

実は奥深いやきとり。強火の近火。絶妙な焼き加減こそ

西や喜兵衛の 職人技

LINE

お友達募集中



秋田県にある
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、
鉦仕上げ・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る。
この家主が
奈良家九代善政（喜兵衛）。
「西や喜兵衛」は、奈良家の内装を
現代風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
心意気を引き継ぎ、
家主の名前を、屋号として
使わしていただいたものです。

備長炭火やきとりと燗めし
西や喜兵衛





名代

あきたかんとう

秋田竿燈 ねじりかわ串

【三日仕込・五回炙り】

一八〇円

(税込198円)



【三日仕込・五回炙り】

とりかわを

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

自家製の秘伝だれで

焼き上げました



一日目



二日目



三日目



秘伝のタレ



鶏料理をよりおいしく
お召し仕上がりいただけるようにご用意しました。



鶏スープ

毎朝5時間かけ、職人が丹念にダシを取ります。まずはスープで食欲を刺激してください。

日替わり一品

その日入った食材で、職人が手作りします。なお、数量限定のためおかわりはご容赦ください。

大根おろし

今日すり下ろした大根おろしを使用。焼鳥のお口直しに醤油や七味唐辛子でお召し上がりください。



お通し

三九〇円

(税込429円)

備長炭焼き

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」の食感を作ります。また、その煙で燻製のような効果でやきりを包み込みます。



串打ち

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職人の技を磨いております。

塩



モンゴル岩塩と、利尻昆布、干し椎茸や魚醬等を加え、じっくり煮出し、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。ぜひ、ご賞味ください。

唐辛子

主役のやきとりを最高に引き立たせる脇役七味唐辛子は【日本3大七味屋】に数え上げられる【八幡屋磯五郎】の中辛を使用。【八幡屋磯五郎】は二百年以上前、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、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。



炭火焼きとり

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。



当店 ねぎま〈タレ〉……………**二二〇円**
(税込242円)

自慢 ねぎま〈塩〉……………**二二〇円**
(税込242円)

とりみ

当店 とりみ〈タレ〉……………**二二〇円**
(税込242円)

とりみ〈塩〉……………**二二〇円**
(税込242円)

とりみ〈マヨネーズ〉……………**二二〇円**
(税込242円)

レバー

栄養の塊！新鮮さが美味しさの秘訣。

おすすめ レバー〈タレ〉……………**一九〇円**
(税込209円)

おすすめ レバー〈塩〉……………**一九〇円**
(税込209円)

おすすめ レバー〈んにく醤油〉……………**一九〇円**
(税込209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。
トッピングをいろいろご用意しました。

ささみ梅しそ……………**一九〇円**
(税込209円)

ささみチーズ……………**一九〇円**
(税込209円)

おすすめ ささみわさび……………**一九〇円**
(税込209円)

ささみマヨネーズ……………**一九〇円**
(税込209円)

ぼんぼち

鶏の尾の部分で、一番脂がのついで
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。

ぼんぼち〈タレ〉……………**一九〇円**
(税込209円)

ぼんぼち〈塩〉……………**一九〇円**
(税込209円)

ぼんぼち〈んにく醤油〉……………**一九〇円**
(税込209円)

こころ

ハツの部分

こころ〈タレ〉……………**一九〇円**
(税込209円)

こころ〈塩〉……………**一九〇円**
(税込209円)

砂ずり

弾力のある歯ごたえと、独自の深い味わい。

なんこつ

なんこつ〈タレ〉……………**一九〇円**
(税込209円)

なんこつ〈塩〉……………**一九〇円**
(税込209円)

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
酉や喜兵衛自慢のつくねです。

特製 特製月見つくね **四二〇円**
(税込462円)

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。

挽き つくね〈タレ〉……………**一九〇円**
(税込209円)

挽き つくね〈塩〉……………**一九〇円**
(税込209円)

つくねマヨネーズ……………**一九〇円**
(税込209円)

つくね梅しそ……………**一九〇円**
(税込209円)

つくねかつおぶし……………**一九〇円**
(税込209円)

つくねチーズ……………**一九〇円**
(税込209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。

手羽先〈タレ〉……………**二二〇円**
(税込253円)

