コース

今井屋コース『彩』五〇〇〇円（税込五五〇〇円）

前菜　本日の前菜三種

冷菜　鶏ハムとお野菜 サラダ仕立て

焼物　比内地鶏 抱き身

比内地鶏 ネック

比内地鶏 塩つくね

温菜　比内地鶏ガラスープ 出し巻き卵

逸品　比内地鶏 もも焼き 三種の薬味

椀物　比内地鶏 濃厚スープ

食事　秋田県名物 きりたんぽ

※食材の仕入れにより変更する場合がございます。

今井屋小懐石『華』

五五〇〇円（税込六〇五〇円）

先付　最中レバーパテ とろ湯葉 比内地鶏メンチ

向付　特選国産馬刺し

前菜　鶏ハムとお野菜 サラダ仕立て

焼物　比内地鶏 抱き身

比内地鶏 ネック

比内地鶏 塩つくね

箸休　比内地鶏 濃厚スープ

合肴　天使の衣 ささみ包み揚げ

強肴　比内地鶏 もも焼き 薬味三種

食事　秋田県産 稲庭うどん

※食材の仕入れにより変更する場合がございます。

今井屋懐石『雅』

六五〇〇円（税込七一五〇円）

先付　最中レバーパテ とろ湯葉 比内地鶏メンチ

向付　特選国産馬刺し盛り合わせ

前菜　鶏ハムとお野菜 サラダ仕立て

焼物　比内地鶏 抱き身

比内地鶏 ネック

比内地鶏 塩つくね

本日の焼き野菜

箸休　比内地鶏 濃厚スープ

合肴　天使の衣 ささみ包み揚げ

強肴　比内地鶏 ももむね相い盛り

食事　秋田県産 稲庭うどん

甘味　抹茶わらび餅

※食材の仕入れにより変更する場合がございます。

今井屋懐石『朱雀』七五〇〇円（税込八二五〇円）

先付　最中レバーパテ とろ湯葉 比内地鶏メンチ

向付　特選国産馬刺し盛り合わせ

前菜　鶏ハムとお野菜 サラダ仕立て

焼物　比内地鶏 抱き身

比内地鶏 ネック

比内地鶏 塩つくね

比内地鶏 手羽

本日の焼き野菜

箸休　比内地鶏 濃厚スープ

合肴　天使の衣 ささみ包み揚げ

強肴　比内地鶏 ももむね相い盛り

食事　比内地鶏 小さな親子丼

甘味　抹茶わらび餅

※食材の仕入れにより変更する場合がございます。

お料理

比内地鶏 焼き鶏

厳選 ねぎま	五九〇円	（税込六四九円）
もも	五九〇円	（税込六四九円）
むね	五四〇円	（税込五九四円）
厳選 むねと皮の抱き身	五四〇円	（税込五九四円）
厳選 レバー	五四〇円	（税込五九四円）
砂肝	四九〇円	（税込五三九円）
手羽先	四九〇円	（税込五三九円）
皮	四九〇円	（税込五三九円）
ネック	四九〇円	（税込五三九円）
ささみ わさび	四九〇円	（税込五三九円）
ささみ 梅	四九〇円	（税込五三九円）
ささみ 柚子胡椒	四九〇円	（税込五三九円）
きんかん	四九〇円	（税込五三九円）
厳選 月見つくね	五九〇円	（税込六四九円）
塩つくね	五四〇円	（税込五九四円）

比内地鶏　希少部位

ソリレスとおび	五九〇円	（税込六四九円）
はつ	五四〇円	（税込五九四円）
ぼんじり	五四〇円	（税込五九四円）
へそ	五九〇円	（税込六四九円）
ホルモン	四九〇円	（税込五三九円）
背肝	四九〇円	（税込五三九円）
豆肝	四九〇円	（税込五三九円）

炭火焼き

首小肉（せせり）比内地鶏不使用	三九〇円	（税込四二九円）
軟骨 比内地鶏不使用	三九〇円	（税込四二九円）
アスパラ	三九〇円	（税込四二九円）
肉厚椎茸	四四〇円	（税込四八四円）
ししとう	四四〇円	（税込四八四円）
長葱	二九〇円	（税込三一九円）
うずら	三四〇円	（税込三七四円）
秋田名物 きりたんぽ 味噌焼き	三四〇円	（税込三七四円）
秋田名物 きりたんぽ 磯辺焼き	三四〇円	（税込三七四円）

