

名物、比内地鶏【一枚焼】

もも肉の塩焼き

三、二〇〇円

串は各種一本よりご注文いただけます。
比内地鶏のやきとり

- ・ねぎま 六六〇円
- ・もも 六六〇円
- ・むねと皮の抱き身 六六〇円
- ・砂肝 五〇〇円
- ・手羽先 五三〇円
- ・皮 五五〇円
- ・月見つくね 六三〇円
- ・ささみ 六三〇円
- ・生わさび添え 五五〇円
- ・紀州梅添え 五五〇円
- ・柚子こしょう添え 五五〇円
- ・レバー 五〇〇円
- ・軟骨 比内地鶏不使用 四四〇円
- ・首小肉 比内地鶏不使用 四四〇円

希少部位

大変希少な部位のため、
売れ切れの場合はご了承願います。

- ・白レバー 六五〇円
- ・ソリレスとおび 六六〇円
- ・へそ 五八〇円
- ・ホルモン 四四〇円
- ・ぼんじり 五五〇円
- ・せせり 六六〇円
- ・はつ 五五〇円
- ・アスパラ 五五〇円
- ・椎茸 五五〇円
- ・ししとう 五五〇円
- ・ズッキーニ 四四〇円

野菜焼

旬菜

今井屋では、その季節に一番美味しくいただける
産地の野菜を仕入れています。

- ・本家今井屋 九九〇円
- ・パリパリキヤベツ 九九〇円
- ・今井屋旬菜サラダ 一、二一〇円
- ・秋田いぶりがっこの
ポテトサラダ 九九〇円

逸品料理

- ・手羽先の
パリパリ揚げ【二本】 一、〇〇〇円
- ・比内地鶏
ガラスープの
出し巻き玉子 九九〇円
- ・いぶりがっこ
クリームチーズ 八〇〇円
- ・秋田いぶりがっこと
漬物の盛り合わせ 一、一〇〇円
- ・極上・辛子明太子 九九〇円
- ・寄せ豆腐 五五〇円

今井屋のこだわり

比内地鶏

秋田県産
放牧飼育雌鶏使用

当店使用の比内地鶏は、
限定された数少ない農家の方々が
丹精込めて育て上げています。
のびのびと育てられているために、
余分な脂肪が落ちて身が引き締まり、
肉自体の旨味が強まって
コクのある美味しい肉質になります。
全国に一五〇種類以上あるといわれる
地鶏・銘柄鶏の中でも、比内地鶏は
究極の地鶏と呼ばれる幻の逸品です。
今井屋では、新鮮な雌の鶏肉を
使用しています。

一串入魂、
究極のやきとりを
ご賞味ください。

炭火焼

- ・枝豆の炭火焼き 八八〇円
秋田県産枝豆使用
- ・極上辛子明太子の
炭火炙り焼き 九九〇円
- ・絶品きりたんぽ【一皿二本】
味噌焼き／磯辺焼き 各五五〇円
- ・厚〜いお揚げさんの
炭火炙り焼き 六六〇円

表示価格は税込でございます。
お席料として六〇〇円いただいております。

食物アレルギーがご心配のお客様は当店スタッフにお申し出ください。

鍋

鍋は二人前から承ります。

・秋田名物きりたんぽ鍋

一人前 二、五〇〇円

(追加)

