

実は奥深いやきとり。強火の近火。絶妙な焼き加減こそ

酉や喜兵衛の 職人技

備長炭火やきとりと竈めし

酉や喜兵衛



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)。

「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。

名代

かわ串

【三日仕込・五回炙り】

一六〇円

(税込176円)

十年以上磨き続けた、当店ではか食べられない自慢の逸品。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、秘伝のたれがジューツと口の中に広がります。



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。



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。



おかわり
自由

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)

スタッフに「おかわり」とお声がけください。

【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



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、かつきりと味わい深く召し上がっていただけます。



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ったいただく分だけ、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。



当店自慢 ねぎま〈タレ〉……………一八〇円
(税込198円)

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)

こさみ

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。

こさみ梅しそ……………一八〇円
(税込198円)

こさみチーズ……………一八〇円
(税込198円)

おすすめ こさみわさび……………一八〇円
(税込198円)

こさみマヨネーズ……………一八〇円
(税込198円)

ぼんぼち

鶏の尾の部分で、一番脂がのっけていて
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。

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〈にんにく醤油〉……………一八〇円
(税込198円)

こころ

ハツの部分

こころ〈タレ〉……………一七〇円
(税込187円)

こころ〈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。

砂ずり……………一七〇円
(税込187円)

なんこつ

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 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)

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)

つくねおろしポン酢……………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〈にんにく醤油〉……………一九〇円
(税込209円)

肉巻き



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)

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〈塩・タレ〉……………一八〇円
(税込198円)

野菜焼き

ネギ〈塩・タレ〉……………一五〇円
(税込165円)

玉ねぎ〈塩・タレ〉……………一五〇円
(税込165円)

商品 しいたけ〈塩・タレ〉……………一五〇円
(税込165円)

商品 しいたけ〈塩・タレ〉……………一九〇円
(税込209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。

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)

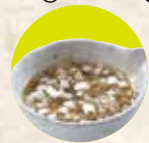
ハーフ(四個) 四九〇円 (税込539円)

ミニ(二個) 二六〇円 (税込286円)



ねぎ塩ダレ

黒コショウの効いたねぎ塩ダレはお酒との相性◎



旨ロダレ

特製ユーリンチソース。酉や喜兵衛おなじみのダレです。



がんこダレ

ニンニクと生姜がしっかり効いたがんこダレ。やみつきになる味です。



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。

一本 一二〇円 (税込132円)
五本セット 五九〇円 (税込649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)

揚げ出し豆腐……………三九〇円 (税込429円)

おすすめ とりせんべい……………四九〇円 (税込539円)

たこ唐揚げ……………三九〇円 (税込429円)

川海老唐揚げ……………三九〇円 (税込429円)

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。



豆腐味噌漬け

開店当時から定番の日本酒にピツタリのおつまみ。

五四〇円(税込594円)



八丁味噌のもつ煮

四九〇円(税込539円)

とりあえず

枝豆……………二九〇円(税込319円)

塩辛……………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)

きゅうり一本漬け……………二九〇円(税込319円)

漬け物盛り合わせ……………四四〇円(税込484円)

一品料理

寄せ豆腐……………三九〇円(税込429円)

八丁味噌のもつ煮……………四九〇円(税込539円)

じゃがバター……………四九〇円(税込539円)

あさり酒蒸し……………四九〇円(税込539円)

比内地鶏出し巻き玉子……………五四〇円(税込594円)

豆腐味噌漬け……………五四〇円(税込594円)

サラダ



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とろろ温玉でお召し上がりください。



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)

味噌キャベツ……………二九〇円(税込319円)

野菜スティック……………三九〇円(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、四八〇円(税込1,628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、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

ご注文いただいた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。



鮭いくら
釜めし

七九〇円
(税込869円)

五目釜めし

六九〇円
(税込759円)

あさり釜めし

六九〇円
(税込759円)

帆立と海老の
釜めし

七九〇円
(税込869円)

とり釜めし

六九〇円
(税込759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

あさり釜めし

六九〇円
(税込759円)

鮭いくら釜めし

七九〇円
(税込869円)

帆立と海老の釜めし

七九〇円
(税込869円)

大竈炊え

かまどめし

一九〇円
(税込209円)

おむすび(2ヶ)

三九〇円
(税込429円)

焼きおむすび(2ヶ)

三九〇円
(税込429円)

つくね照り玉井

四九〇円
(税込539円)

けいはん(鶏飯)

五九〇円
(税込649円)

かまど 焼鳥井

五四〇円
(税込594円)

比内地鶏 親子井

七九〇円
(税込869円)

比内地鶏スープ

無料



比内地鶏
親子井

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

一九〇円
(税込209円)

杏仁豆腐

二九〇円
(税込319円)

黒蜜アイス

三三〇円
(税込374円)

ブリュレ

三三〇円
(税込374円)

ストーンアイス

五九〇円
(税込649円)

ストーンアイス

五九〇円
(税込649円)

カットフルーツと濃厚バニラアイス

三三〇円
(税込374円)

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!



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。

五九〇円
(税込649円)

