

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

備長炭火やきとりと竈めし

西や喜兵衛



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。

鶏料理をよりおいしく
お召し上がりいただけるように
ご用意しました。

おかわり
自由



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。

お好きなだけ お召し上がり 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。

おかわり
自由



お通し
三九〇円
(税込429円)

スタッフに「おかわり」とお声がけください。

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」の食感を作り出します。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りたてにだけ、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、干し椎茸や魚醤等を加え、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。



名代

かわ串

【三日仕込・五回炙り】



一目目



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、旨みを中心に閉じこめ自家製の秘伝だれで焼き上げました。

かわ串

【たれ】二六〇円(税込176円)

【塩】一六〇円(税込176円)

十年以上磨き続けた、当店でしか食べられない自慢の逸品です。

まず厳選した首皮を、返し畳み折りに刺し、きれいに整形します。その串を三日間かけ五回炙る仕込みを、その回数毎に時間を変えながら、余分な脂を落とししていきます。火力、時間、返し、どれも熟練の経験と腕前を必要とします。

口に入れば、サクサクとした、噛みしめればもっちりした食感が楽しめ、秘伝のたれがジュワツと口の中に広がります。

秘伝の辛みそ

唐辛子と数種類の味噌を秘伝の配合で合わせ、かつらぎりと味わい深く召し上がっていただけます。



※表示は1本の価格です。

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。



- 当店自慢 ねぎま〈タレ〉……………一八〇円 (税込198円)
- 当店自慢 ねぎま〈塩〉……………一八〇円 (税込198円)

とりみ

- 当店自慢 とりみ〈タレ〉……………一七〇円 (税込187円)
- とりみ〈塩〉……………一七〇円 (税込187円)
- とりみ〈マヨネーズ〉……………一七〇円 (税込187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〉……………一七〇円 (税込187円)
- おすすめ レバー〈塩〉……………一七〇円 (税込187円)
- おすすめ レバー〈んにく醤油〉……………一八〇円 (税込198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。

- おすすめ ささみ梅しそ……………一八〇円 (税込198円)
- ささみチーズ……………一八〇円 (税込198円)
- おすすめ ささみわさび……………一八〇円 (税込198円)

ぼんぼち

鶏の尾の部分で、一番脂がのっつ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。

- ぼんぼち〈タレ〉……………一七〇円 (税込187円)
- ぼんぼち〈塩〉……………一七〇円 (税込187円)
- ぼんぼち〈んにく醤油〉……………一八〇円 (税込198円)

こころ

- ハツの部分 ころろ〈タレ〉……………一七〇円 (税込187円)
- ころろ〈塩〉……………一七〇円 (税込187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〉……………一六〇円 (税込176円)
- なんこつ〈塩〉……………一六〇円 (税込176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)
- 挽き つくね〈タレ〉……………一七〇円 (税込187円)
- 挽き つくね〈塩〉……………一七〇円 (税込187円)
- つくねマヨネーズ……………一八〇円 (税込198円)
- つくね梅しそ……………一八〇円 (税込198円)
- つくねかつおぶし……………一八〇円 (税込198円)
- つくねチーズ……………一八〇円 (税込198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〉……………一九〇円 (税込209円)
- 手羽先〈塩〉……………一九〇円 (税込209円)
- 手羽先〈んにく醤油〉……………一九〇円 (税込209円)

肉巻き



- おすすめ チーズ肉巻……………一八〇円 (税込198円)
- おすすめ トマト肉巻……………一八〇円 (税込198円)
- おすすめ アスパラ肉巻……………一八〇円 (税込198円)
- うずら肉巻……………一八〇円 (税込198円)
- もち肉巻……………一八〇円 (税込198円)

野菜焼き

- 商品季節 ネギ……………一五〇円 (税込165円)
- 商品季節 玉ねぎ……………一五〇円 (税込165円)
- 商品季節 ししとう……………一五〇円 (税込165円)
- 商品季節 どんこ(しいたけ)……………一九〇円 (税込209円)

揚げ七の

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。

通常(七個) 七九〇円 (税込869円)

特盛(十二個) 一二九〇円 (税込1,419円)

ハーフ(四個) 四九〇円 (税込539円)

ミニ(二個) 二六〇円 (税込286円)



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。



一本 一三〇円 (税込143円)
五本セット 六四〇円 (税込704円)



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……………三九〇円(税込429円)

おすすめ どりせんべい……………四九〇円(税込539円)

揚げ出し豆腐……………三九〇円(税込429円)

揚げ出し餅……………三九〇円(税込429円)