最高級国産馬刺し

厳選 三種盛り	二四八〇円（税込二七二八円）
赤身	一九八〇円（税込二一七八円）
霜降り	二四八〇円（税込二七二八円）
肩ロース	一二八〇円（税込一四〇八円）
コーネ たてかみ	九八〇円（税込一〇七八円）
ユッケ	一五八〇円（税込一七三八円）

サラダ

厳選 今井屋サラダ 鶏ハムと半熟卵	九四〇円（税込一〇三四円）
厳選産地 フルーツトマト	一一八〇円（税込一二九八円）
和ポテトサラダ いぶりがっこといくら	七四〇円（税込八一四円）

冷菜

厳選 よだれ鶏 食べるラー油	六九〇円	（税込七五九円）
とろ湯葉のお刺身	七四〇円	（税込八一四円）
しば漬けクリームチーズ	六九〇円	（税込七五九円）
肉味噌 たたき胡瓜	四九〇円	（税込五三九円）
本家今井屋 パリパリキャベツ	五九〇円	（税込六四九円）
手作り 白ざる豆腐	六四〇円	（税込七〇四円）
かつおの酒盗	四四〇円	（税込四八四円）
辛子明太子	八九〇円	（税込九七九円）
厳選 比内地鶏 とりわさ	七四〇円	（税込八一四円）
比内地鶏 鶏皮のポン酢和え	六四〇円	（税込七〇四円）
比内地鶏 ささみ明太和え	七九〇円	（税込八六九円）
秋田名物 いぶりがっこ二種	五九〇円	（税込六四九円）
比内地鶏レバーパテ	六九〇円	（税込七五九円）

逸品

厳選 天使の衣 ささみの包揚げ	八九〇円	（税込九七九円）
厳選 比内地鶏 鶏ガラスープ使用 出し巻き卵	八四〇円	（税込九二四円）
軟骨の唐揚げ	七九〇円	（税込八六九円）
辛子明太子の炭火炙り焼き	八九〇円	（税込九七九円）
比内地鶏 手羽の唐揚げ	八四〇円	（税込九二四円）
比内地鶏 かわいいメンチ	八九〇円	（税込九七九円）
比内地鶏スープで食べる水餃子	八九〇円	（税込九七九円）
厳選 比内地鶏 砂肝と茸ガーリックバター	九九〇円	（税込一〇八九円）
長芋スティック揚げ カレー塩	七九〇円	（税込八六九円）
比内地鶏 もも肉豪快揚げ一枚	二九八〇円	（税込三二七八円）
比内地鶏 もも肉豪快揚げハーフ	一四九〇円	（税込一六三九円）
厳選 比内地鶏 もも肉の塩焼き	二九八〇円	（税込三二七八円）
比内地鶏 熟成むね肉の塩胡椒焼き	二九八〇円	（税込三二七八円）

〆

厳選 比内地鶏 親子丼	一二八〇円（税込一四〇八円）
比内地鶏 塩親子丼	一二八〇円（税込一四〇八円）
龍の卵使用 卵かけご飯	八九〇円（税込九七九円）
特製スープ 鶏雑炊	九四〇円（税込一〇三四円）
佐賀海苔で包む 南高梅おにぎり	三九〇円（税込四二九円）
佐賀海苔で包む 明太子おにぎり	三九〇円（税込四二九円）
秋田名物 稲庭ざるうどん	八九〇円（税込九七九円）
比内地鶏の鶏ガラスープ	七九〇円（税込八六九円）
比内地鶏の鶏ガラ味噌汁	二四〇円（税込二六四円）

