

名物、比内地鶏【一枚焼】

もも肉の塩焼き

三、二〇〇円

むね肉の塩こしょう焼き

二、九五〇円

比内地鶏のやきとり

串は各種一本よりご注文いただけます。

- ・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
- ・はつ 五五〇円
- ・手羽先 五三〇円
- ・皮 五五〇円
- ・せせり 六六〇円
- ・月見つくね 六三〇円
- ・ぼんじり 五五〇円
- ・ささみ 五五〇円
- ・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ください。

- ・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
- ・背肝 六六〇円
- ・おたふく 五〇〇円
- ・小豆 五〇〇円
- ・尻皮 五〇〇円
- ・つなぎ 六二〇円
- ・野菜焼
 - ・アスパラ 五五〇円
 - ・椎茸 五五〇円
 - ・ししとう 五五〇円
 - ・ねぎ 四四〇円
 - ・かぼちゃ 三三〇円
 - ・うずらの卵 三三〇円
 - ・アボカド 四四〇円

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。

炭火烧

- ・極上辛子明太子の炭火炙り焼き 九九〇円
- ・絶品きりたんぼ味噌焼き 二七五円
- ・磯辺焼き 二七五円
- ※ご注文は二本から
- ・厚いお揚げさんの炭火炙り焼き 六六〇円

比内地鶏の小鉢料理

- ・ささみと長芋のとりわさ 八〇〇円
- ・鶏皮とオニオンのぼん酢和え 八〇〇円
- ・比内地鶏砂肝のラー油漬け 六六〇円
- ・せせりの南蛮漬け 六六〇円
- ・やまいもとろろ 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。

逸品料理

- ・手羽先のパリパリ揚げ【二本】一、〇〇〇円
- ・レバーパテ 八八〇円
- ・鶏もつの味噌煮込み 九〇〇円
- ・極上・辛子明太子 九九〇円
- ・比内地鶏ぼんじりの唐揚げ 一、〇〇〇円
- ・秋田いぶりがっこと漬物の盛り合わせ 一、一〇〇円
- ・比内地鶏ガラスープの出し巻き玉子 九九〇円
- ・比内地鶏もも肉の土佐仕立て 九九〇円
- ・寄せ豆腐 五五〇円

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。

- ・本家今井屋パリパリキヤベツ 九九〇円
- ・むね肉のシーザーサラダ 一、二〇〇円
- ・はりはりねぎ塩サラダ 一、一〇〇円
- ・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

