



# ◆ GRAND MENU ◆



日本一の美味鶏  
ひな い じ どり  
**比内地鶏**

## ◆ 比内地鶏とは

日本三大美味鶏のひとつ。全国に180銘柄以上ある地鶏及び銘柄鶏の中で味・品質・価格共に日本一と言われております。

## ◆ 秋田県 比内町産

澄んだ空気と清らかな水に囲まれた自然の恵みに満ち溢れた豊かな大地、秋田県最深部奥羽山脈麗の大館市比内町で【放し飼い】や【平飼い】により大事に育てられています。

その期間は地鶏では日本一長期飼育となる150日以上です。

## ◆ 美味しさの秘密

牧草地を元気に走りまわる事により余分な脂肪が落ちます。また、自然の恵みを肉の旨味として蓄えることでヘルシーでコクのある身の引き締まった肉質や臭みの少ない鶏もつが生み出されます。



# おすすめ！セットメニュー

- ・いろいろ迷って決められない…
- ・初めてで何を頼んで良いのか分からない…
- ・完結できるプチコースを注文したい！

そんなお客様のために当店の“ウリ”  
が詰まったお得なセットメニューを  
ご用意いたしました！

## ひないやセット

1人前より承ります

秋田名物の【とんぶりのせ豆富】や【きりたんぼ炭火焼き】、当店人気の串が2本、  
メには【稲庭ざるうどん】が入った秋田を満喫できるセットです！

比内町の田舎サラダ

とんぶりのせ豆富

極上レバー串焼き

比内地鶏つくね棒 温泉玉子添え

きりたんぼ炭火焼き

本場秋田！稲庭ざるうどん



1人前 >> **1,780**

## きりたんぼ鍋セット

2人前より承ります

出汁スープが決め手の看板メニュー【きりたんぼ鍋】にサラダと人気串  
【つくね棒温泉玉子添え】、メの鍋用うどんが入ったお手軽なセットです！

比内町の田舎サラダ

比内地鶏つくね棒 温泉玉子添え

秋田名物！きりたんぼ鍋

鍋用うどん



1人前 >> **1,780**

## 比内地鶏 やきとりセット

お得なセット価格!

**5本**  
セット

極上レバー串焼き  
もも肉串焼き  
はつ串焼き  
ぼんぢり串焼き  
つくね棒 温泉玉子添え

こだわりの  
備長炭使用

**3本**  
セット

極上レバー串焼き  
もも肉串焼き  
つくね棒 温泉玉子添え

単品で頼むと  
~~1,820~~

1人前

**1,580**

単品で頼むと  
~~1,120~~

1人前

**980**

お1人様1セット限り

仕入れ状況により内容が変わる場合がございます

## 比内地鶏 串焼き盛合せ

ご注文ごとに内容が変わる可能性があります。  
詳しくはスタッフまで。

**4本**  
盛合せ

本日のおすすめ 串盛り

単品で頼むと

~~1,400~~

1人前

**1,280**

## 比内地鶏 串焼き『单品』

### 限定串

希少部位のため、お1人様1本限り

レア  
焼

極上 レバー串焼き **350**

ひないや自慢の逸品!レアに焼いた比内地鶏のレバーはまるでフェアグラ!臭みが少なく口の中でとろけます。

ぼんぢり串焼き **350**

無いシッポのつけ根。コクがあります。

はつ串焼き **350**

小粒なハートながら深い味わい。

すなぎも串焼き **350**

ほど良いコリコリ感がたまりません。

せせり串焼き **350**

首の部分のお肉。食感に弾力があります。

もつ串焼き **350**

キンカン・卵管・脾臓・砂肝の耳が1本に。

### 定番串

もも肉串焼き **380**

ジューシーで歯ごたえがあります。

ねぎま串焼き **350**

やきとりの定番!

手羽串焼き **350**

皮はパリッと中はジューシーに焼き上げます。

とり皮串焼き **350**

こんがり良く焼き!

レア  
焼

ささみ串焼き

柚子胡椒 **350**

ピリッと辛い柚子胡椒!

梅じそ **350**

さっぱり梅じそ!

わさび **350**

わさびとの相性は抜群!

