

# SEAFOOD

贅品  
逸品

# 海鮮

※画像はイメージです。表示価格は税込です。



**新**

数量限定

A-1 ぶつ切り本マグロ  
Tuna sashimi

¥840



**新**

数量限定

A-2 ぶつ切りサーモン  
Salmon sashimi

¥730

目利きの鮮魚店から直送された  
本当においしい海鮮。  
素材のおいしさを存分に味わえます。



北海道  
日高沖

**新**

A-3 北海道産タコぶつ  
Octopus sashimi

¥640



**新**

A-4 ガリさば山わさび  
Ginger and  
mackerel with wasabi

¥440



Squid stuffed with rice

A-5

函館名物  
イカ飯の炙り

¥460

**新**

とりあえず  
**おつまみ**

ファーストオーダーで



S-1

社長の千枚漬け  
Pickled radish

¥350



S-2

きゅうりのぬか漬け  
Pickled cucumber

¥390



S-3

十勝産枝豆  
Edamame

¥395

# 炭火焼き 海鮮串

炭火で炙ると  
味わいが増します。



**新**

A-6 かぶりつき大トロいわし ¥700  
Sardine

北海道  
道東沖

まぐろの大トロのような  
芳醇な旨みと脂のり。  
ガブッとかぶりついて  
ください。



**新**

A-7 炙りタコ串  
Octopus ¥390

北海道  
道東沖



**新**

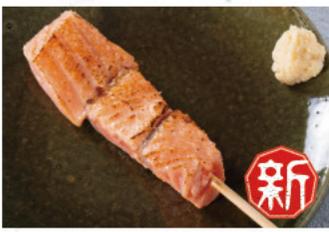
A-8 鮭ハラス  
Salmon ¥290



**新**

A-9 炙り本マグロ串  
Grilled tuna  
¥410

+



A-10

炙りサーモン串  
Grilled salmon  
¥360

**新**



**新**

A-11 さば一夜干し  
Mackerel ¥290



**新**

サクッ  
とろっ  
うまあ。

レアに掲げたおいしさを  
特製わさびマヨソースで。



A-12

本マグロ  
レアフライ串  
Fried tuna  
¥430

◀ 本まぐろ



▶ サーモン

A-13

サーモン  
レアフライ串  
Fried salmon  
¥390

◆当店はお席料として¥330 頂戴しております。 ◆表示価格は税込です。  
◆メニューに掲載している画像はイメージです。お皿や盛り付け方などが異なる場合がございます。  
◆商品によって焼き上がりの時間が異なるため、ご提供時間が前後する場合がございます。



