



# 鳥

鳥精肉  
しお たれ ¥190  
91kcal

ヤゲンナンコツ  
しお たれ

44kcal  
¥220

鳥にんにく

108kcal  
¥195

鳥ハツ  
しお たれ

72kcal  
¥190

鳥レバー  
しお たれ

数量限定

50kcal  
¥195

ばんばち  
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



# 豚



**豚精肉**  
しおたれ ¥210  
210kcal



**豚アスパラ巻き**  
しおたれ

92kcal  
¥215



**塩ホルモン**  
しおたれ

54kcal  
¥190



**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



**味噌ホルモン**

92kcal  
¥190



**豚カシラ**  
しおたれ

56kcal  
¥250



**豚味噌のり巻き**

217kcal  
¥215



**豚しそ巻き**  
しおたれ

220kcal  
¥215



串鳥の自慢

## 卷物串

### 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ています。

天候や気温によって変わるも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。

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



**十勝産枝豆**  
159kcal

**ド定番**  
¥390

# つくね & 創作串

こだわり詰まつたこの形!



名物

つくね  
しお たれ 96kcal  
¥190

ナイスハラミ  
(牛ハラミにんにく醤油)  
NEW



189kcal  
¥450

元祖



もちベーコン  
しお たれ 167kcal  
¥225



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



※牛脂注入肉使用  
119kcal  
¥410

牛ヒレ串



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」という考え方の  
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

しお たれ



118kcal  
¥190

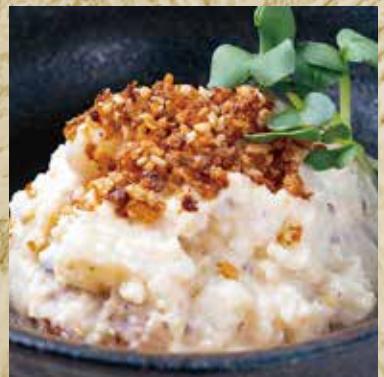
炙りカチョカヴァロ

しお たれ



89kcal  
¥270

# 一品料理



238kcal ¥395

42kcal ¥390

151kcal ¥410

串島どうぶつ園の釜めし。



愛媛県イメージアップキャラクター「みきやん」



# ご飯もの & 甘味

串鳥が作った本格派カレー  
甘くて辛いがやみつきに！

Re:スパイス碗カレー  
659kcal ¥450



## おにぎり

鮭 ごま昆布  
鮭 174kcal  
ごま昆布 205kcal

各 おひとつ  
¥265



とろける至福スイーツ。

バリバリツ  
ふわっ

とろける至福スイーツ。



濃密クリームの  
バリバリチョコアイス  
154kcal ¥350



## 炭焼き串団子

・みたらし 147kcal  
・黒ごま 206kcal

各1串 ¥195

炭火で炙って香ばしく、  
もち～っとした柔らかさ。

北海道コンサドーレ札幌

HOKKAIDO  
*Conصادول*  
SAPPORO

クラブパートナーコラボメニュー  
Vol.3

omo × 串鳥

私たち北海道コンサドーレ札幌の  
クラブパートナーです。



赤ウイナー串  
WINNER

¥210

Vol.2

みよしのぎょうざ  
+  
串鳥鶏ガラスープ



みよしのぎょうざ × 串鳥

私たち北海道コンサドーレ札幌の  
クラブパートナーです。

鶏ガラスープ餃子

¥250



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！



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！

カチヨカヴァロ ×  
北あかりバター  
× 塩



カチヨ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

カチヨカヴァロ ×  
大人のポテサラ  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 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！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。

コクが増してお酒も進む！

おろし醤油はやっぱうまい！

じやこ天 × 大根おろし  
× 醤油



串を抜いたカチヨカヴァロと  
サラダをよく混ぜて。