比内地鶏 特製つくね棒



名物

つくね棒 温玉添え **390**

万人に人気のつくね棒。秘伝のタレでふっくら焼き上げました。とろとろの温泉玉子をくずしながら一緒にお召し上がりください。



- おすすめ** つくね盛合せ **3本盛合せ** **830**
- おすすめ** つくね盛合せ **5本盛合せ** **1,380**
- 天然塩焼きつくね **290**
- おすすめ** 秘伝のタレつくね **290**
- 自家製味噌つくね **290**
- わさびつくね **290**
- とろけるチーズつくね **330**
- 柚子胡椒つくね **330**
- 明太マヨつくね **330**

秋田桃豚 串焼き



秋田桃豚は特定の病原菌を持っていないSPF豚です。豚肉特有の臭みが少なく、柔らかい肉質が特徴です。

- おすすめ** 塩カルビ串焼き **250**
- ねぎ塩カルビ串焼き **280**
- 青ねぎポン酢カルビ串焼き **280**
- プチトマトカルビ巻串 **250**
- うすら玉子カルビ巻串 **250**

秋田名物 きりたんぽ炭火焼

食べやすいハーフサイズ!!

- 味噌焼き **200** 磯辺焼き **220**
- 醤油焼き **200** 明太マヨ焼き **240**



おすすめ

肉巻き きりたんぽの 温玉添え **390**

秋田名物きりたんぽに秋田桃豚のカルビを巻いて秘伝のタレで焼き上げました。とろとろの温泉玉子との相性抜群です!

