醬

素

竈

温

薪

炊

磨

技

真

惠

昆

岩

蒙

濃

材

醬

素

竈

温

薪

炊

# 酉や喜兵衛の由来

秋田市にある国指定重要文化財「旧奈良家住宅」。

秋田地方の農家住宅の代表的な形式である両中門造りの建物の内部は広い土間と、鉋仕上げ・チョウナ仕上げの太い柱や梁で構成され無骨ながら力強さがあります。この家が奈良家九代善政(喜兵衛)。



「酉や喜兵衛」は奈良家の内装を現代風にアレンジしたもので建物の無骨ながら、丁寧な仕事をするという心意気を引継ぎ、家主の名前を、屋号として使わしていただいたものです。

## 職人が一本一本串打ち



酉や喜兵衛では、すべてのやきとりをその日お客さまに召し上がっていただく分だけ、新鮮な生肉の状態から切り分け職人が一本づつ串打ちしております。

「串打ち三年、焼き一生」といわれそれぞれの部位が最高の焼き上がりになるよう刺し方にも細心の心づかいで日々その技を積み重ね、技を磨いております。



## 名代

# 手ごねつくね



当店独自の配合で、挽き穴の大きさにもこだわり、もも挽き肉・小肉挽き・首皮・軟骨等を合わせております。

生肉のまま、ご注文をいただいてから串に手捏ねして巻き付け、焼き上げるので、ふっくら、ジューシーな味わいが楽しめます。

## 四十八時間仕込み「塩」



当店の塩は、ヒマラヤから取り寄せたモンゴル岩塩と、利尻昆布、干し椎茸や魚醤等を加え、じっくり48時間煮出し、旨味を取り出します。



そして出来た旨味たっぷりの塩水を火に掛け、水分が無くなるまで、極弱火で沸かし続けます。水分が無くなったら、旨味たっぷりの自家製塩の完成です。

## 備長炭

強い火力を生み出す備長炭。炭火には「遠赤外線」と「近赤外線」の2種類の赤外線があり、遠赤外線は食材の表面に、近赤外線は内に浸透。創業二十年余りの川反一の酉の炭を極めた熟練の焼師から受け継いだ、職人焼師が、丁度よい火加減になるように炭の状態を調整しながら表面は香ばしく中はジューシーで炭香る、うまい焼鳥に焼き上げます。

# 「唐辛子」へのこだわり



やきとりに欠かせない、主役を最高に引き立たせてくれる脇役が七味唐辛子ですが、当店では【日本3大七味屋】に数え上げられる【八幡屋磯五郎】の中辛を使わせていただいております。

【八幡屋磯五郎】は200年以上前、初代勘右衛門が、長野県の善光寺境内にて、唐辛

子を売り出したのが始まりでした。以来、善光寺参りの土産物として評判になり全国に知られて行きました。

辛みの中の旨みと香りの違いを、ご体感ください。

## 喜兵衛のたれ



川反一の酉の創業以来、受け継がれるタレは、二〇年余り継ぎ足し、継ぎ足しの旨みが閉じ込められ、やきとりの魅力を引き出す門外不出、秘伝のタレとなっています。

ほどよい甘さと香ばしさと、長い年月から絶妙に凝縮された旨味を味わってください。

## お通し

【大根おろしおかわり無料】三九〇円(税込499円) やきとりをおいしく召し上がっていただくためにご用意しております。

# 喜兵衛のかわ串

【三日仕込・五回炙り】



一日目



二日目



三日目



秘伝のタレ

とりかわを三日間で五回炙り、  
余分な脂を落とし、旨みの中に閉じこめ  
自家製の秘伝だれで焼き上げます。

名代

## 秋田竿燈かわ串

あきた かんとう



首皮を返し畳み折りに刺し、きれいに整形。その串を三日間かけ五回炙る  
仕込みを、毎回時間を変えながら、余分な脂を落としていきます。  
火力、時間、返しは、まさに熟練の職人技。  
口に入れるとサクッと、噛みしめるともっちりとした食感が楽しめ、  
秘伝のたれがジューワツと口の中に広がります。

一八〇円 (税込198円)

名代

## ねじりかわ串



厳選した首皮を生のまま一本つつ丁寧に巻き刺し、三日間で五回炙ります。  
炙る度、特製だれに漬け込むことで、独特の食感と美味さが味わえます。

一八〇円 (税込198円)