手羽先〈塩〉……………**二二〇円**
(税込253円)

手羽先〈んにく醤油〉……………**二二〇円**
(税込253円)

肉巻き



もち肉巻〈塩・タレ〉……………**一八〇円**
(税込198円)

うずら肉巻……………**一九〇円**
(税込209円)

チーズ肉巻……………**二〇〇円**
(税込220円)

おすすめ トマト肉巻……………**二二〇円**
(税込242円)

アスパラ肉巻……………**二二〇円**
(税込242円)

野菜焼き

ネギ〈塩・タレ〉……………**一九〇円**
(税込209円)

玉ねぎ〈塩・タレ〉……………**一九〇円**
(税込209円)

商品 商品 ししとう〈塩・タレ〉……………**一九〇円**
(税込209円)

商品 商品 どんこ(しいたけ)〈塩・タレ〉……………**二四〇円**
(税込264円)

商品 商品 とうもろこしバター〈塩・タレ〉……………**二四〇円**
(税込264円)

揚げものの

若鶏のもも

名物 げんこつ揚げ

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ューシーに広がります。
特製ダレがそれぞれに旨みをさらに引き出します。

当店
自慢

手羽先唐揚げ

丁寧に二度揚げし、
本場名古屋から取り寄せた
甘辛だれを使用しております。
お好みに合わせ、一本から
お得なセットまで
ご用意しております。

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)

ハーフ(4個)

四九〇円
(税込539円)

ミニ(2個)

二八〇円
(税込308円)

TAKE OUT
お持ち帰り
できます

八個...八八〇円
(税込968円)

四個...四九〇円
(税込539円)



おすすめ

五本セット

一本 一五〇円
(税込165円)

六九〇円
(税込756円)

TAKE OUT
お持ち帰り
できます



おすすめ

中華えびせん

三九〇円
(税込429円)

十勝ポテトフライ 三九〇円
(税込429円)

なんこつ唐揚げ 四九〇円
(税込539円)

おすすめ

とりせんべい 四九〇円
(税込539円)

たこ唐揚げ 四九〇円
(税込539円)

揚げ出し豆腐 四九〇円
(税込539円)

なすの田楽 四九〇円
(税込539円)



とりせんべい

逸品七の

名代

職人が焼きあげた

比内地鶏出し巻き玉子

五九〇円 (税込649円)



本場比内地鶏の新鮮地鶏卵を焼きあげます。ふわふわな食感とジューシーさが口いっぱい広がります。



とりあえず

枝豆……………二九〇円 (税込319円)

きゅうり一本漬け……………二九〇円 (税込319円)

とりかわボン酢……………三九〇円 (税込429円)

セロリ漬け……………三九〇円 (税込429円)

いぶり漬け……………三九〇円 (税込429円)

漬物盛合わせ……………四四〇円 (税込484円)

一品料理

もつ煮八丁味噌……………四五〇円 (税込495円)

熊本直送!山うに……………五九〇円 (税込649円)

豆腐味噌漬け……………四九〇円 (税込539円)

あさりの酒蒸し……………四九〇円 (税込539円)

低温調理

旨辛むねユツケ……………五九〇円 (税込649円)

しぎ焼き

低温調理をしたささみ肉は、やわらかくジューシー。炭火でさっと炙り、わさびがさいいた自家製タレでお召し上がりください。

五四〇円 (税込594円)



熊本直送!山うに

豆腐味噌漬け

開店当時から定番の日本酒にピッタリのおつまみ。

五九〇円 (税込649円)



あつあつ茶碗蒸し

海老、鶏肉、きのこなど具だくさん、あつあつ茶碗蒸し。

三九〇円 (税込429円)



サラダ



シザーサラダ……………六三〇円 (税込693円)

新鮮野菜をシザーでレッシングとどろり温玉でお召し上がりください。



大根。パリパリサラダ……………五九〇円 (税込649円)

特製ドレッシングで、お召し上がりください。

トマト三杯酢……………四九〇円 (税込539円)



塩キャベツ……………三九〇円 (税込429円)

味噌キャベツ……………三九〇円 (税込429円)

トマト……………三九〇円 (税込429円)