きりたんぽ【二貫】

五五〇円

比内地鶏もも肉【四貫】

五八〇円

比内地鶏つくね【四貫】

五八〇円

野菜皿

七〇〇円

うどんセット

八八〇円

雑炊セット

九一〇円

別の食事

・別の親子丼(小) 味噌汁付

一、〇〇〇円

・コラーゲンたっぷり

鶏雑炊

一、二〇〇円

・比内地鶏の

そばろご飯 味噌汁付

一、二〇〇円

・稲庭ざるうどん

一、一〇〇円

・鶏ガラの味噌汁

三三〇円

・焼きおにぎり茶漬け

七七〇円

・梅
・明太子

甘味

・バニラアイスの

黒蜜きな粉かけ

六六〇円

・本日のジェラート

六六〇円

・今井屋の

手作り杏仁豆腐

五五〇円

・秋田バター餅の

炭火焼とアイス

・本日のジェラート
・バニラアイスの黒蜜きな粉かけ

八八〇円

やきとり花コース

おすすめ

五、九〇〇円

・冷菜 今井屋旬菜サラダ

・小鉢 本日の小鉢

・焼物 もも串／むねと皮の抱き身串／レバー串

・箸休 本日の蒸し物

・焼物 本日のお薦め串／本日の野菜串／月見つくね串

・食事 鶏雑炊

・甘味 本日のデザート

やきとり雅コース

六、九〇〇円

・前菜 本日の前菜

・先吸 本日のお吸物

・小鉢 寄せ豆腐

・焼物 もも串／むねと皮の抱身串／レバー串

・箸休 本日の箸休め

・逸品 ささみと野菜の天麩羅

・焼物 本日のお薦め串／本日の野菜串／月見つくね串

・漬物 燻りがつこと漬物盛り

・食事 そぼろ味噌茶漬け

・甘味 本日のデザート

やきとり和コース

四、九〇〇円

・冷菜 本家今井屋パリパリキャベツ

・焼物 もも串／むねと皮の抱き身串／レバー串

・揚げ 比内地鶏といぶりがつこのコロッケ

・焼物 本日の野菜串／月見つくね串

・食事 鶏雑炊

・甘味 本日のデザート

きりたんぽ鍋コース

五、七〇〇円

・前菜 本日の前菜

・焼物 もも串／むねと皮の抱身串／レバー串／本日の野菜串

・鍋 秋田名物きりたんぽ鍋

・食事 鍋仕立てコラーゲンたっぷり雑炊

・甘味 本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更することがございます。

表示価格は税込でございます。
お席料として六〇〇円いただいております。

【ソフトドリンク】 soft drink

ウーロン茶 500円
oolong tea

緑茶 500円
green tea

昆布茶 440円
kelp tea

炭酸水 220円
sparkling water

富士ミネラル 220円
fuji mineral

100% オレンジジュース 500円
orange juice

100% グレープフルーツジュース 500円
grapefruit juice

コーラ 500円
coke

ジンジャーエール (甘 / 辛) 500円
ginger ale (sweet / dry)

ラムネ 500円
ramune

カルピス 500円
calpis

【ノンアルコールカクテル】 non-alcoholic cocktails

スプモーニ 650円
spumoni

ジントニック 650円
gin and tonic



お
飲
み
物

今井屋
本店

【ビール】 beer

おすすめ

今井屋本店限定クラフトビール

こうのとり
“煌ノ鶏”

imaiya honten limited edition craft beer
"kounotori"

1,320円

生ビール アサヒスーパードライ
beer

800円

生ビール アサヒスーパードライ (小)
small beer

500円

アサヒスーパードライ (中瓶)
medium bottle

850円

ノンアルコールビール アサヒドライゼロ
non-alcoholic beer

580円

シャンディガフ (甘 / 辛)
shandy gaff (sweet / dry)

770円

【カクテル】 cocktail

〈ジン〉 gin

770円

ジントニック

gin and tonic

ジンライム

gin and lime

ジンバック (甘 / 辛)

gin buck (sweet / dry)