比内地鶏 極みの炭焼きステーキ

極上もも肉一枚焼き

レギュラー **2,380** ハーフ **1,280**

焼き方承ります。ご注文時にお申し付けください。



極

## 比内地鶏 逸品料理

秋田県産 比内地鶏を使用したメニューの数々をご用意しました。

**むね肉のたたき** 800  
 サッパリとした上品な旨味。

**イチ押し**

**もも肉のたたき** 980  
 薫りとコクのある旨味が絶品。

**イチ押し**

**レバーのたたき** 780  
 臭みがなく濃厚な旨味が凝縮。



〈もも肉のたたき〉



〈レバーのたたき〉



〈とり皮ポン酢〉



〈コラーゲン入り玉子焼き〉

**とり皮ポン酢** 450  
 肉厚なとり皮をポン酢と合わせてサッパリと。

**コラーゲン入り玉子焼き** 580  
 栄養価が高く、しっかりした味わい。

**しゅうまい (3個)** 480  
 ジューシーな旨味を包み込んだ逸品。

## 冷惣菜 ~すぐにお持ちします~

**たたききゅうり** 380

**秋田名物**

**とんぶりのせ豆腐** 480

**長芋のわさび漬** 380

**秋田名物**

**いぶりがっこ** 380



〈いぶりがっこ〉



〈たたききゅうり〉

### 【とんぶり】とは

ほうき草の実で秋田県比内町の名産です。プチとした食感で「畑のキャビア」と言われています。



〈とんぶりのせ豆腐〉

**おすすめ**

**枝豆** 380

**梅水晶** 480

**冷やしトマト** 380

**おすすめ** クリームチーズといぶりがっこ 580

クリームチーズの醤油漬 450

**秋田名物** 秋田の漬けもの盛合せ 680

## サラダ

ひと手間掛けたヘルシーサラダ

**おすすめ**

**比内町の田舎サラダ** 680

**大根と水菜のじゃこサラダ** 580

**豆腐とトマトのサラダ** 680

**シーザーサラダ温玉のせ** 680

**おすすめ**

**パリパリキャベツ** 450  
 ~自家製味噌付き~



〈比内町の田舎サラダ〉



〈豆腐とトマトのサラダ〉

比内地鶏 こだわり鍋

年中ご注文いただけます

2人前より承ります

看板  
メニュー



## きりたんぽ鍋

1人前 **1,100**

あきたこまちの手作り「きりたんぽ」と自家製の出汁スープは相性抜群です！比内地鶏の骨の髄から旨味がしみでた絶品スープはハマります！

## 極上の比内地鶏鍋

1人前 **1,300**

比内地鶏もも肉と比内地鶏のつみれを比内地鶏の出汁スープで味わう、比内地鶏の旨味が詰まった贅沢な鍋です。

## 極上のつみれ鍋

1人前 **1,000**

ミンチにした鶏団子と野菜をふんだんに入れたお鍋。自慢の比内地鶏の出汁スープでご堪能ください。



〈極上のつみれ鍋〉

## コラーゲン水炊き鍋

1人前 **1,100**

比内地鶏の繊細でコクのある旨みを閉じ込めた特製の白湯スープはコラーゲンがいっぱい。自家製ポン酢でどうぞ。



〈コラーゲン水炊き鍋〉

## 秋田桃豚のしゃぶしゃぶ 1人前 **1,100**

柔らかく臭みの無い高品質な秋田県産「桃豚」を、ひないや秘伝の出汁とポン酢でお召し上がり下さい。

## 秋田もつ鍋 国産和牛もつ使用 1人前 **980**

比内地鶏のガラスープで仕込んだ「だしスープ」がベース！コラーゲンがうれしいもつ鍋を秋田の味でお召し上がり下さい！

### 追加の鍋材

比内地鶏もも肉	900
きりたんぽ	350
鍋野菜盛り	680
せり	280
長ねぎ	180
水菜	180
まいたけ	180
ごぼう	180
豆腐	210
比内地鶏つみれ	400
結び白滝	100
生玉子	100
鍋出汁	100
和牛もつ	650
桃豚カルピスライス	580
比内地鶏コラーゲン	200
キャベツ	200

### 鍋のメ

鍋用雑炊	各種 <b>380</b>
鍋用うどん	
鍋用ラーメン	

## 温惣菜

～手間暇かけてます～



秋田名物

### 秋田桃豚ともやしのセイロ蒸し

蒸籠で蒸す為、余分な脂を落としヘルシーに仕上がります。素材本来の味をお楽しみ下さい。

580



おすすめ

### とろ～りチーズベーコンの包み揚げ

520

外はサクサク、中はとろ～り。惣菜系の1番人気です！

### きりたんぽと明太子のグラタン 580

秋田名物のきりたんぽと明太子を合わせた絶品グラタン。

### ささみのスモーク 430

### 秋田桃豚のキャベツ餃子(3ヶ) 360

### 餅と長芋の揚げだし 600

### かぼちゃのコロッケ 480

アツアツをお持ちします！



〈きりたんぽと明太子のグラタン〉



〈ささみのスモーク〉

## 新定番!

## 選べるシリーズ

みんな大好き居酒屋の定番メニューをバリエーション豊かに取り揃えました!

### 鉄板ひとくち 牛ステーキ

どれでも  
680

選べるソース 4種

- ・赤ワインソース
- ・ガーリックソース
- ・和風ソース
- ・おろしポン酢



### シャカシャカ ポテト

どれでも  
480

選べるフレーバー 5種

- ・バター醤油
- ・うす塩
- ・チーズ
- ・コンソメ
- ・のり塩



### 若鶏の唐揚げ

どれでも  
480

選べる味いろいろ 4種

- ・塩プレーン
- ・おろしポン酢
- ・しょうが醤油
- ・タルタルソース



人気

比内地鶏の“究極”親子丼

不動の人気を誇る、ひないや定番の親子丼です。

レギュラー **900**    ハーフ **540**

比内地鶏の“極上”親子丼

もも肉のみを使った  
炭の香り高い贅沢な親子丼です。

レギュラー **1,100**    ハーフ **660**

多数のメディアに  
取り上げられました!



皮目を炭火で炙った香ばしい  
もも肉と、トロトロ玉子が絶品!

- 比内地鶏の鶏雑炊 **780**
- 比内地鶏のせいろうどん **900**
- 比内地鶏のキーマカレー **900**
- 比内地鶏の鶏スープ **150**



〈秋田桃豚の生姜焼き丼〉



〈稲庭ざるうどん〉

- 稲庭ざるうどん **800**
- 秋田桃豚の生姜焼き丼 **870**
- 焼きおにぎり **250**
- ライス **280**

甘味

デザートは別腹!

- 自家製プリン **500**
- 比内地鶏の玉子アイス **330**
- とんぶりアイス **380**
- りんごのシャーベット **280**
- ホワイトガトーショコラ **500**



〈自家製プリン〉