

炭火焼鳥 & 秋田海鮮居酒屋



福屋



店内串打ち

備長炭炭焼き

職人仕上げ

福ト屋のこだわり



【備長炭】

厳選素材をじっくり焼き上げ素材の香りを引き立てるために備長炭使用。備長炭の香ばしい香りをお楽しみください。



【店内串打ち】

創業当初から1本1本真心込めて丁寧に店内串打ちをしております。手間とこだわりが詰まった焼き鳥です。



【職人仕上げ】

厳選した食材を職人が最高の状態で仕上げます。炭火を操る職人技をお楽しみください。



比内地鶏入り 名物 つくね

秋田名産の比内地鶏を使用し、店内仕込みのこだわりのつくねを「生」の状態ですっきり焼き上げています。肉汁溢れる自慢の逸品です。是非ご賞味ください。

タレ 380円
(税込418円)

 月見 450円
(税込495円)

チーズ 400円
(税込440円)

青唐辛子 450円
(税込495円)

鬼おろし 400円
(税込440円)

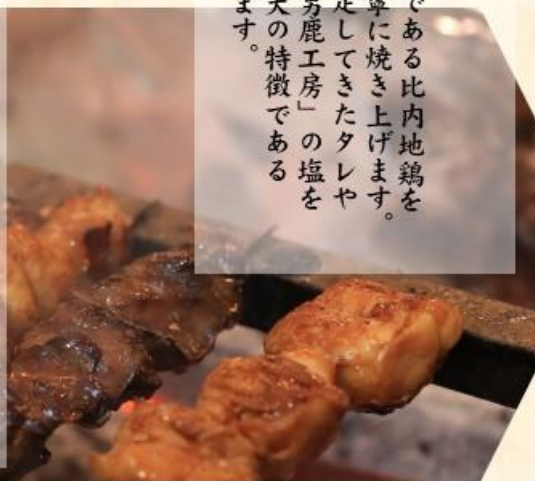
(税込440円)

秋田の誇り。

日本3大地鶏の1つである比内地鶏を福ト屋では炭火で丁寧に焼き上げます。創業以来大切に継ぎ足してきたタレや県内唯一の塩工房「男鹿工房」の塩を使って比内地鶏の最大の特徴である「甘み」を引き出します。

秋田

比内地鶏



比内地鶏の炭火烧鳥

し | 県内唯一の塩工房
お | 「男鹿工房」の塩を使用

タ | 創業以来の継ぎ足した
レ | 秘伝の醤油タレ



おすすめ

比内地鶏 抱き身

390円 (税込429円)

比内地鶏のしっとりむね肉をジューシーな皮で包んだ職人の技が光る「抱き身」最高の逸品です。

比内地鶏 もも 380円 (税込418円) 比内地鶏 かわ 380円 (税込418円)

比内地鶏 手羽身 380円 (税込418円) <骨を抜いた食べやすい手羽の身>

比内地鶏 やきとり盛り合わせ (4本) 1500円 (税込1650円)

炭火烧きトン 秋田桃豚

桃豚バラ (たれ) 230円 (税込253円) 桃豚バラ (秋田辛味噌) 240円 (税込264円)

桃豚バラ (しお) 230円 (税込253円) 桃豚 肉巻ききりたんぽ 380円 (税込418円)

炭火焼鳥

岩手県産 菜彩鶏

塩とタレでご提供いたします
創業以来の継ぎ足したタレが、
おススメです。



一番人気かわ

正肉(もも)	230円 (税込253円)
ぼんじり	180円 (税込198円)
ねぎま	190円 (税込209円)
せせり	190円 (税込209円)
にんにくもも	230円 (税込253円)



■その他手打ち焼鳥

レバー	(たれ/塩)	190円 (税込209円)
砂肝	(たれ/塩)	180円 (税込198円)
ハツ	(たれ/塩)	180円 (税込198円)
やげん軟骨	(たれ/塩)	190円 (税込209円)

■ささみ串(菜彩鶏使用)