# YAKITORI

## 鳥



**鳥ねぎま**  
しお たれ  
B-1 Chicken ¥195



**ヤゲンナンコツ**  
しお たれ  
B-2 Chicken cartilage ¥225



**鳥レバー**  
しお たれ  
B-3 Chicken liver ¥195



**ぼんじり**  
しお たれ  
B-4 Chicken tail ¥195



**砂肝**  
しお たれ  
B-5 Chicken gizzards ¥195



**手羽先**  
しお たれ  
B-6 Chicken wings ¥195



**ひな皮**  
しお たれ  
B-7 Chicken skin ¥195



**ささみ塩**  
しお たれ  
B-8 Chicken breast ¥195



**ささみわさび**  
B-9 Chicken breast and wasabi ¥210



**ささみ梅**  
梅だれ  
B-10 Chicken breast Topped with plum sauce ¥210



**鳥ハツ**  
しお たれ  
B-11 Chicken heart ¥190



**せせり(ネック)**  
しお たれ  
B-12 Chicken Neck Meat ¥190



**鳥もも**  
しお たれ  
B-13 Chicken thigh ¥190

# 焼鳥

# 豚



**豚バラ**  
しお たれ  
C-1 Pork ¥215

## 岩下の新生姜の豚巻き



しお たれ  
C-2 Ginger wrapped in pork ¥220

## 豚アスパラ巻き



しお たれ  
C-4 Pork rolled Asparagus ¥220

## 豚しそ巻き



しお たれ  
C-3 Pork rolled with shiso ¥220

## 串鳥の自慢 **巻物串**

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。



店舗限定

## プチトマト豚巻き

しお たれ  
C-5 Pork rolled with cherry tomatoes ¥230



店舗限定

## 南蛮味噌豚巻き

しお たれ  
C-6 pork rolled with spicy miso ¥230

シャキシャキおいしい

## ねぎ塩焼き シリーズ



D-1  
**鳥もも**  
ねぎ塩焼き ¥215  
Chicken Green onion and salt sauce



D-2  
**豚バラ**  
ねぎ塩焼き ¥235  
Pork Green onion and salt sauce



D-3  
**上牛タン**  
ねぎ塩焼き ¥470  
Beef tongue Green onion and salt sauce

## 創作串



**もちベーコン** ¥230  
しお たれ  
E-1 Rice cake wrapped in bacon



**きたあかりバター** ¥195  
E-2 Potato with butter



**ナイスハラミ** ¥450  
(牛ハラミにんにく醤油)  
E-3 Skirt steak



**なす焼き** ¥195  
しお たれ  
E-4 Eggplant



**上牛タン** ¥450  
E-5 Beef tongue



**長芋串焼き** ¥195  
E-6 Japanese Yam



**ガーリックシュリンプ** ¥430  
数量限定  
E-7 Garlic Shrimp

## つくね



**つくね** ¥195  
しお たれ  
F-1 Minced chicken



**つくね梅じそ** ¥215  
梅だれ  
F-2 Minced chicken  
Pickled plums and shiso



**チーズつくね** ¥240  
しお たれ  
F-3 Cheese on minced chicken



**激辛青南蛮つくね** ¥215  
しお たれ  
F-4 Hot green pepper in  
minced chicken

ここがこだわり！

**つくね**

開発当時は珍しかった  
きりたんぽ型にすることで  
より多くの肉汁の閉じ込め  
ふんわりとした食感を生み  
出しました。

## 野菜

素材のおいしさ  
そのままに

新

辛みが少ない唐辛子の一種で  
肉厚で柔らかく風味が豊かです。

G-1 高知県産土佐甘とう  
Grilled non-spicy chili peppers ¥400

炭火で香ばしく焼いたズッキーニに、  
ピリッと爽やかなゆず胡椒が香る一皿。

新

G-2 炭火焼きズッキーニ  
Grilled zucchini ¥700

しっかり冷やしたトマトに  
特製のオニオンソースをかけて。

G-3 冷やしトマト  
Tomato ¥425

さっぱりとした  
ドレッシングに  
クリームチーズの  
コク。  
ギリシャの食卓で  
定番のサラダです。

G-4  
グreekサラダ  
Greek salad ¥695

G-5 《ハーフサイズ ¥370》  
Half size

サラダ

G-6  
大人のポテトサラダ  
Poteto salad ¥400

串鳥が本 気を出したから

マジでおいしい

かき揚げが大好きなから

ジューシーとサクサクと

スパイス

いざよも

ビールが

飲まなきゃ

鶏のから揚げ

揚げもの

# 揚げもの

※揚げ物はお時間をいただく場合がございます



J-1 鶏のから揚げ (8個入り)  
Fried chicken ¥490



J-3 イカゲソから揚げ  
Fried squid ¥460



J-4 フライドポテト  
French fries ¥490



J-5 鶏軟骨のから揚げ  
Fried chicken cartilage ¥480



新

生のゴボウ  
カラッと揚げました。  
を出汁に漬け込み

J-2 ゴボウから揚げ  
Fried burdock ¥470

甘蜜  
甘美



新  
K-1 炭火焼き串だんご  
ずんだ ¥195  
Dumpling  
Green soybean paste



K-2 炭火焼き串だんご  
みたらし ¥195  
Dumpling  
Sweet soy sauce



Chocolate ice cream  
parfait  
K-3 濃密クリームの  
パリパリチョコアイス ¥360

# 一品料理

& お食事

**新**



仙台名物の三角揚げを炭火で香ばしく炙り、爽やかな柚子味噌を添えて。

H-1 ゆず味噌の三角揚げ  
炭火焼き ¥630  
Fried tofu with yuzu miso

※釜めしは炊き上がりまで約30分お時間をいただきます。

KUSHIDORI Style



H-2 鳥の釜めし  
Chicken rice pot

¥790



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！



コシの強い田舎そばを鶏出汁の冷たいスープでいただく山形県のご当地メニュー。

H-3 つったい肉そば(冷たい肉そば)  
Cold buckwheat noodles with chicken ham ¥590

Chopped salmon sashimi on rice

**新**



H-4 サーモンのたたき碗

¥480

Chopped tuna sashimi on rice

**新**



H-5 本マグロのたたき碗

¥550

おにぎり

Rice ball

H-6 鮭 ¥285

<Salmon>

H-7 ごま昆布

<kelp> ¥285



H-8 エイヒレー夜干し  
Grilled stingray fin ¥485

今にも踊り出しそうな顔がついてる♪



H-9 タコちゃん  
ウイナー串 ¥220  
Wiener



すぐ出る

おつまみ

S-1 社長の千枚漬け  
Pickled radish ¥350

S-2 きゅうりのぬか漬け  
Pickled cucumber ¥390

S-3 十勝産枝豆  
Edamame ¥395