備長炭で近火の強火で焼き上げる。肉汁が表面にジュワーとあふれ、中はやわらかい！これが本物のねぎまです。

**当店** ねぎま〈塩・タレ〉……………各**二二〇円**(税込242円)



**自慢** とりみ〈塩・タレ〉……………各**二二〇円**(税込242円)



鮮度が良いレバーは、繊維が細かいので食感はやわらかで独特の風味とコクがあります。  
**おすすめ** レバー〈塩・タレ・味噌・んにく醤油〉  
各**一九〇円**(税込209円)



砂ずり〈塩・タレ〉……………各**一九〇円**(税込209円)



ぼんぼち〈塩・タレ・味噌・んにく醤油〉  
各**一九〇円**(税込209円)



こころ〈塩・タレ〉……………各**一九〇円**(税込209円)



なんこつ〈塩・タレ〉……………各**一九〇円**(税込209円)



コクのある味わい。皮はパリッと、中はジューシー。  
手羽先〈塩・タレ・んにく醤油〉  
各**二二〇円**(税込253円)



一羽の鶏から2本しかとれず、高タンパク&低脂肪でヘルシー。トッピングをいろいろご用意しました。

**おすすめ** ささみ

わさび  
チーズ  
梅しそ  
明太子  
各**一九〇円**  
(税込209円)



### 野菜焼き

いかだ(長ネギ)〈塩・タレ〉各**一九〇円**(税込209円)  
ピーマン……………**二四〇円**(税込264円)  
どんこ……………**二四〇円**(税込264円)  
ほか、おすすめメニューをご覧ください。

## 名代 手ごねつくね

**特製**

### 月見つくね

粗挽きと二度挽きの鶏肉を使い、ナンコツ、玉ねぎで食感を加えた自家製つくねです。  
**四二〇円**(税込462円)



酉や喜兵衛自慢の生つくねは、新鮮な鶏もも肉をミンチにし、独自の配合で鶏肉本来の旨味を凝縮させた人気の逸品です。

◎塩 ◎チーズ  
◎タレ ◎梅しそ  
◎マヨネーズ ◎カツオ

各**一九〇円**(税込209円)

### うずら肉巻き

**一九〇円**(税込209円)

### チーズ肉巻き

**二〇〇円**(税込220円)

### トマト肉巻き

**二二〇円**(税込242円)

その他の肉巻きはおすすめメニューをご覧ください。

## 肉巻き



# 揚げ物

## 名物 げんこつ揚げ

若鶏のもも

若鶏のモモを唐揚げにすることで肉汁と鶏の旨みが口の中でジューシーに広がります。さらに特製ダレが旨みをさらに引き出します。

- 通常(8個) **八八〇円** (税込968円)
- 特盛(10個) **九八〇円** (税込1,078円)
- HALF(4個) **四八〇円** (税込518円)
- ミニ(2個) **二八〇円** (税込298円)



- 八個... **八八〇円** (税込950円)
- 四個... **四八〇円** (税込518円)



当店自慢

## 手羽先唐揚げ

四個... **四九〇円** (税込539円)



丁寧に二度揚げし、自家製秘伝の甘辛だれで味付けしています。



お持ち帰りできます



鶏タル南蛮 **六九〇円** (税込759円)



なんこつ唐揚げ **四九〇円** (税込539円)



ポテトフライ **三九〇円** (税込429円)



えびせん **三九〇円** (税込429円)

## 刺身



炙り鶏刺し (もも・むね) **七四〇円** (税込814円)

## サラダ



シーザーサラダ **630円** (税込693円)



喜兵衛の秋田サラダ **590円** (税込649円)

## いつものアテ

- いつもの茶豆... **三九〇円** (税込429円)
  - 名物かわポン酢... **三九〇円** (税込429円)
  - いか塩辛... **三九〇円** (税込429円)
  - 漬物盛り合わせ... **三九〇円** (税込429円)
  - エイヒレ... **四九〇円** (税込539円)
  - 本日のアテ三点盛り **五九〇円** (税込649円)
- 詳しくはスタッフにお尋ねください



名物 トマトの三杯酢 **490円** (税込539円)



旨ダレキャベツ **420円** (税込462円) 味噌キャベツ **420円** (税込462円)