〈カシス〉 cassis

770円

カシスウーロン

cassis and oolong

カシスソーダ

cassis and soda

カシスオレンジ

cassis and orange

カシスグレープフルーツ

cassis and grapefruit

〈ピーチ〉 peach

770円

ピーチウーロン

peach oolong

ファジーネーブル

fuzzy navel

ピーチフィズ

peach fizz

【サワー】 sour

レモンサワー
lemon sour

770円

ライムサワー
lime sour

770円

オレンジサワー
orange sour

770円

グレープフルーツサワー
grapefruit sour

770円

カルピスサワー
calpis sour

770円

ウーロンハイ
shochu with oolong tea

600円

緑茶ハイ
shochu with green tea

600円

【ウィスキー】 whisky

〔割り方〕

ロック / 水割り / お湯割り / ソーダ割り
水割り・ソーダ割りは + 80 円

濃いめ
+100円頂戴します。

知多 chita

1,100円

ジャパニーズウィスキー

富士 fuji

1,100円

ジャパニーズウィスキー

響 hibiki

1,800円

ジャパニーズウィスキー

I.W. ハーパー

I.W. harper

1,000円

アメリカンウィスキー

オールドパー old parr

1,100円

スコッチウィスキー

【日本酒】 sake

日本酒飲み比べ三種 1,800円

おすすめのものををご用意いたします。

北海道
おとこやま
男山 生酴純米 1,100円

冷も良し。ぬる燗も良し。深みのある芳醇な辛口。

青森
むつはっせん
陸奥八仙 いさり火特別純米 1,320円

華やかな香りとさわやかな甘味の美酒。

岩手
なんぶびじん
南部美人 特別純米 1,100円

焼き鳥との相性は抜群。非常にキレのある辛口。

秋田
ふくこまち
福小町 純米辛口 820円

華やかな香りと米本来の優しい甘みが広がる上品な味わい。

秋田
たかしみず
高清水 無濾過純米 700円

すっきりとした口当たり都心のある旨味、定番の辛口酒です。

栃木
ほうおうびでん
鳳凰美田 純米吟醸 1,100円

フルーティーですっきり。酸味、甘味のバランスが良く飲みやすい。

新潟
しめはりづる
メ張鶴 純米吟醸 【熟爛おすすめ】 1,760円

すっきり辛口のお酒。香りも程よく、食事の邪魔をしません。

新潟
はっかいさん
八海山 大吟醸 1,760円

新潟を代表する有名銘柄。名前の由来は越後三山「八海山」から。

新潟
くぼた
久保田 萬寿 2,200円

久保田の中でも最高ランクの萬寿。香り高くすっきりとしています。

石川
てんぐまい
天狗舞 山廃純米 【熟爛おすすめ】 1,100円

ワイングラスで上がってくる香りを楽しむのも良いかもしれません。

【カクテル】 cocktail

〈赤ワイン〉 red wine

レ フラン ボトル 6,300円
les francs グラス 900円

豊かな果実味にフレッシュなミントのテイストが印象的。やさりと相性抜群。

カサーレヴェッキオ
モンテプルチアーノ ダブルッツォ ボトル 8,200円
casale vecchio montepulciano d'abruzzo グラス 1,280円

