

鳥

鳥精肉
しお たれ ¥190
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
¥220

鳥にんにく

鳥ハツ

しお たれ

72kcal
¥190

数量
限定

鳥レバー

しお たれ

数量
限定

50kcal
¥195

ぽんぽち

しお たれ

202kcal
¥190

砂肝

しお たれ

40kcal
¥190

手羽先

しお たれ

127kcal
¥190

ささみ塩

しお たれ

53kcal
¥190

ひな皮

しお たれ

202kcal
¥195

鳥もも
ハニーマスタード

127kcal
¥215

ささみわさび

57kcal
¥195

ささみ梅

梅だれ

65kcal
¥195

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 ¥215

228kcal

豚バラ
ねぎ塩焼き ¥215

137kcal

※牛脂注入肉を使用
牛サガリ
ねぎ塩焼き ¥430

159kcal

上牛タン
ねぎ塩焼き ¥460

豚

豚アスパラ巻き

しお たれ



92kcal

¥215

豚レバー

しお たれ



60kcal

¥190

岩下の新生姜の豚巻き

しお たれ



岩下の新生姜



126kcal

¥215

塩ホルモン

しお たれ



54kcal

¥190

味噌ホルモン

しお たれ



92kcal

¥190

豚カシラ

しお たれ

数量
限定



56kcal

¥250

豚精肉

しお たれ

¥210

210kcal

豚味噌のり巻き



217kcal

¥215

豚しそ巻き

しお たれ



220kcal

¥215

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



¥390

ド
定番



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。口の中でほど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！



名物

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
¥225



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
¥440



極み牛サガリ
しお たれ
特製だれ

119kcal
¥410



牛ヒレ串
おろしだれ

66kcal
¥480



ピーマンの肉詰め
しお たれ

83kcal
¥225



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
¥195



ガーリックシュリンプ
数量限定

143kcal
¥420



生ぎんなん

22kcal
¥245

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

「きりたんぽ型」
開発当時は珍しかったきりたんぽ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
¥190



炙りカチョカヴァロ

89kcal
¥270

※画像はイメージです。表示価格は税込です。

札幌・千歳エリア
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



Re:ソーセージ 120kcal ¥200

豚バラ肉を贅沢に
使用した最上級
ソーセージです。



大根サラダ 49kcal ¥435

定番

シャキ
シャキ



大人のポテサラ
238kcal ¥395



うま塩たたききゅうり
42kcal ¥390



どともつ煮 -KURO-
151kcal ¥410

釜めし

名物

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
お茶漬で！

※釜めしは炊き上がりまで
約30分お時間をいただきます。



鳥の釜めし 635kcal ¥760

串鳥といえは、この釜めし。



豚角煮の釜めし 664kcal ¥820



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

愛媛県イメージキャラクター「あまちゃん」

串鳥は「えひめ食の大使」として認定されています。

※揚げ物はお時間をいただく場合があります。

揚げもの

&ご飯もの

串鳥が本気で出したら
マジでうまい
からあげがでかすぎて
ジューズとソーダと
もっさりな
ビールが
飲まなきゃ
鶏のからあげ
三個入り

鶏のから揚げ (3個入り)
365kcal ¥430

串鳥が作った本格派カレー
甘くて辛いがやみつきに！

辛

Re:スパイス碗カレー

659kcal ¥450



イカゲソから揚げ

105kcal ¥450



フライドポテト

604kcal ¥490



おにぎり 鮭 ごま昆布

各おひとつ ¥265



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 × 大人のポテサラ



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！



甘味

バリバリッ
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



炭焼き串団子

・みたらし 147kcal

・黒ごま 206kcal

各一串 ¥195

※画像はイメージです。表示価格は税込です。