# 比内地鶏 数量限定

比内地鶏の入荷は週2回ですので  
数に限りがございます。

日本三大地鶏の  
秋田原産高級品種「比内地鶏」。

適度な歯応えと風味を持ち、  
噛みしめるほどに

コクと香りを  
楽しむことができる

地鶏ならではの

味わいをお楽しみください。

比内地鶏 手羽先……………三五〇円  
(税込385円)

比内地鶏 かわ……………三〇〇円  
(税込330円)

比内地鶏 まるごともつ串……………三九〇円  
(税込429円)

比内地鶏 手作りだし巻き……………五九〇円  
(税込649円)



比内地鶏 釜めし……………九九〇円  
(税込1,089円)



比内地鶏 親子丼……………八九〇円  
(税込979円)



比内地鶏 卵かけご飯……………三九〇円  
(税込429円)



比内地鶏 茶碗蒸し……………四九〇円  
(税込539円)

## 秋田名物

八峰町産じゅんさい……………四九〇円  
(税込539円)

比内山芋とんぶり……………四九〇円  
(税込539円)

浅舞ちよろぎ……………四九〇円  
(税込539円)

いぶりガッコ……………四九〇円  
(税込539円)



濃厚  
味噌たんぼ棒  
濃厚な秋田味噌をたんぼに塗り  
炭火で炙りました。  
四九〇円(税込539円)



【冬季限定】

比内地鶏

きりたんぼ鍋……………二、九八〇円  
(税込2,178円)

ニ〜三人前

味の決め手となるだし  
は比内地鶏スープ。  
新米を串に巻き付けて  
焼き上げた「たんぼ」に  
比内地鶏肉、ネギ、ササ  
ガキゴボウ、キノコ、セ  
リ。比内地鶏スープがよ  
くしみた「たんぼ」は絶  
妙なおいしさです。



帆立海老釜めし  
820円 (税込902円)



とり釜めし  
780円 (税込858円)



うなぎと鶏釜めし  
990円 (税込1,089円)

三味釜めし  
最初の一杯はそのままで。  
二杯目は薬味をのせて。  
三杯目は当店特製の  
だし汁をかけ、  
だし茶漬けにして3つの味を  
お楽しみいただけます。

名物 釜めし

強火炊き立て具だくさん



五目釜めし 780円 (税込858円)



比内地鶏釜めし  
990円 (税込1,089円)



天然真鯛釜めし  
990円 (税込1,089円)



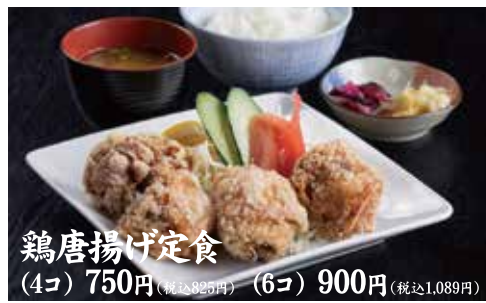
あさりの釜めし  
780円 (税込858円)



鮭イクラ釜めし  
860円 (税込946円)



炭火特製うなぎ重 (2/3尾)  
2,500円 (税込2,750円)



鶏唐揚げ定食  
(4コ) 750円 (税込925円) (6コ) 900円 (税込1,089円)



かまど飯 (中・大)  
250円 (税込275円)



おむすび (鮭・梅)  
390円 (税込429円)



卵かけご飯  
390円 (税込429円)



親子丼  
890円 (税込979円)

御食事

【奄美大島】鶏飯  
奄美大島の郷土料理  
「鶏飯(けいはん)」。  
茹でて細かく裂いたささみ、  
しいたけの甘辛煮、錦糸玉子、  
たくわんのつぼ漬けを  
ご飯にのせています。  
自家製鶏だし汁をかけて  
お召し上がりください。 五九〇円 (税込649円)



焼むすび (醤油・味噌)  
390円 (税込429円)



飯セット (中・大)  
390円 (税込429円)



せりそば (温)  
790円 (税込869円)



板そば (2~3人前)  
980円 (税込1,078円)



鶏タル南蛮定食  
890円 (税込979円)



炭火焼鳥井  
790円 (税込869円)



自家製 焼プリン  
420円 (税込462円)



白玉あんこの 春巻き  
420円 (税込462円)

バナラアイス ..... 250円 (税込275円)

杏仁豆腐 ..... 350円 (税込385円)

杏仁豆腐とアイス ..... 420円 (税込462円)



黒蜜と黄粉のアイス  
420円 (税込462円)



ストーンアイス 630円 (税込693円)