力強く持続性のある果実味とともに赤い果実やスパイスのアロマが広がる。

〈白ワイン〉 white wine

ピエール&レミー
ゴーディエシャルドネ ボトル 3,850円
chardonnay グラス 770円

柑橘系や白い花のようなさわやかな香り。果実味とエレガントさを両立。

ファンティーニ トレbbiアーノ
ダブルッツォ ボトル 5,760円
fantini trebbiano d'abruzzo グラス 820円

角がなく雑味のないクリーンな印象。柑橘系の皮、ユリのような白い花の香り。

〈スパークリング〉 sparkling

モエ エ シャンドンブリュット
アンペリアル ボトル 9,900円
fantini trebbiano d'abruzzo

新鮮なフルーツと花のクリーミーさでやわらかな香り。

【焼酎】shochu

〔割り方〕

ロック / 水割り / お湯割り / ソーダ割り
水割り・ソーダ割りは + 80 円

濃いめ
+100円頂戴します。

宮崎

〈芋〉きろく kiroku グラス 700円

昔ながらの甕で仕込んでいる芋焼酎。風味豊かでお湯割が合います。

鹿児島 ぶにせ

〈芋〉不二才 bunise グラス 715円

甘み、コク、キレ、芋焼酎らしさをストレートに表現。

鹿児島

〈芋〉やきいも黒瀬 yakiimo kurose ボトル 7,480円
グラス 715円

お湯割りにすると焼き芋の香ばしい香りがあがります。

鹿児島 とみのほうざん

〈芋〉富乃宝山 tomino hozan ボトル 7,480円
グラス 770円

香りが高く華やか。ロックでお召し上がりください。

鹿児島 きっちょうほうざん

〈芋〉吉兆宝山 kitcho hozan ボトル 7,480円
グラス 770円

こちらの宝山はまろやかで、お湯割り・ロックがおすすめです。

鹿児島 さとう

〈麦〉佐藤 麦 sato グラス 770円

麦の素材感や柔らかさ、素直な甘さを表現した焼酎です。

宮崎 なかなか

〈麦〉中々 nakanaka ボトル 7,480円
グラス 660円

口当たりがよくとても飲みやすい。

宮崎 ひゃくねんのこどく

〈麦〉百年の孤独 hyakunennno kodoku グラス 1,100円

ウィスキーのような芳香とラムのような甘さが絶品です。

熊本 とりかい

〈米〉鳥飼 torikai ボトル 7,480円
グラス 825円

華やかな吟醸香が特徴。冷たいうちにお召し上がりください。

【梅 酒】 plum liquor

〔割り方〕

ロック / 水割り / お湯割り / ソーダ割り
水割り・ソーダ割りは + 80 円

濃いめ
+100円頂戴します。

和歌山
やまた
八岐の梅酒 yamata 700円

ちょっと甘めの梅酒。クセがないのでつつい。

和歌山
さいか
雑賀 saika 720円

日本酒仕込みの梅酒。すっきりとした甘さ。

和歌山
すっぱい梅酒 sour 770円

口に含むと驚くほどの「すっぱい」。甘みと酸味のバランスが良。

和歌山
つるうめ
鶴梅 完熟梅酒 ripe 770円

完熟梅の持つ甘酸っぱさを引き出し濃密でジューシーな梅酒。

【果実酒】 fruit liquor

奈良
苺酒 strawberry liquor 770円

甘みの強いこのお酒は水割りがソーダ割りで。

愛知
赤ぶどう酒 red grapes liquor 770円

爽やかでぶどうのジューシーさ溢れる香り。

和歌山
鶴梅 ゆず酒 tsuruume yuzu liquor 770円

果汁感たっぷり、濃厚な香りと深いコク。

福井
こくりゅう
黒龍 純米吟醸 1,320円

気品溢れる透明な旨さは洗練されたこの蔵ならではの。

愛知
かもしびと くへいじ
醸し人 九平次 純米大吟醸 1,760円

山田錦を 50% 磨き上げ、旨みと甘みが絶妙なバランス。

愛知
ほうらいせん
蓬莱泉 特別純米 1,100円

酸味が少なく、あっさりとした口当たり。地元愛知のやや辛口の純米酒。

三重
じこん
而今 1,760円

入手困難な銘柄酒。銘柄はスタッフにお伺いください。品切れの際はご了承ください。

兵庫
おくはりま
奥播磨 芳醇超辛口 純米吟醸 1,320円

バランスの取れた飲みやすい辛口酒。

島根
おうろく
王禄 超辛純米 本生 1,320円

辛さを感じさせない旨味、切れ味よく料理を選ばず引き立てます。

広島
ほうけん
宝剣 超辛口純米 1,100円

辛いだけでなく甘み、旨味も感じられる食中酒。

山口
だっさい
獺祭 純米大吟醸 45 1,320円

口当りは甘く滑らか。入手困難な為、品切れの際はご了承ください。

高知
すいげい
酔鯨 純米吟醸 【**熟爛おすすめ**】 1,100円

旨味がありキレが良く、香り穏やか。食中酒に向いてます。

佐賀
なべしま
鍋島 特別純米 1,100円

日本酒番付 1 位の蔵元です。是非ご賞味下さい。

〔スパークリング清酒〕

零 1,000円
miosparkling

Specialty Hinai Chicken

名物、比内地鶏【一枚焼】

No minimum order for skewers. 串は各種1本よりご注文頂けます。