野菜スティック……………三九〇円 (税込429円)

鍋

名物

豆乳鶏鍋

二〜三人前 一、六〇〇円 (税込1760円)

毎日5時間煮込んだこつてり鶏スープでつくった

毎日、自店で5時間かけ煮出したスープをベースに

豆乳・塩・胡椒を配合した当店の名物鍋。自慢のつくねと鶏肉をたっぷり入れ、味い豊かに仕上げました。



牛もつ鍋

二〜三人前 一、八〇〇円 (税込1980円)



鍋用ラーメン……………二九〇円 (税込319円)

鍋用雑炊セット……………二九〇円 (税込319円)

ご飯七の

名物 炊きたて釜めし

ご注文は、炊きたてから炊くのでアツアツ。
一杯目はそのままで。
二杯目は自家製だし汁で
お茶漬け風にお召し上がりください。

五目釜めし
七九〇円
(税込869円)

鮭いくら
釜めし
八九〇円
(税込979円)

あさり釜めし
七九〇円
(税込869円)

帆立と海老の
釜めし
八九〇円
(税込979円)

とり釜めし
七九〇円
(税込869円)

釜めし

- おすすめ 鶏釜めし 七九〇円 (税込869円)
- 五目釜めし 七九〇円 (税込869円)
- あさり釜めし 七九〇円 (税込869円)
- 帆立と海老の釜めし 八九〇円 (税込979円)
- 鮭いくら釜めし 八九〇円 (税込979円)

大竈炊え

- かまどめし 二五〇円 (税込275円)
- かまどめしおむすび(2ヶ)【鮭、梅】 三九〇円 (税込429円)
- かまどめし焼きおむすび(2ヶ)【醤油、味噌】 三九〇円 (税込429円)
- おすすめ 備長炭焼き焼鳥井 六九〇円 (税込759円)
- おすすめ 鶏飯(けいはん) 六九〇円 (税込759円)
- 【当店自慢】 比内地鶏 親子丼 八九〇円 (税込979円)



比内地鶏 親子丼
比内地鶏の肉と卵を
贅沢に使い、
とろとろの半熟に
仕上げました。

八九〇円
(税込979円)

デザート



ブリュレ
バニラアイス
杏仁豆腐
ブリュレ

- アイス为天ぶら 二五〇円 (税込275円)
- 黒蜜ときなこのアイス 三五〇円 (税込385円)
- ストーンアイス 三五〇円 (税込385円)
- ストーンアイス 三九〇円 (税込429円)
- ストーンアイス 四二〇円 (税込462円)
- ストーンアイス 六三〇円 (税込693円)



ストーンアイス



ドライフルーツと濃厚バナナアイスクリームを
マイナス15℃に冷やしたストーンプレートの上で
お好みの状態まで混ぜてお召し上がりください。
混ぜて楽しい！食べて美味しい！
1品で2度楽しめるオススメメニューです！

【奄美大島】鶏飯

奄美大島の郷土料理
「鶏飯(けいはん)」。
茹でたささみを、
細かく裂いたもの、
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。

六九〇円
(税込759円)





写真はイメージです

ご宴会

酉や喜兵衛コース

やきとりと名物鶏鍋を中心に
酉や喜兵衛の人気商品を集めた
店長おすすめのご宴会コースです。

お一人様 **三、〇〇〇円** (税込3,300円)

お品書き

- 一、先付け
- 二、やきとり(4種)
ねぎま、つくね、

本日おすすめの焼きもの(2種)

- 三、本日の一品
- 四、本日のサラダ
- 五、**名代**比内地鶏出し巻き
- 六、**名物**若鶏のげんこつ揚げ
- 七、**名物**豆乳鶏鍋
- 八、鍋の**メ** 銀しやり雑炊
またはラーメン
- 九、デザート

ご宴会

お一人様 **一、五〇〇円**
(税込1,650円)

2時間

飲み放題

地酒も飲み放題【本格焼酎入り】

お一人様 **二、〇〇〇円**
(税込2,200円)

4名様から36名様までのご宴会承り中

酉や喜兵衛

秋田山王本店

営業時間 / 17:00~24:00(ラストオーダーあり)

TEL.018-862-3445