創業昭和五十五年

串鳥

一串入魂 職人技術・素材厳選

KUSHIDORI

串鳥は1980年に札幌ススキノの街角でわずか10坪のお店から始まりました。今年で創業44年目。
今も変わらず、創業時よりの製法や厳選された素材にこだわり、一串一串手間暇をかけて串うちをしています。
焼き手も塩の振り方やネタの返し方を日々鍛錬し、その技術を磨いて、素材の魅力を最大限に引き立てています。
その匠の技をご賞味いただければ幸いです。

おかげ様で創業 串鳥 44周年！

TSUKUNE つくね

刻んだ新生姜がごろごろ入ってる！

おすすめ！

つくね ¥180
しお たれ
96kcal

串鳥のつくね おいしさのヒミツ
独自製法でプリッとフワッとした食感に。後味爽やかな隠し味がおいしさの決め手です。

シャキッと新生姜つくね ¥225
しお たれ
72kcal

つくね梅じそ ¥195
梅だれ
108kcal

テリマヨつくね ¥195
181kcal

激辛青南蛮つくね ¥195
しお たれ
81kcal

チーズつくね ¥205
しお たれ
111kcal

CHICKEN 鳥串

KUSHIDORI 1st

不動の一位。
串鳥のこだわりが詰まった串鳥を象徴する一串です。

鳥精肉 ¥180
しお たれ
91kcal

ヤゲンナンコツ ¥215
しお たれ
44kcal
人気！

鳥にんにく ¥180
108kcal

手羽先 ¥170
しお たれ
127kcal

鳥ハツ ¥170 数量限定
しお たれ
72kcal

ぽんぽち ¥170 数量限定
しお たれ
202kcal

砂肝 ¥170
しお たれ
40kcal

ひな皮 ¥180
しお たれ
202kcal

鳥レバー ¥180 数量限定
しお たれ
50kcal

ささみ塩 ¥170
しお たれ
53kcal

ささみわさび ¥185
57kcal

ささみ梅 ¥185
梅だれ
65kcal

PORK 豚串

とってもジューシー

ジュワッと溢れる旨み。
余分な脂を落として肉の旨みを最大限に引き出します。
ねぎも甘くておいしい！

豚精肉 ¥190
しお たれ
210kcal

豚カシラ ¥240 数量限定
しお たれ
56kcal

ハラミたれ ¥280
177kcal
たれ

豚レバー ¥170
しお たれ
60kcal

岩下の新生姜の豚巻 ¥195
しお たれ
126kcal
岩下の新生姜

塩ホルモン ¥170
しお たれ
54kcal

味噌ホルモン ¥170
92kcal

豚味噌のり巻き ¥195
217kcal

豚しそ巻き ¥195
しお たれ
220kcal

豚アスパラ巻き ¥195
しお たれ
92kcal
人気！

豚串シリーズは職人の手業が光る一串です。

ORIGINAL 創作串

名物

もちベーコン ¥195
しお たれ
167kcal

上牛タン ¥420
しお たれ
141kcal
人気！

極み牛サガリ ¥380
特製だれ
しお たれ
119kcal

牛サーロイン串 ¥470
特製だれ
86kcal

なす焼き ¥185
しお たれ
72kcal

きたあかりバター ¥180
118kcal

生ぎんなん ¥230
22kcal

うずら玉子 ¥190
しお たれ
87kcal

炙りカチョカヴァロ ¥250
89kcal

ピーマンの肉詰め ¥195
しお たれ
83kcal

※極み牛サガリ、牛サーロイン串は、牛脂注入肉を使用しています。

SPEED MENU

とりあえず

- 十勝産枝豆… ¥370 159kcal
- 冷奴…… ¥290 86kcal

おつまみ

社長の千枚漬け ¥300
人気！
50kcal

どんぐり ¥190
？木の実じゃないよ。おいしいおつまみ！
87kcal

A LA CARTE

パリっとはじける！

Re: ソーセージ ¥190
120kcal
豚バラ肉を贅沢に使用した最上級ソーセージです。

どてもつ煮 ~KURO~ ¥380
本格もつ煮込み
151kcal

大根サラダ ¥410
定番
49kcal

グリークサラダ ¥680
NEW！ さっぱりとしたドレッシングにクリームチーズのコク。シンプルだけどお箸が進む魔法みたいなサラダ。
210kcal
<ハーフサイズ> ¥360
105kcal

うま塩たたききゅうり ¥350
ポリポリ食べちゃう やみつきの味
42kcal

大人のポテサラ ¥380
粒マスタードと厚切りベーコンが入っておつまみにピッタリ！
人気！
238kcal

KAMEMESHI

名物

ヤケドにご注意ください。

※釜めしは炊き上がりまで約30分お時間をいただきます。

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で！

鳥の釜めし ¥695
635kcal
串鳥といえばこの釜めしです。

豚角煮の釜めし ¥740
664kcal

おにぎり
鮭 ¥255 174kcal
ごま昆布 ¥245 205kcal

シメはスイーツもおすすめ！ 別紙メニュー

FROM EHIME pref.

愛媛うまいもん

串鳥は愛媛県の農林水産物を積極的に取り扱っている飲食店「えひめ食の大使館」として認定されています。

宇和島じゃこ天 ¥370
121kcal

松山鯛めし ¥790
おすすめ
635kcal

愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」

串は1本単価、全て税込で表示しております。／商品によって焼き上がりの時間が異なるため、提供順が前後する場合がございます。／当店はお席料として200円頂戴しております。

大根おろし、鶏ガラスープはサービス品です。

札幌広域　2024.6