Hinai-jidori Chicken Skewer

比内地鶏のやきとり

Chicken Negima Skewer ¥660
ねぎま

Thigh ¥660
もも

Chicken Breast and Skin Wrapped Skewer ¥660
むねと皮の抱き身

Chikin Gizzard Skewer ¥500
砂肝

Chikin Wing Skewer ¥530
手羽先

Skin ¥550
皮

Chikin Tsukune Meatloaf Skewer [with a raw egg] ¥630
月見つくね

Breast with Wasabi ¥550
ささみ 山葵添え

Breast with Plum ¥550
ささみ 梅添え

Breast with Yuzu Kosho ¥550
ささみ 柚子胡椒添え

Liver Skewer ¥500
レバー

Gristle ¥440
軟骨

Small Neck Meat ¥440
首小肉

Hinai-Jidori Grilled Chicken Thigh with Salt ¥3,200

もも肉の塩焼き

Rare Chicken Parts 希少部位

White Liver ¥650
白レバー

Exterior Cob of Thigh ¥660
ソリレスとおび

Gizzard Side ¥580
へそ

Offal ¥440
ホルモン

Kidney ¥660
背肝

Chikin Heart Skewer ¥550
はつ

Neck Meat ¥660
せせり

Tail ¥550
ぼんじり

Vegetables 野菜焼

Asparagus ¥550
アスパラ

Shiitake Mushrooms ¥550
しいたけ

Green Pepper ¥550
ししとう

Zucchini ¥440
ズッキーニ

Charcoal-Grill

炭火焼き

Charcoal-Grilled Edamame ¥880
枝豆の炭火焼き

Seared Mentaiko Spicy Cod Roe ¥990
辛子明太子の炭火炙り焼き

Kiritanpo Pounded Rice & Miso Sauce [2 pcs] ¥550
きりたんぼ 味噌焼 [2本]

Mochi & Seaweed [2 pcs] ¥550
きりたんぼ 磯部焼 [2本]

Charcoal-Grilled Tofu Skin ¥660
お揚げさんの炭火炙り焼き

Seasonal Vegetables

旬菜

Crisp Cabbage ¥990
本家今井屋バリバリキャベツ

Seasonal Vegetable Salad ¥1,210
今井屋旬菜サラダ

Akita Smoked Pickled Radish Potato Salad ¥990
秋田 いぶりがっこのポテトサラダ

Side Dishes

逸品料理

Crispy Deep-fried Chicken [2 pcs] ¥1,000
手羽先のバリバリ揚げ [2本]

Japanese Omelet ¥990
比内地鶏ガラスープの出し巻き玉子

Smoked Radish Pickles with Cream Cheese ¥800
いぶりがっこクリームチーズ

Pickled & Smoked Radish ¥1,100
秋田いぶりがっこ漬物の盛り合わせ

Mentaiko Spicy Cod Roe ¥990
極上辛子明太子

Chilled Tofu ¥550
寄せ豆腐

Small Dishes

小鉢料理

Chicken Skin & Onion, Ponzu Sauce ¥800
鶏皮とオニオンのポン酢和え

Chicken Gizzard in Spicy Oil ¥660
比内地鶏砂肝のラー油漬け

Deep-Fried Chicken Neck Meat Marinated in Vinegar ¥660
せせりの南蛮漬け

※Table charge ¥600 will be added. Consumption tax (10%) is included in the menu. Please inform our staff if you have any food allergies.
別途お席料 ¥600 を頂戴します。メニューの金額に消費税は含まれております。食物アレルギーがご心配の方は、スタッフにお知らせください。

Hot Pot

鍋

Minimum order is 2 person potion.
鍋は二人前から承ります。

Kiritanpo [half-mashed rice stick] Hot pot

秋田名物きりたんぽ鍋

¥2,500

Additional 追加

Kiritanpo Pounded Rice, 2 Pcs きりたんぽ 【2貫】	¥550	Assorted Vegetables 野菜皿	¥700
Thigh, 4 Pcs 比内地鶏もも肉 【4貫】	¥580	Udon Set うどんセット	¥880
Meat Balls, 4 Pcs 比内地鶏つくね 【4貫】	¥580	Zosui Set 雑炊セット	¥910

