

炭 銘①西 炭火やきとりと竈かまどめし
竈

強火の近火で備長炭焼き

一の西



備長炭火焼

赤鶏 純和鶏使用

当店使用の「純和鶏」は、種の段階から日本で生まれ育てられた純国産鶏種「小雪」と「紅桜」が基礎鶏です。飼料にはトウモロコシ、小麦、大豆、ハーブ、飼料米が配合され、適度な弾力の肉質と、噛むほどにジューシーでコクを感じる旨みの濃い鶏肉です。

名代

かわ……………一八〇円
(税込198円)

鳥かわを三日間で五回炙り、余分な脂を落とし、旨みを中心に閉じこめました。

ねぎま塩……………二二〇円
(税込242円)

備長炭で近火の強火で焼き上げてこそ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。

特製つくね 四二〇円
(税込462円)

生の鶏肉を使用し、注文を受けてから焼き上げます。新鮮卵からめて召し上がれ。

炭は、遠赤外線の効果で表面を一気に焼き上げ、素材の美味しさを瞬間に封じ込め旨味を逃がしません。余分な脂が炭火に落とし、「表面パリッ、中はほっかほっか、ジューシー」の食感を作り出します。また、その煙で燻製のような効果でやさとりを包み込みます。

串焼

串ものは一本の価格です。

名代 かわ

三日仕込み五回炙り

たれ……………一八〇円(税込198円)
塩……………一八〇円(税込198円)

名代 つくね

新鮮な鶏もも肉をミンチにし、独自の配合で鶏肉本来のうまみを凝縮した一の酉自慢のつくねです。

たれ……………二〇〇円(税込220円)
塩……………二〇〇円(税込220円)
マヨネーズ……………二一〇円(税込231円)
梅しそ……………二一〇円(税込231円)
かつおぶし風味……………二一〇円(税込231円)
チーズ……………二一〇円(税込231円)
特製つくね……………四二〇円(税込462円)

レバー

栄養の塊！新鮮さが美味しさの秘訣。

たれ……………一九〇円(税込209円)
塩……………一九〇円(税込209円)
みそ……………一九〇円(税込209円)
にんにく醤油……………一九〇円(税込209円)

ねぎま

備長炭で近火の強火で焼き上げてこそ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。

たれ……………二二〇円(税込242円)
塩……………二二〇円(税込242円)
とりみ……………二二〇円(税込242円)
たれ……………二二〇円(税込242円)
塩……………二二〇円(税込242円)
マヨネーズ……………二二〇円(税込242円)

ささみ

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。

梅しそ	二〇〇円 (税込220円)
チーズ	二〇〇円 (税込220円)
わさび	二〇〇円 (税込220円)
明太子	二〇〇円 (税込220円)

手羽先

皮はパリッと、中はジューシー。コクのある味わい。

たれ	二三〇円 (税込253円)
塩	二三〇円 (税込253円)
にんにく醤油	二三〇円 (税込253円)

ぼんぼち

鶏の尾の部分で、一番脂がのっていてジューシーでとろけるような口当たりは鶏通好みの逸品です。

たれ	一九〇円 (税込209円)
塩	一九〇円 (税込209円)
にんにく醤油	一九〇円 (税込209円)

こころ

コリコリとした歯ごたえと内臓部位特有の柔らかさの両方が楽しめる部位です。

たれ	一九〇円 (税込209円)
塩	一九〇円 (税込209円)

砂ずり

亜鉛が多く含まれ、亜鉛は身体の新陳代謝を促し、味覚や嗅覚を正常に保つ役割があります。

たれ	一九〇円 (税込209円)
塩	一九〇円 (税込209円)

なんこつ

なんこつは鶏肉の中で一番低カロリーです。コリコリとした食感をお楽しみください。

たれ	一九〇円 (税込209円)
塩	一九〇円 (税込209円)

肉巻き

豚肉で巻いた素材とのハーモニーをお楽しみください。

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)
うずら肉巻き	一九〇円 (税込209円)

◎季節限定品は別紙にてご覧ください。

野菜焼き

口休めにさっぱり、香ばしい野菜焼きはいかがですか？

ねぎ	一五〇円 (税込165円)
ピーマン	一五〇円 (税込165円)
たまねぎ	一五〇円 (税込165円)
ししとう	一七〇円 (税込187円)
とうもろこしバター	二〇〇円 (税込220円)
どんこ(しいたけ)	二一〇円 (税込231円)

