

YA-YA StazioneB

YA-YA's TAPAS

ビールによく合う小皿料理

-  **3種のオリーブカクテル** 400 [税込440]
Cocktail of mix Olive
ブラック・グリーン・スタッフドオリーブの3種
-  **自家製スペインオムレツ 2cut** 400 [税込440]
Home made spanish omelet
-  **ミックスナッツ** 300 [税込330]
Mix nut's
-  **自家製彩りピクルス** 450 [税込495]
Home made Pickles, AKITA vegetables
季節の野菜を特製ピクルス液に程よく漬け込みました
-  **なにげにとまらない... 砂肝のネギポン酢** 450 [税込495]
Chicken-Gizzards with Green onion PONZU sauce
砂肝を丁寧に下処理して自家製ネギポン酢で漬け込んだ逸品
-  **熱々スキレットで! キャベツのアンチョビガーリックバター** 600 [税込660]
Sautéed cabbage with anchovy garlic
香ばしく焼いたアンチョビとニンニクでキャベツをソテー
-  **いぶりがっこがおいしい感じの燻製ポテトサラダ** 550 [税込605]
Potato salad with IBURI-GAKKO
燻製したポテトにいぶりがっこ、ブラックペッパー仕上げ
スモークの大人の味に
-  **ベビー帆立のエスカベッシュ** 550 [税込605]
escabeche, baby scallop
ベビーホタテの煮揚げを自家製タレでマリネしたさっぱり味
-  **ポテトフライ しょっつる塩で** 650 [税込715]
French fries with Shotturu salt
カリカリに揚げたポテトをしょっつる塩で
-  **いぶりがっこクリームチーズ** 600 [税込660]
Cream cheese on IBURI-GAKKO
秋田の定番! いぶりとチーズはよく合います
-  **漬け込み鶏 特製唐揚げ いぶりがっこタルタル添え** 750 [税込825]
Special KARAAGE!
最高〜にビールに合う唐揚げをどうぞ!
自家製のいぶりがっこの入ったタルタルにくぐらせれば...
-  **生ハムとチーズの盛り合わせ** 750 [税込825]
Raw ham & cheese, assorted
プロシュート、ソフト生ハム
食べやすいチーズの盛り合わせ
-  **ソーセージと揚げジャガのガーリックソテー** 750 [税込825]
Sausage and Potato, Garlic saute
ビールにはやっぱりコレ!
定番のソーセージにポテトをガーリック炒めで!
アクセントのブラックオリーブもいい仕事してます!



YA-YA's TAPAS

-  **自家製 パテドカンパーニュ YA-YA風** 900 [税込990]
YA-YA Pate de champagne
豚肉・鶏レバーを香辛料を加えてじっくりオーブンで焼きました
-  **フィッシュフリッター & ポテトフライ** 800 [税込880]
Fish fritter with Salsa source
白身魚のフリッターをしょっつるで仕込んだサルサソースとご一緒に
カリカリのポテトフライを添えて
-  **手羽先の黒胡椒揚げ 2pieces** 400 [税込440]
Flyed chicken wings, Black pepper taste
カリカリに揚げたビールによくあうやみつき手羽先
-  **広島産牡蠣のエスカルゴオープン焼き** 1000 [税込1100]
Hiroshima oyster, Escargot grilled style
バターソテーした牡蠣に香草パン粉で焼き上げました
-  **砂肝とアボガドのグリル 一塩レモン仕立て** 750 [税込825]
Grilled chicken-gizzards and avocado, salt and lemon base
食べやすい食感砂肝とアボガドをレモン塩でグリル
-  **YA-YA風バッファローチキンウイング** 750 [税込825]
Buffalo chicken wing
チキンフライを特製ハワイ風ピリ辛アマダレに漬け込んだオススメ
ガブツとかぶりつく美味しさ! やめられない!

YA-YA's Salad サラダもシッカリ本格派

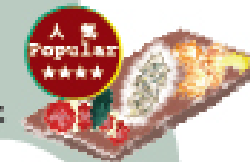
-  **小海老とアボガドといろいろ具材のコブサラダ** 800 [税込880]
Spicy Cobb salad, shrimp & Avocado
海老とアボガドによく合うコブサラダドレッシングで
-  **ロメインレタスのシーザーサラダ** 800 [税込880]
Caesar salad, with hot ball egg 温玉のせ
YA-YAのシーザーサラダは少し炙ります
茎まで美味しくいただけます
-  **Carpaccio** 食べやすい魚介のカルパッチョをセレクト
-  **サーモンといくらのカルパッチョ** 800 [税込880]
Carpaccio, Salmon & Salmon roe
サーモンと香味野菜の上にいくらをちりばめたカルパッチョ
-  **やわらかタコのジェノベーゼカルパッチョ** 800 [税込880]
Genovese carpaccio, octopus
生で食する柔らかタコをバジルのソースでカルパッチョに



YA-YA Stazione B GRAND-MENU

Assorted

迷ったらマズコレ!



ちよい飲みセット 由利酒ビール一杯付き

A glass of beer & Appetizers set
お好きなビールとおつまみのついたセット

1250
[税込1375]



タパス盛り合わせ Recommended TAPAS Assorted

迷ったらまずはコレ
YA-YAの美味しさちょっとずつ

ハーフ
(1名様用) 950
[税込1045]

レギュラー
(2名様用) 1700
[税込1870]

秋田しょっつるアヒージョ

AKITA Shotturu Ajillo

YA-YAが自信をもってオススメする秋田しょっつるアヒージョ!

YA-YAオリジナル秋田しょっつるアヒージョです。
食材をしょっつるでマリネすることにより、うま味と塩の塩梅を
調整します。加塩はしておりません。ぜひご賞味いただきたい逸品。
このメニューは秋田しょっつる研究会会員メニューです。



秋田食材
LOCAL 1000
★★★★

オススメ
Recommendation
★★★★

人気
Popular
★★★★

ALL 1000
[税込1100]

◆小海老のしょっつるアヒージョ

Ajillo with small shrimp

◆タコとコーンのしょっつるアヒージョ

Ajillo with octopus and corn

◆砂肝のしょっつるアヒージョ

Ajillo with Chicken-Gizzards

◆大粒牡蠣のしょっつるアヒージョ

Ajillo with oyster

◆蜂蜜とカマンベールのしょっつるアヒージョ

Ajillo with camembert cheese

◆バゲット 5枚

GRISSINI Baguette 250
ご一緒にGRISSINIのバゲットをどうぞ [税込275]



AKITA SPICE

Shotturu SALT

YA-YA DININGの調理は県内しょっつる製造業者様と連携し、
しょっつる塩をベースに少ない塩で旨味を出す製法で調理しています