Meal 食事

Mini Oyakodon [Come with a soft-boiled egg] 半熟ふわっとろ親子丼味噌汁付き (小)	¥1,000	Zaru Udon [Chilled Noodles with Dipping Sauce] 稲庭ざるうどん	¥1,100
Chicken Zousui コラーゲンたっぷり雑炊	¥1,200	Chicken Stock Miso Soup 鶏ガラの味噌汁	¥330
Ground Chicken on Rice & Miso Soup 比内地鶏のそぼろご飯 味噌汁付き	¥1,200	Grilled Rice Ball Chazuke Plum / Spicy Cod Roe 焼きおにぎり茶漬け (梅・明太子)	¥770

Desert 甘味

Vanilla Ice Cream with Brown Sugar Syrup バニラアイスの黒蜜きな粉かけ	¥660	Handmeade Almond Jelly 今井屋の手作り杏仁豆腐	¥550
Today's Gelato 本日のジェラート	¥660	Charcoal-grilled Akita Butter Mochi & Ice Cream 秋田バター餅の炭火焼きとアイス 【本日のジェラート又はバニラアイスの黒蜜かけ】	¥880

Hinai-Jidori Chicken Skewer 11Piece Hana Course ¥5,900

recommend

やきとり花コース

Seasonal Vegetable Salad 今井屋旬菜サラダ	Liver Skewer レバー串	Chicken Meatloaf Skewer 月見つくね串
Today's Small Appetizer 本日の小鉢	Today's Steamed Dish 本日の蒸し物	Chicken Rice Porridge 鶏雑炊
Thigh もも串	Today's Recommended Skewer 本日のおすすめ串	Today's Dessert 本日のデザート
Chicken Breast and Skin Wrapped Skewer むねと皮の抱き身串	Today's vegetable Skewer 本日の野菜串	

Hinai-Jidori Chicken Skewer 9Piece Nagomi Course ¥4,900

やきとり和コース

Crisp Cabbage 本家今井屋バリバリキャベツ	Liver Skewer レバー串	Chicken Meartloaf Skewer 月見つくね串
Thigh もも串	Akita "Hinai" Chicken & Smoked Radish Croquette 比内地鶏といぶりがっこのコロッケ	Chicken Rice Porridge 鶏雑炊
Chicken Breast and Skin Wrapped Skewer むねと皮の抱き身串	Today's Vegetable Skewer 本日の野菜串	Today's Dessert 本日のデザート

Hinai-Jidori Chicken Skewer 14Piece Miyabi Course ¥6,900

やきとり雅コース

Appetizers 本日の前菜	Chicen Breast and Skin Wrapped Skewer むねと皮の抱き身串	Chicken Meartloaf Skewer 月見つくね串
Today's Clear Soup 本日のお吸い物	Liver Skewer レバー串	Pickles 燻りがっこと漬物盛り
Chilled Tofu 寄せ豆腐	Today's Entrtment 本日の箸休め	Minced Chicken Miso Chazuke そぼろ味噌茶漬け
Chicken Tenderloin & Vegetable Tempura ささみと野菜の天麩羅	Today's Recommended Skewer 本日のおすすめ串	Today's Dessert 本日のデザート
Thigh もも串	Today's Vegetable Skewer 本日の野菜串	

[2 people or more]

Kiritanpo[half-mashed rice stick] Hotpot Course ¥5,700

きりたんぽ鍋コース

Appetizer 本日の前菜	Liver Skewer レバー串	Rice Porridge 鍋仕立てコラーゲンスープ雑炊
Thigh もも串	Today'Svegetable Skewer 本日の野菜串	Today's Dessert 本日のデザート
Chicken Breast and Skin Wrapped Skewer むねと皮の抱き身串	Kiritanpo [half-mashed rice stick] Hotpot 秋田名物きりたんぽ鍋	

※Table charge ¥600 will be added. Consumption tax (10%) is included in the menu. Please inform our staff if you have any food allergies.
別途お席料 ¥600 を頂戴します。メニューの金額に消費税は含まれております。食物アレルギーがご心配の方は、スタッフにお知らせください。