季節商品

季節により入荷できない場合がございます。

揚物

名物 げんこつ

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、特製油淋鶏(ユリリンチー)タレが旨みをさらに引き出します。

- 10個 — 九八〇円 (税込1,078円)
- 8個 — 八八〇円 (税込968円)
- ハーフ(4個) — 四八〇円 (税込528円)
- ミニ(2個) — 二八〇円 (税込308円)
- 中華えびせん — 四〇〇円 (税込440円)
- 甘海老の唐揚げ — 四〇〇円 (税込440円)
- ポテトフライ — 四〇〇円 (税込440円)
- なんこつ揚げ — 四〇〇円 (税込440円)

サラダ

- 野菜盛合せ — 五六〇円 (税込547円)
- 野菜スティック — 四二〇円 (税込437円)
- トマト三杯酢 — 四九〇円 (税込437円)
- 塩キャベツ — 四二〇円 (税込437円)
- 味噌キャベツ — 四二〇円 (税込437円)

一品もの

当店自慢

比内地鶏出し巻

六〇〇円 (税込660円)

茶碗蒸し

四九〇円 (税込539円)

枝豆

四〇〇円 (税込440円)

とりかわポン酢

四〇〇円 (税込440円)

塩辛

四〇〇円 (税込440円)

ししやも

四〇〇円 (税込440円)

じゃがバター

五〇〇円 (税込550円)

とんぶり

五〇〇円 (税込550円)

じゅんさい

五〇〇円 (税込550円)

きりたんぽ田楽

五〇〇円 (税込550円)

おすすめ

豆腐味噌漬

五九〇円 (税込649円)

稲庭うどん

六二〇円 (税込682円)

板そば(一人前)

五〇〇円 (税込550円)

板そば(二人前)

九八〇円 (税込1,078円)

名物 鍋

豆乳鶏鍋

一人前七〇〇円 (税込770円)

鍋用ラーメン

三〇〇円 (税込330円)

鍋用雑炊セット三〇〇円 (税込330円)

きりたんぽ鍋二〜三人前

一、九八〇円 (税込2,178円)

釜めし

ご注文いただいた日から炊きあげますので二〇〜三〇分ほどお時間をいただきます。

鶏釜めし

七八〇円 (税込858円)

五目釜めし

七八〇円 (税込858円)

あさり釜めし

七八〇円 (税込858円)

鮭いくら釜めし

八六〇円 (税込946円)

帆立と海老の釜めし

八二〇円 (税込902円)

竈めし

かまどめし

二〇〇円 (税込220円)

おむすび(ニケ)

四〇〇円 (税込440円)

焼きおにぎり(ニケ)

四二〇円 (税込462円)

かまど焼鳥井

七九〇円 (税込869円)

比内地鶏の卵かけご飯

三九〇円 (税込429円)

比内地鶏の親子丼

八九〇円 (税込979円)

秋田名物

秋田県大館市比内町直送

名物 比内地鶏

比内地鶏は、薩摩地鶏、名古屋コーチンと並ぶ、日本三大美味鶏のひとつ。

加熱しても固くなり過ぎず、

やや歯ごたえはありますが、噛めば噛むほど

肉の味が濃く、濃厚な脂の旨みが

口の中に広がります。

比内ねぎま串 三七〇円 (税込407円)

比内レバー串 三三〇円 (税込363円)

比内手羽先串 三三〇円 (税込363円)

比内はつ串 三三〇円 (税込363円)

※比内地鶏は、火曜、金曜の入荷となります。
売り切れの場合はご容赦ください。

比内地鶏

出し巻……………六〇〇円 (税込660円)

比内地鶏

釜めし……………九八〇円 (税込1,078円)

じゅんさい……………五〇〇円 (税込550円)

いぶりがっこ……………五〇〇円 (税込550円)

はたはた寿司……………五〇〇円 (税込550円)

ちよろぎ……………五〇〇円 (税込550円)

とんぶり……………五〇〇円 (税込550円)

稲庭うどん……………六二〇円 (税込6827円)

