

お持ち帰りメニュー

串鳥では北海道・東北の澄んだ空気の大地で育った健康な鶏肉を使用しております。

週末などは注文が重なり通常よりお時間を頂戴する場合がございます。
時間に余裕を持って早めに電話注文をいただけとご希望のお時間に焼き上げます。



鳥

鳥 精 肉	180	さ さ み	170
手 羽 先	170	ひ な 皮	180
砂 肝	170	鳥 レ バ	一 180
ポ チ	170	鳥 に ん に ク	180
鳥 ハ	170		

つくね

つくね 180
とろ~りつくねチーズ 205

ナンコツつくね 195
激辛青南蛮つくね 195

極み牛サガリ 380
牛サーロイン串 470

(※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。)

牛 お土産には
燒きたての
美味しい 豚
燒き鳥が一番

アラカルト

もちベーコン巻 195
うずら玉子 190

野菜

北あかりバター 180
なす焼き 185
ピーマン肉詰め 195
生ぎんなん 230

豚 精 肉 190
豚 レ バ 一 170
豚 腹巻 195
豚 アスパラ巻 195
新生姜の豚巻き 195
塩ホルモン 170
味噌ホルモン 170
豚味噌海苔巻き 195
カラシラ 240



- 価格は一本単価・税込み表示です。●1本から販売しております。
- 電話でのご注文の場合ラストオーダーは営業終了の30分前です。
- その他、期間限定メニューもございます。
- 時期などにより予告なしでメニュー内容や売価が変更する場合がございます。

鶏ガラスープの素 (1本) 500
焼き鳥タレ (1袋) 20
梅だれ (1袋) 30
容器代 (1回のお会計につき) 30
袋 (1回のお会計につき) 10



2023年12月版

串鳥
うめ
旨えんじゃーす

上牛タン
395

鴨ねぎま
295

新生姜つくね
225

ヤゲンナンコツ
210

期間限定メニュー