ささみ しお	190円 (税込209円)
ささみ 柚子胡椒	230円 (税込253円)
ささみ わさび	230円 (税込253円)
ささみ チーズ	230円 (税込253円)

創業明治十二年秋田小玉醸造の味噌を使用。こだわりの調味料を合わせた自慢の味噌タレ。

秋田辛味噌






かわ	190円 (税込209円)	ささみ	230円 (税込253円)
ねぎま	200円 (税込220円)	にんにくもも	240円 (税込264円)
せせり	200円 (税込220円)	桃豚バラ	240円 (税込264円)
正肉	240円 (税込264円)		

炭火

炉端焼き



-  **名物 有頭大海老** 980円(税込1078円)
- 数量限定 ハタハタ焼
- 身欠ニシン (鬼おろし醤油) 480円(税込528円)
- 大トロサバ (鬼おろし醤油) 580円(税込638円)
- ホッケ (鬼おろし醤油) 600円(税込660円)
- いか一夜干し 1180円(税込1298円)
- おすすめ** 桃豚 肉巻ききりたんぽ 380円(税込418円)
-  **とうもろこし(醤油バター)** 380円(税込418円)
- 比内地鶏の塩麴焼き 1480円(税込1628円)
-  **牛タン 炭火烧** 1800円(税込1980円)



牛タン 炭火烧

《秋田味噌漬け焼き》

- 銀だら (柚子おろし) 980円(税込1078円)
- 季節限定 秋田男鹿産 鯛(柚子おろし) 980円(税込1078円)
- 県産桃豚 ロース 980円(税込1078円)

■野菜ホイル焼き

- アスパラ 480円(税込528円) たまねぎ 300円(税込330円)
- じゃがバター 380円(税込418円) 地物肉厚しいたけ 300円(税込330円)



地魚を中心とした

刺身盛り合わせ

地元の市場で買付を行い、地魚を中心にした福ト屋自慢の刺身の盛り合わせ

3種盛り合わせ 1380円 (税込1518円)

5種盛り合わせ 2280円 (税込2508円)



いぶりがっこトロタク
780円(税込858円)



まぐろのやまかけ
630円(税込693円)



秋田松山納豆使用

いか納豆
530円(税込583円)



秋田味噌のなめろう
〜ピリ辛青唐漬け〜
730円(税込803円)



自家製胡麻ダレをたっぷり付けて
お召し上がりください

胡麻かんぱち
780円(税込858円)

お酒のあて、おつまみ



鮮度が命

低温調理の鶏レバ刺し
680円(税込748円)



秋田辛味噌 馬ユッケ
980円(税込1078円)



砂肝ポン酢
450円(税込495円)




長芋のおひたし
430円(税込473円)

茶豆の枝豆	400円(税込440円)
冷奴	400円(税込440円)
もろきゅう	400円(税込440円)
ねぎぬた(酢味噌)	400円(税込440円)
パリパリピーマン	480円(税込528円)
たたききゅうり	480円(税込528円)
ニンニク青菜炒め	580円(税込638円)
炭火炙りエイヒレ	630円(税込693円)

旬のお野菜とサラダ



 いぶりがっこポテトサラダ
580円(税込638円)



具沢山の海鮮 福ト屋サラダ 780円(税込858円)



季節限定 せりサラダ
680円(税込748円)
※季節により、
春菊に変更する場合がございます

トマトスライス
580円(税込638円)
とんぶり
シーザーサラダ
580円(税込638円)

秋田の食材を使った福ト屋の

郷土料理



比内地鶏取扱店認証店

福ト屋は、
秋田県比内地鶏ブランド認証推進
協議会から比内地鶏取扱店
として認証されておりす

炭火焼鳥

比内地鶏 抱き身串

390円(税込429円)

比内地鶏入り 名物つくね

380円(税込418円)



県産桃豚使用

肉巻ききりたんぽ

380円(税込418円)



秋田郷土料理の代名詞
きりたんぽを県産の桃豚を巻
いて、炭火でじっくり焼き上
げました。
福ト屋の自慢のタレと炭火の
香りでお酒との相性も抜群。
是非、福ト屋のオリジナルの
郷土料理をお楽しみください。