きりたんぼ田楽……………五〇〇円 (税込550円)

きりたんぼ鍋……………九九〇円 (税込1,089円)

※二人前から承ります

当店のきりたんぼ鍋は

比内地鶏スープに、比内地鶏肉、長ネギ、

舞茸、セリを入れた、秋田の昔ながらの鍋。

たっぷり出汁のしみこんだ

「たんぼ(一人前一本)」は格別の味わいです。

きりたんぼに田楽味噌を塗り

炭火で香ばしく焼いた「味噌たんぼ」も

ぜひお試しください。

甘味

黒蜜アイス……………四二〇円 (税込462円)

杏仁豆腐……………四〇〇円 (税込440円)

アイスの天ぷら……………五〇〇円 (税込550円)

ストーンアイス……………六三〇円 (税込693円)

バナラアイス……………三〇〇円 (税込330円)

ご宴会承ります

4名様から承ります。

一の酉コース お一人様 二、五〇〇円 (税込2,750円)

先付、焼鳥4種、とり唐、出巻、豆腐料理、

名物とり鍋、鍋のバ、サラダ

◎宴会料金十一、六五〇円(税込)で飲み放題2時間付き

◎宴会料金十二、二〇〇円(税込)で地酒、本格焼酎も飲み放題

秋田の味コース【2時間飲み放題付き】

お一人様 四、五〇〇円 (税込4,950円)

先付、比内地鶏きりたんぼ鍋、

じゅんさい酢、とんぶり山芋、ハタハタ寿司

自慢の焼き鳥3種(比内地鶏入り)

比内地鶏の出し巻き玉子

名物「一の酉」のげんこつ揚げ、稲庭うどん

本日のデザート

◎宴会料金十五五〇円(税込)で地酒、本格焼酎も飲み放題

ほか、各種コースございます。

※お通し三点盛りお一人様 四二〇円 (税込462円)を
いただいております。

本格焼酎

島美人【芋】 四五〇円 (税込495円)

鉄幹黒【芋】 四五〇円 (税込495円)

からり芋【芋】 四五〇円 (税込495円)

黒霧島【芋】 四五〇円 (税込495円)

大魔王【芋】 四五〇円 (税込495円)

三岳【芋】 六〇〇円 (税込660円)

富乃宝山【芋】 六五〇円 (税込715円)

吉兆宝山【芋】 六五〇円 (税込715円)

伊佐美【芋】 七五〇円 (税込825円)

赤兎馬【芋】 七五〇円 (税込825円)

赤霧島【芋】 七五〇円 (税込825円)

和ら麦【麦】 四五〇円 (税込495円)

いいちこシルエット【麦】 四五〇円 (税込495円)

壱岐【麦】 五〇〇円 (税込550円)

鍛高譚【しそ】 四五〇円 (税込495円)

ウーロン茶割り 四五〇円 (税込495円)

ボトル

黒霧島【芋】 二、五〇〇円 (税込2,750円)

からり芋【芋】 二、五〇〇円 (税込2,750円)

一刻者【芋】 二、九〇〇円 (税込3,190円)

島美人【芋】 二、九〇〇円 (税込3,190円)

壱岐スーパー
ゴールド【麦】 二、五〇〇円 (税込2,750円)

いいちこ
シルエット【麦】 二、五〇〇円 (税込2,750円)

焼酎のお供に

梅干(1コ) 一〇〇円 (税込110円)

レモンスライス(1コ分) 一六〇円 (税込176円)

半カットレモン(1コ分) 一六〇円 (税込176円)

半カットグレープフルーツ 一七〇円 (税込187円)

炭酸 一七〇円 (税込187円)

水・氷・お湯 無料

ウーロン茶(デカンタ) 四一〇円 (税込451円)

鳩ぢよか

芋焼酎の本場 鹿児島では、
あらかじめ水と焼酎を割って寝かせます。
芋本来のまろやかさを楽しめる飲み方です。

二合入り九〇〇円 (税込990円)

黒千代香

鹿児島では、芋焼酎をお湯割りで飲む時は
黒い急須の形をした酒器で楽しみます。
本場の飲み方をお楽しみください。

黒霧島 四五〇円 (税込495円)

赤霧島 七五〇円 (税込825円)

伊佐美 七五〇円 (税込825円)