

今だからこそ

値下げしました!

※ほんと!!

お持ち帰り焼鳥

TAKE OUT

お持ち帰り限定

10 全品 円引き!!

お持ち帰り限定

毎週

木曜が
お得です

毎週木曜日は「つくね」と「手羽先」を
なんと1本100円でご提供いたします!

炭火で香ばしく焼き上げました。
噛むほどに旨味が広がります。
串鳥自慢の一串です!



つくね

手羽先

各1本

100円 (税込)



※つくね・手羽先100円企画は木曜日限定・お持ち帰りのみになります。

お持ち帰りメニュー



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くとご希望のお時間に焼き上げます。



鳥

鳥手砂ポ鳥	精羽	肉先	180	ささみ	185
		肝	170	さな皮	180
		チ	170	鳥レバ	180
		ハ	170	鳥にんにく	180
				ヤゲンナンコツ	215

つくね

つくね	190	新生姜つくね	225
チーズつくね	205	激辛青南蛮つくね	195

上牛タン	420
極み牛サガリ	390
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。)

値下げ しました!

串もの **10** 全品 円引き!!

(※表示価格より※お持ち帰り限定)



豚

豚精肉	190
豚レバ	185
豚しそ巻	195
豚アスパラ巻	195
新生姜の豚巻き	195
塩ホルモン	185
味噌ホルモン	185
豚味噌海苔巻き	195
カシラ	250

アラカルト

もちベーコン巻	205
うすら玉子	195



野菜

北あかりバター	185
なす焼き	190
ピーマン肉詰め	205
生ぎんなん	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
レシ袋	(1回のお会計につき)	10



2024年7月版

ご注文
ご予約
はこちら

串鳥 南二条店

中央区南2条西5丁目 メゾン本府1F
TEL(011) 222-1231

営業時間
16:30~23:30(土日祝 15:30~23:30)

串鳥 三番街店

中央区南2条西3丁目 澤田ビルB1F
TEL(011) 207-2989

営業時間
16:30~23:30(土日祝 15:30~23:30)

串鳥 大通西10丁目店

中央区南1条西10丁目 加森ビル6 1F
TEL(011) 208-0010

営業時間
16:00~23:00(土日祝 15:00~23:00)

※ラストオーダーは30分前になります。