ハタハタ鮨

880円(税込968円)

いぶりがっこチーズ

780円(税込858円)

いぶりがっこ

430円(税込473円)



牛すじ煮込み

730円(税込803円)



秋田味噌ホルモン煮込み

580円(税込638円)



稲庭ざるうどん 絹女

780円(税込858円)

備長炭使用



職人仕上げ比内地鶏の黒焼き

鶏油を備長炭にたらし、炭の香りを比内地鶏に乗せています。旨味たっぷりの深い味わい。

1480円 (税込1628円)

比内地鶏使用



福ト屋特製出汁×比内地鶏 きりたんぽ鍋

特製出汁をたっぷり含んだきりたんぽは、最高の出来栄え。秋田郷土料理の最高峰。

ご注文は1人前
から承ります

1380円 (税込1518円)



秋田味噌のなめろう

～ピリ辛青唐漬け～

730円 (税込803円)



いぶりがっこトロタク

780円 (税込858円)



いぶりがっこタルタルの

チキン南蛮

630円 (税込693円)



季節限定 せりサラダ

680円 (税込748円)



秋田味噌 馬ユッケ

980円 (税込1078円)



比内地鶏の親子丼(ハーフ)

780円 (税込858円)

※季節により、春菊に変更する場合がございます

天ぷら

季節の食材を揚げる

福ト屋のおすすめでは、
季節の美味しい食材や
食材の宝庫である
秋田のへぎい〜を天ぷら
にしていきます。おす
すめを是非確認して
みてくださいませ。



天ぷら 盛り合わせ



秋田白神

肉厚しいたけ



福ト屋のいも天



福ト屋のいも天

480円(税込528円)



アスパラチーズ

480円(税込528円)



キスの天ぷら

まいたけ

480円(税込528円)

秋田地物 肉厚しいたけ

480円(税込528円)

穴子

600円(税込660円)



おすすめ

アスパラチーズ

キス

500円(税込550円)

海老

600円(税込660円)

天ぷら 盛り合わせ

1480円(税込1628円)

秋田県瀧田養鶏の新鮮【もみじたまご】使用

こだわりのだし巻き玉子

出汁巻き玉子

580円

(税込638円)





店内仕上げ **揚げ物**

秋田小玉醸造のヤマキウ杉桶仕込み三年しょうゆ使用



創業明治12年。いにしへの文化を今に伝える醸造元「小玉醸造(株)会社」の醤油は、秋田が誇る故郷の味です。ヤマキウ杉桶仕込3年しょうゆは、築130年の蔵の中秋田杉の六尺桶にじっくり寝かせ造る古式醸造。まろやかで深みのある味わいが秀逸です。

濃厚 手羽先の唐揚げ

4本 480円 / 8本 960円 / 12本 1440円
税込528円 税込1056円 税込1584円



いぶりがっこタルタルの

チキン南蛮

630円(税込693円)



塩麴 若鶏の唐揚げ

530円(税込583円)

カマンベールチーズフライ 630円(税込693円)

フライドポテト 450円(税込495円)

メのお食事

創業
60年以上
秋田湯沢

稲庭うどん
絹女

手作りの稲庭うどん製造



伝統の味
稲庭ざるうどん 絹女
780円(税込858円)



備長炭仕上げ

菜彩鶏の焼鳥井

630円(税込693円)



秋田桃豚井

630円(税込693円)



比内地鶏の親子井(ハーフ)

780円(税込858円)



備長炭仕上げ

だし醤油の焼きおにぎり

300円(税込330円)

秋田名産の味

ぼだっこおにぎり

「ぼだっこ」とは、秋田の方言で塩で漬けた鮭の事。秋田のメには、ぼだっこおにぎりを是非。

280円(税込308円)

秋田比内中華そば

680円(税込748円)

デザート



ババヘラアイス

480円(税込528円)

抹茶アイス

380円(税込418円)

揚げパンとバニラアイス

680円(税込748円)