甘味

厳選 能登の濃厚塩アイス	四九〇円（税込五三九円）
手作り杏仁豆腐	五四〇円（税込五九四円）
抹茶わらび餅と塩アイス	六四〇円（税込七〇四円）

鍋

秋田名物 きりたんぽ鍋	二八九〇円（税込三一七九円）
比内地鶏の濃厚スープ 水炊き鍋	二八九〇円（税込三一七九円）

【追加】

骨付きかしわ肉	七九〇円（税込八六九円）
比内地鶏つみれ	六四〇円（税込七〇四円）
きりたんぽ	四〇〇円（税込四四〇円）
水炊き鍋野菜盛り	七九〇円（税込八六九円）
きりたんぽ鍋野菜盛り	九九〇円（税込一〇八九円）
水炊き鍋追加スープ	五四〇円（税込五九四円）
きりたんぽ鍋追加スープ	三四〇円（税込三七四円）
稲庭うどん	八九〇円（税込九七九円）
雑炊	七九〇円（税込八六九円）

お飲み物

焼酎

芋焼酎	きろく	五九〇円	（税込六四九円）
	一刻者	六四〇円	（税込七〇四円）
	不二才	六四〇円	（税込七〇四円）
	富乃宝山	六四〇円	（税込七〇四円）
	吉兆宝山	六四〇円	（税込七〇四円）
	晴耕雨読	六四〇円	（税込七〇四円）
麦焼酎	ちんぐ	五九〇円	（税込六四九円）
	中々	六四〇円	（税込七〇四円）
	無一物	六四〇円	（税込七〇四円）
	兼八	七九〇円	（税込八六九円）
米焼酎	吟香 鳥飼	七四〇円	（税込八一四円）
黒糖焼酎	まんこい	六四〇円	（税込七〇四円）
泡盛	多良川	六四〇円	（税込七〇四円）

焼酎 ボトル

芋焼酎	富乃宝山	四四八〇円	（税込四九二八円）
麦焼酎	中々	四四八〇円	（税込四九二八円）
米焼酎	鳥飼	四九八〇円	（税込五四七八円）

ボトルセット

ボトルセット	三〇〇円	（税込三三〇円）
カットレモン1/2	三〇〇円	（税込三三〇円）
ボトル割り材（ウーロン茶又は緑茶）各	三〇〇円	（税込三三〇円）

心斎橋
今井屋
本店

お飲物

日本酒

【岩手】あかぶ　九九〇円（税込一〇八九円）
【秋田】刈穂 山廃純米原酒　九九〇円（税込一〇八九円）
【秋田】雪の茅舎 純米吟醸　九九〇円（税込一〇八九円）
【秋田】一白水成 特別純米酒　九九〇円（税込一〇八九円）
【宮城】あたごの松 純米吟醸　九九〇円（税込一〇八九円）
【山形】出羽桜 桜花吟醸　九九〇円（税込一〇八九円）
【新潟】八海山 大吟醸　一二八〇円（税込一四〇八円）
【愛知】醸し人九平次 純米大吟醸　一二八〇円（税込一四〇八円）
【福井】黒龍 純米吟醸　九九〇円（税込一〇八九円）
【京都】澤屋まつもと 守破離 純米　九九〇円（税込一〇八九円）
【奈良】篠峯 純米 山田錦 超辛口　九九〇円（税込一〇八九円）
【広島】宝剣 超辛口純米　九九〇円（税込一〇八九円）
【山口】獺祭 三割九分 純米大吟醸　一五八〇円（税込一七三八円）
【高知】酔鯨 吟麗純米吟醸　九九〇円（税込一〇八九円）
【長崎】横山 純米大吟醸　一二八〇円（税込一四〇八円）
熱燗 豪快 特別本醸造　八九〇円（税込九七九円）

ビール

アサヒ スーパードライ　七〇〇円（税込七七〇円）
スーパードライ 小　五九〇円（税込六四九円）
ドライゼロ　五〇〇円（税込五五〇円）
スーパードライ 瓶ビール　七五〇円（税込八二五円）
プレミアムビール熟撰　八〇〇円（税込八八〇円）

ハイボール／ウイスキー

知多　一二八〇円（税込一四〇八円）
シーバスリーガル12年　八九〇円（税込九七九円）
ニッカフロンティア　八九〇円（税込九七九円）
ブラックニッカ　六四〇円（税込七〇四円）