比内地鶏不使用

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

・比内地鶏の鶏まぶし

二、六四〇円

・至福の卵かけご飯と

おかず二種 味噌汁付

九九〇円

・紀州梅のお茶漬け

七七〇円

・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

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

・今井屋の

手作り黒ゴマプリン

六六〇円

・秋田バター餅の

炭火烧とアイス

・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

六、五〇〇円

・前菜 本日の前菜

・冷菜 今井屋旬菜サラダ

・小鉢 寄せ豆腐

・焼物 ねぎま串／むねと皮の抱き身串／レバー串

・箸休 本日の箸休め

・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

七、五〇〇円

・前菜 本日の前菜二品

・冷菜 シーザーサラダ

・先吸 本日のお吸物

・小鉢 寄せ豆腐

・逸品 比内地鶏もも肉の土佐仕立て

・焼物 ねぎま串／むねと皮の抱き身串／レバー串

・箸休 本日の箸休め

・焼物 本日のお薦め串／本日の野菜串／月見つくね串

・漬物 燻りがごと漬物盛り

・食事 鶏雑炊

・甘味 本日のデザート

きりたんぽ鍋コース

六、三〇〇円

・前菜 本日の前菜二品

・焼物 ねぎま串／むねと皮の抱き身串／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スープ雑炊

・甘味 本日のデザート

やきとり和コース

五、五〇〇円

・前菜 本日の前菜

・冷菜 本家今井屋パリパリキャベツ

・焼物 ねぎま串／むねと皮の抱き身串／レバー串

・揚物 手羽先のパリパリ揚げ

・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

※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

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 500円
ginger ale

炭酸水 220円
sparkling water

ラムネ 500円
ramune

緑茶 500円
green tea

昆布茶 440円
kelp tea

富士ミネラル 220円
fuji mineral

カルピス 500円
calpis

【ノンアルコールカクテル】 non-alcoholic cocktails

スパモーニ 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

生ビール アサヒスーパードライ 800円
beer

生ビール アサヒスーパードライ (小) 500円
small beer

アサヒスーパードライ (中瓶) 850円
medium bottle

ノンアルコールビール アサヒドライゼロ 580円
non-alcoholic beer

コロナビール 770円
corona beer

シャンデイガフ 770円
shandy gaff

【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 gin buck

〈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 770円
lemon sour

ライムサワー 770円
lime sour

オレンジサワー 770円
orange sour

グレープフルーツサワー 770円
grapefruit sour

カルピスサワー 770円
calpis sour

ウーロンハイ 600円
shochu with oolong tea

緑茶ハイ 600円
shochu with green tea

【ウイスキー】 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
+50円頂戴します。

知多 chita 1,100円

ジャパニーズウイスキー

富士 fuji 1,100円

ジャパニーズウイスキー

I.W. ハーパー I.W. harper 1,000円

アメリカンウイスキー

響 hibiki 1,800円

ジャパニーズウイスキー

オールドパー old parr 1,100円

スコッチウイスキー

【日本酒】 sake

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

かりほ

刈穂 山麴純米原酒 1,100円

山麴ですが意外とさっぱりしています。同じ秋田県の比内地鶏とベストマッチ。

北海道

おとこやま

男山 生酛純米 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。

宮城

あべかん

阿部勘 辛口純米 1,100円

口に含むと心地良い米の旨味が口の中に広がります。食中酒に最適。

新潟

しめはりづる

×張鶴 純米吟醸 【熱燗おすすめ】 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。

島根

おうろく

王祿 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。

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。

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。

【カクテル】 cocktail

〈赤ワイン〉 red wine

レフラン les francs ボトル 6,300円
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

ゴードィエシャルドネ 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 トレツビアーノ

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
+50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 ひやくねんのこどく

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

ウイ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
+50 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
すっばい梅酒 sour 770円

口に含むと驚くほどの「すっばい」。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。

山形
りんご酒 apple liquor 770円

瑞々しい果汁たっぷり。甘酸っぱい風味が広がります。

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。

山口
だっさい
瀬祭 純米大吟醸 45 1,320円

口当たりは甘く滑らか。入手困難な為、品切れの際はご了承ください。

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。

高知
すいげい
酔鯨 純米吟醸 【熱燗おすすめ】 1,100円

旨味がありキレが良く、香り穏やか。食中酒に向いています。

広島
ほうけん
宝剣 超辛口純米 1,100円

辛だけでなく甘み、旨味も感じられる食中酒。

石川
てんぐまい
天狗舞 山廃純米 【熱燗おすすめ】 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。

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。

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。

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。

愛知
ほうらいせん
蓬萊泉 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。

〔スパークリング清酒〕

漣 1,000円
miosparkling

その他、焼き鳥等ご注文可能で御座います。

※ご飯大盛り別途100円頂戴いたします。



ゆず塩親子丼 +50円(税込)

創業以来人気の親子丼。ふわとろの卵と比内地鶏もも肉の絶妙な味わい。

半熟ふわとろ親子丼

葱菜、香の物、赤だし

1,540円(税込)



比内地鶏もも肉を惜しみなく使用。今井屋の名を冠した究極の逸品。

究極の親子丼「今井井」

小鉢、香の物、鶏ガラスープ

2,500円(税込)



もも肉、そばろ、焼き鳥を温泉卵と共に召し上がりください。

今井屋のやきとり重

小鉢、香の物、赤だし

2,070円(税込)



味噌カツ +50円(税込) ソースカツ +50円(税込)

ジューシーな自家製桜島もものカツを甘酢と香味野菜と共に召し上がりください。

鹿児島県産「桜島どり」もも肉のおろしカツ御膳

葱菜、香の物、ご飯、赤だし

1,540円(税込)



10食限定

鹿児島県産「桜島どり」を使ったもの唐揚げを自家製油淋鶏ソースでご賞味ください。

鹿児島県産「桜島どり」の油淋鶏唐揚げ御膳

葱菜、香の物、ご飯、赤だし

1,670円(税込)



備長炭で香ばしく炙った比内地鶏もも肉を三度の味わいでご堪能下さい。

名古屋限定 比内地鶏のとりまぶし御膳

特製茶だし、香の物、小鉢、薬味(万能ねぎ、わさび、海苔)、卵黄

2,970円(税込)

今井屋のお昼膳

+各330円(税込)でお付けできます!



今井屋旬菜ミニサラダ



数量限定! 茶碗蒸し

セットドリンク 100円(税込)

- ・コーヒー (ホット or アイス)
- ・紅茶 (ホット or アイス)
- ・オレンジジュース



生ビール 800円(税込)

その他、ドリンクメニューご用意御座います。



※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。