

創業昭和五十五年

串鳥

KUSHIDORI

職人技術・素材厳選

串鳥は1980年に札幌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出しています。その匠の技をご賞味いただければ幸いです。



TSUKUNE つくね



ダイスカットの
新生姜がごろごろ
入ってる！

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。

つくね
しお たれ
96kcal

¥180

激辛青南蛮つくね
しお たれ
81kcal

¥195

チーズつくね
しお たれ
11kcal

¥205

ORIGINAL 創作串

もちベーコン
しお たれ
167kcal

¥195

上牛タン
しお たれ
141kcal

¥420

極み牛サガリ
特製だれ
119kcal

¥380

牛サーロイン串
特製だれ
86kcal

¥470

なす焼き
しお たれ
72kcal

¥185

きたあかりバター
118kcal

¥180

生ぎんなん
22kcal

¥230

うずら玉子
しお たれ
87kcal

¥190

炙りカチョカヴァロ
89kcal

¥250

ピーマンの肉詰め
しお たれ
83kcal

¥195

※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。

CHICKEN 鳥串

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。

ヤゲンナンコツ
しお たれ
44kcal

¥215

鳥にんにく
108kcal

¥180

手羽先
しお たれ
127kcal

¥170

鳥ハツ
しお たれ
72kcal

¥170

ぼんぼち
しお たれ
202kcal

¥170

砂肝
しお たれ
40kcal

¥170

ひな皮
しお たれ
202kcal

¥180

鳥レバー
しお たれ
50kcal

¥180

ささみ塩
しお たれ
53kcal

¥170

ささみわさび
57kcal

¥185

ささみ梅
梅だれ
65kcal

¥185

PORK 豚串

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！

豚カシラ
しお たれ
56kcal

¥240

ハラミたれ
177kcal
たれ

¥280

豚レバー
しお たれ
60kcal

¥170

岩下の新生姜の豚巻
しお たれ
126kcal

¥195

塩ホルモン
しお たれ
54kcal

¥170

味噌ホルモン
92kcal

¥170

豚味噌のり巻き
217kcal

¥195

豚しそ巻き
しお たれ
220kcal

¥195

豚アスパラ巻き
しお たれ
92kcal

¥195

豚串シリーズは職人の手業が光る一串です。

SPEED MENU

とりあえず
おつまみ

- 十勝産枝豆... ¥370 (159kcal)
- 冷奴... ¥290 (86kcal)
- 社長の千枚漬け... ¥300 (50kcal)
- どんぐり... ¥190 (87kcal)

A LA CARTE

どてもつ煮 ~KURO~ ¥380 (151kcal)

うま塩 たたききゅうり ¥410 (42kcal)

大根サラダ ¥430 (49kcal)

大人のポテサラ ¥380 (238kcal)

イタリアンサラダ ¥430 (139kcal)

KAMAMESHI

鳥の釜めし ¥695 (635kcal)

豚角煮の釜めし ¥740 (664kcal)

おにぎり 鮭 ¥255 (174kcal) / ごま昆布 ¥245 (205kcal)

FROM EHIME pref. 愛媛もんまい

宇和島じゃこ天 ¥370 (121kcal)

松山鯛めし ¥790 (635kcal)

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。