サワー

ウーロンハイ　五四〇円（税込五九四円）
緑茶ハイ　五四〇円（税込五九四円）
ジャスミンハイ　五四〇円（税込五九四円）
カルピスサワー　五九〇円（税込六四九円）
生オレンジサワー　五九〇円（税込六四九円）
生グレープフルーツサワー　五九〇円（税込六四九円）
生すだちサワー　五九〇円（税込六四九円）
生レモンサワー　五九〇円（税込六四九円）

果実酒

（ロック・ソーダ・水割り）　各 六四〇円（税込七〇四円）

いちご酒　マンゴー酒
みかん酒　八岐の梅酒
ゆず酒　雑賀梅酒
もも酒　鳳凰美田梅酒

ワイン

グラスワイン（赤又は白）　各八〇〇円（税込八八〇円）
ワインボトル（赤又は白）　別紙ご参照ください

ソフトドリンク

ウーロン茶　三九〇円（税込四二九円）
緑茶　三九〇円（税込四二九円）
ジャスミン茶　三九〇円（税込四二九円）
カルピス　三九〇円（税込四二九円）
オレンジジュース　四四〇円（税込四八四円）
グレープフルーツジュース　四四〇円（税込四八四円）
コカ・コーラ 瓶　四九〇円（税込五三九円）
ジンジャーエール 甘口瓶　四九〇円（税込五三九円）
ジンジャーエール 辛口瓶　四九〇円（税込五三九円）
ラムネ瓶　四九〇円（税込五三九円）
ペリエ　五九〇円（税込六四九円）
富士ミネラル　三九〇円（税込四二九円）

ランチ

今井屋の昼御膳

ランチタイム 11:30〜15:00(L.O14:30)

比内地鶏の出汁使用

親子丼御膳

【親子丼・小鉢・香の物・味噌汁】 1,250円(税込)

比内地鶏の出汁の旨味と、玉子の相性は抜群。「美味しい親子丼」是非ご賞味ください。

比内地鶏の出汁使用

塩親子丼御膳

【親子丼・小鉢・香の物・味噌汁】 1,250円(税込)

甘さ控えめで、塩昆布との相性も良く、ここでしか食べることのできない親子丼です。

桜島鶏の唐揚げ御膳

【唐揚げ・小鉢・香の物・味噌汁】 1,250円(税込)

比内鶏の出汁をベースに下味をつけ、旨さが凝縮された唐揚げに仕上げました。

大山鶏の炭火焼き御膳

【もも肉1枚焼き・小鉢・香の物・味噌汁】 1,480円(税込)

贅沢にも国産もも肉を1枚使用。炭の風味とじっくり焼き上げたお肉は噛めば噛むほど旨いが出る逸品です。

比内地鶏使用

極上親子丼御膳

【親子丼・小鉢・香の物・味噌汁】 1,800円(税込)

日本三大地鶏の比内地鶏を惜しみなく使い、比内地鶏の旨みを、卵が包み込みとろとろに仕上げた親子丼です。

比内地鶏使用 焼き鳥御膳

【串5種・本日の前菜2種・香の物・サラダ・味噌汁】 2,250円(税込)

比内地鶏ならではの噛むほどに広がる旨みと焼き鳥屋だからこそ外せない定番串。高級素材だけに偏らず、「焼き鳥屋として一番うまい形」を追求しました。

土日限定ランチ

今井屋

極上昼膳

PREMIUM LUNCH

極上親子丼

親子丼・香の物・ 小鉢 ・味噌汁

1,880円（税込）

比内地鶏
とろける飲めるほど旨い

日本三大地鶏の比内地鶏を惜しみなく使い、
卵は大分県産龍の卵を使用。
比内地鶏の旨みを、卵が包み込みとろとろに
仕上げた親子丼です。

焼き鶏御膳

串5種・本日の小鉢2種・香の物・ 小鉢 ・味噌汁

2,480円（税込）

比内地鶏と焼き鳥屋の定番

比内地鶏ならではの噛むほどに広がる旨みと
焼き鳥屋だからこそ外せない定番串。
高級素材だけに偏らず、
「焼き鳥屋として一番うまい形」を追求しました。

比内地鶏　親子丼

親子丼・小鉢・香の物・味噌汁

1,450円（税込）

今井屋の定番親子丼

長く愛され続けている比内地鶏を使った親子丼。
丼にて提供。