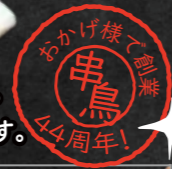


創業昭和五十五年  
串鳥  
KUSHIDORI

職人技術・素材厳選  
一串入魂

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。



# TSUKUNE



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。

ダイスカットの  
生姜がごろごろ  
入ってる!



# 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。



# 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!



## SPEED MENU

とりあえず おつまみ

- 十勝産枝豆 159kcal ..... ¥395
- 冷奴 86kcal ..... ¥295
- どんぐり 87kcal ..... ¥210

社長の千枚漬け 50kcal ¥320

冷やしトマト 97kcal ¥455

きゅうりの糠漬け 48kcal ¥395

## A LA CARTE

ベジファーストする??

豚バラ肉を  
贅沢に使用した  
最上級ソーセージです。

Re:ソーセージ 120kcal ¥190

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!

大根サラダ 49kcal ¥465

大人のポテサラ 238kcal ¥395

どてもつ煮 ~KURO~ 151kcal ¥395

イタリアンサラダ 139kcal ¥485

## KAMAMESHI

※釜めしは炊き上がりまで約40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 635kcal ¥745

豚角煮の釜めし 664kcal ¥780

おにぎり 鮭 ¥275 174kcal ぐま昆布 ¥245 205kcal

シメはスイーツも  
おすすめ!  
別紙メニュー

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330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。