

鳥



鳥精肉
しお たれ ¥185
91kcal



大根おろし・鶏ガラスープはサービス品です。

ヤゲンナンコツ

しお たれ



44kcal

¥215

鳥にんにく



108kcal

¥190

鳥ハツ

しお たれ



72kcal

¥180

数量限定

鳥レバー

しお たれ



50kcal

¥180

数量限定

ぼんぼち

しお たれ



202kcal

¥180

砂肝

しお たれ



40kcal

¥180

手羽先

しお たれ



127kcal

¥180

ささみ塩

しお たれ



53kcal

¥180

ひな皮

しお たれ



202kcal

¥190

鳥もも
ハニーマスタード



127kcal

¥210

ささみわさび



57kcal

¥185

ささみ梅

梅だれ



65kcal

¥185

シャキシャキおいしい ねぎ塩焼き シリーズ

109kcal



鳥もも
ねぎ塩焼き ¥210

228kcal



豚バラ
ねぎ塩焼き ¥215

137kcal



牛サガリ
ねぎ塩焼き ¥420

※牛脂注入肉を使用

159kcal



上牛タン
ねぎ塩焼き ¥450

豚



豚精肉
しお たれ ¥195
210kcal



豚アスパラ巻き
しお たれ
92kcal
¥200



豚レバー
しお たれ
60kcal
¥180



岩下の新生姜の豚巻き
しお たれ
126kcal
¥200



塩ホルモン
しお たれ
54kcal
¥180



味噌ホルモン
しお たれ
92kcal
¥180



豚カシラ
しお たれ
56kcal
¥250

数量限定



豚味噌のり巻き
しお たれ
217kcal
¥200



豚しそ巻き
しお たれ
220kcal
¥200

ぜひ、ファーストオーダーで
すぐ出る
おつまみ

- ・冷奴 86kcal ¥320
- ・どんぐり 87kcal ¥195

社長の千枚漬け
50kcal



¥340

十勝産枝豆
159kcal



ド定番

¥390



串鳥の自慢

巻物串

圧巻の手巻き技

他店では珍しいような豚肉の巻物串が自慢です。口の中でほじける絶妙な豚肉の巻き方にも職人技が生きています。

天候や気温によって変わるお肉の柔らかさを感触で確かめながら空気をまといわせて巻く。ゆるいと焼いている時に解けてしまうので、その微妙な巻き加減を熟知した技術です。



これをカットして串に刺して完成です。



職人技が生きている一串。ぜひご賞味ください。



※画像はイメージです。表示価格は税込です。

つくね & 創作串



こだわり詰まったこの形！



つくね
しお たれ 96kcal
¥190

ナイスハラミ **NEW**
(牛ハラミにんにく醤油)



189kcal
¥450



元祖

もちベーコン
しお たれ 167kcal
¥195



つくね梅じそ
梅だれ

108kcal
¥195



チーズつくね
しお たれ

111kcal
¥215



上牛タン

141kcal
¥430



極み牛サガリ
しお たれ
特製だれ

※牛脂注入肉使用

119kcal
¥390



牛ヒレ串
おろしだれ

※牛脂注入肉使用

66kcal
¥470



ピーマンの肉詰め
しお たれ

83kcal
¥205



激辛青南蛮つくね
しお たれ

81kcal
¥205



テリマヨつくね

181kcal
¥195



なす焼き
しお たれ

72kcal
¥190



ガーリックシュリンプ
数量限定

143kcal
¥420



生ぎんなん

22kcal
¥230

串鳥の自慢

つくね

「つくねは、見た目や味などもっとも個性が現れやすい一串。こだわっている店ほど名店だ」という考えのもと、とことんこだわった串鳥自慢の「つくね」です。



こだわりポイント1

「きりたんぼ型」

開発当時は珍しかったきりたんぼ型にすることでより多くの肉汁を閉じ込めふんわりとした食感を生み出しました。

こだわりポイント2

「100通りの配合を試作」たくさんの食材の中から何度も何度も試作を重ね、たどり着いた味です。爽やかさが感じられる隠し味が何本でも食べたくなる秘訣。



うずら玉子
しお たれ

87kcal
¥195



きたあかりバター

118kcal
¥185



炙りカチョカヴァロ

89kcal
¥250

※画像はイメージです。表示価格は税込です。

札幌郊外エリア
2025.7 -3-

一品料理

グreekサラダ
210kcal ¥690

ギリシャの食卓で定番のサラダ。

さっぱりとした
ドレッシングに
クリームチーズのコク。

<ハーフサイズ>
105kcal ¥365



シャキ
シャキ

パリッ

豚バラ肉を贅沢に
使用した最上級
ソーセージです。

Re:ソーセージ 120kcal ¥200

ド
定番

大根サラダ 49kcal ¥435



大人のポテサラ
238kcal



うま塩たたききゅうり
42kcal ¥390



とてもつ煮 -KURO-
151kcal ¥410



エイヒレの炙り
170kcal ¥485

釜めし

名物

串島といえば、この釜めし。

鳥の釜めし 635kcal ¥740

KUSHIDORI Style



お出汁と薬味を
セットでご提供
釜めしの2杯目は
お出汁をかけて
お茶漬けて！

※釜めしは炊き上がりまで
約30分お時間をいただきます。

豚角煮の釜めし 664kcal ¥780

愛媛
うまい

宇和島じゃこ天
121kcal ¥380

愛媛県産の鯛の
身がふわふわ！
旨みがしっかり
染み込んでいます。

松山鯛めし
635kcal ¥830



串島は「えひめ食の大使」として認定されています。

ご飯もの

& 甘味

串鳥が作った本格派カレー
甘くて辛いのがやみつきに!

Re: スパイス碗カレー

659kcal

¥450

辛

パリパリッ
ふわっ
とろける至福スイーツ。

人気

濃密クリームの
パリパリチョコアイス

154kcal ¥350

おにぎり

鮭

ごま昆布

鮭 174kcal
ごま昆布 205kcal

各おひとつ
¥265

炭焼き串団子

・みたらし 147kcal

・黒ごま 206kcal

各1串 ¥195

炭火で炙って香ばしく、
もち〜とした柔らかさ。

北海道コンサドーレ札幌

HOKKAIDO
Consadole
SAPPORO

クラブパートナーコラボメニュー
Vol.3

omo
丸大食品

串鳥

私たちは北海道コンサドーレ札幌の
クラブパートナーです。

闘魂の赤!

赤ウィナー串

WINNER

¥210

Vol.2

みよしの

串鳥

私たちは北海道コンサドーレ札幌の
クラブパートナーです。

みよしのぎょうざ
+
串鳥鶏ガラスープ

鶏ガラスープ餃子

¥250

串鳥ツウが
やってる(?)
アレンジ

技

厳選

ささみ × 南高梅 (単品)



南高梅をはぐして乗せるだけ!

すっぱさがささみの
旨さを引き立ててる!



カチョカヴァロ × 北あかりバター × 塩



カチョカヴァロにちょっと塩を
かけることがポイント。

ほくほくじゃがいもと
とろ〜りチーズは相性抜群



カチョカヴァロ × 大人のボテサラ



串を抜いたカチョカヴァロと
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む!



じゃこ天 × 大根おろし × 醤油



サービスの大根おろしと
お醤油をかけて。

おろし醤油はやっぱうまい!