とりせんべい

串揚げ

詳しくは「本日のおすすめメニュー」をご覧ください。

逸品七の

名代

職人が焼きあげた
比内地鶏出し巻き玉子

五四〇円 (税込594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。



豆腐味噌漬

開店当時から定番の
日本酒にピッタりの
おつまみ。

五四〇円
(税込594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。

二九〇円
(税込319円)

とりあえず

枝豆……………二九〇円
(税込319円)

たこわさび……………二九〇円
(税込319円)

とりかわポン酢……………二九〇円
(税込319円)

きゅうり一本漬……………二九〇円
(税込319円)

茄子一本漬……………三九〇円
(税込429円)

一品料理

味噌たんぽ……………二九〇円
(税込319円)

バーニヤカウダ……………四九〇円
(税込539円)

じゃがバター……………四九〇円
(税込539円)

とり豆腐……………四九〇円
(税込539円)

あさり酒蒸し……………四九〇円
(税込539円)

いぶりがっこ……………四九〇円
(税込539円)

さらざ



おすすめ
シーザーサラダ……………五九〇円
(税込649円)

新鮮野菜を
シーザードレッシングとろり温玉で
お召し上がりください。



おすすめ
大根。パリ。パリサラダ……………四九〇円
(税込539円)

特製ドレッシングで
お召し上がりください。

おすすめ
トマト三杯酢……………三九〇円
(税込429円)



塩キャベツ……………二九〇円
(税込319円)

キャベツ……………二九〇円
(税込319円)

トマト……………二九〇円
(税込319円)

野菜盛り合わせ……………五四〇円
(税込594円)

鍋

名物

豆乳鶏鍋

二〜三人前
一、三八〇円
(税込1,518円)

毎日5時間煮込んだ

こつてり鶏スープでつくった
六九〇円
(税込759円)

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、
味わい豊かに仕上げました。



牛もつ鍋

二〜三人前
一、四八〇円
(税込1,628円)

追加一人前
七九〇円
(税込869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)

季節により入荷できない場合がございます。

ご飯七の

名物 炊きたて釜めし

ご注文いただいておりますから炊くのでアツアツ。
一杯目はそのままです。
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。



鮭いくら
釜めし

七四〇円
(税込814円)

五目釜めし

六九〇円
(税込765円)

あさり釜めし

七四〇円
(税込814円)

帆立と海老の
釜めし

八四〇円
(税込924円)

とり釜めし

六九〇円
(税込765円)

釜めし

おすすめ

鶏釜めし

六九〇円
(税込759円)

五目釜めし

六九〇円
(税込759円)

あさり釜めし

七四〇円
(税込814円)

鮭いくら釜めし

七四〇円
(税込814円)

帆立と海老の釜めし

八四〇円
(税込924円)

大竈炊え

かまどめし

一九〇円
(税込209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)

梅茶漬け

三九〇円
(税込429円)

備長炭焼き焼鳥井

五四〇円
(税込594円)



自慢 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。

七九〇円
(税込869円)

デザート

アイスクリーム

二四〇円
(税込264円)

ブリュレ

二九〇円
(税込319円)

杏仁豆腐

三四〇円
(税込374円)

アイスの天ぷら

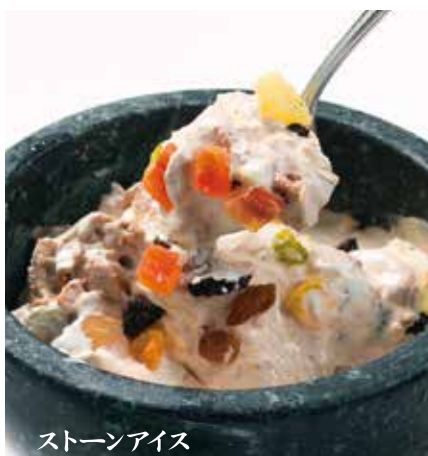
三九〇円
(税込429円)

ちよこっとパフェ

三九〇円
(税込429円)

ストーンアイス

五九〇円
(税込649円)



ストーンアイス



ブリュレ

カット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！



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 **二、五〇〇円** (税込2,750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

料理 お一人様 **一、五〇〇円**
(税込1,650円)

地酒も飲み放題【本格焼酎入り】

2時間
ご宴会
飲み放題

お一人様 **二、〇〇〇円**
(税込2,200円)

4名様から40名様までのご宴会承り中

酉や喜兵衛

大館店

営業時間 / 17:00~24:00

TEL.0186-49-6439