

原始焼き

炭の香り、
炎のゆらめき、
旨みの鼓動。



原始焼きとは、炭火の
遠赤外線を活かして
食材をゆっくりと焼き
上げる、日本の伝統的な
焼きの技法です。
余計な味付けをせず、
炎の加減を読み、熱で
包むように焼く。
旨みが静かに広がり、
素材本来の持ち味を
最大限に引き出します。

※原始焼きはご提供までにお時間をいただく場合がございます。

原始焼き

Primitive grilling

P-1

大海老

Shrimp

780円

P-4

北海道産

タラ蒲鉾の炙り

Fish cake

400円

本わさびを添えて

P-2

北海道産

宗八かれい

Flounder

680円

P-5

高知県産

土佐甘とう

Grilled non-spicy chili peppers

390円

P-7

焼きエリンギの

アンチヨビバター

King trumpet mushroom

Butter with anchovies

690円

P-3

北海道産

かぶりつき

大トロいわし

Sardine

690円

P-6

長芋

Japanese yam

690円

本わさびを添えて

P-8

焼きりんご

Apple

490円

焼き上がりにキャラメリゼ、
クリームチーズとシナモンを
添えて



SEAFOOD

※画像はイメージです。表示価格は税込です。

贅品
逸品

海鮮



本場の味を新鮮度・高品質で札幌へ。
一本釣りのカツオをその日のうちに薫で焼き
香りと旨みを閉じ込めています。

A-1 土佐沖薫焼き
カツオのたたき
Seared Bonito ¥900

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
おいしさお墨付きの味。



数量限定

A-3 ぶつ切り本まぐろ

Tuna sashimi ¥830



北海道産

A-4 北海道産タコぶつ

Octopus sashimi

¥640

数量限定



A-5 本まぐろレアフライ串

Fried tuna



本まぐろ

A-6 サーモンレアフライ串

Fried salmon



サーモン

A-7 ガリさば山わさび

Ginger and mackerel
with wasabi

¥435



- ◆当店はお席料として¥330 頂戴しております。
- ◆メニューに掲載している画像はイメージです。
お皿や盛り付け方が異なる場合がございます。
- ◆商品によって焼きあ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。

炭火焼き
海鮮串

北海道産

Octopus

A-8 炙りタコ串 ¥390

Squid stuffed with rice

濃厚な味わい。
炙って香ばしく。

函館名物

A-9 イカ飯の炙り ¥460

Mackerel

A-11 さば一夜干し
¥290

Salmon

A-12 鮭ハラス
¥290

Tuna's collar

※焼きあがるまで30分ほど
お時間がかかります。

A-10 まぐろカマ焼き ¥850

プリプリのえび。
香ばしさが食欲をそそります。

Garlic shrimp

A-13 ガーリックシュリンプ串
¥430

北海道産

大きめサイズの
肉厚ホッケです。

A-14 炭火焼きホッケ
Grilled Atka mackerel

¥1,440

焼鳥

串鳥といえば焼鳥。
心を込めて焼きあげます。

鳥

- G-1 鳥精肉
Chicken
●塩 ●たれ ¥195
- G-2 手羽先
Chicken wings
●塩 ●たれ ¥195
- G-3 砂肝
Chicken gizzard
●塩 ●たれ ¥195
- G-4 ひな皮
Chicken skin
●塩 ●たれ ¥195
- G-5 鳥ももハニーマスタード
Chicken
honey mustard sauce
¥215

- G-6 鳥レバー 数量限定
Chicken liver
●塩 ●たれ ¥195
- G-7 ささみ
Chicken breast
●塩 ●たれ ¥195
- G-8 ささみ梅
Chicken breast with
pickled plum sauce ¥210
- G-9 ささみわさび
Chicken breast
with wasabi ¥210
- G-10 ぼんぼち
Chicken tail
●塩 ●たれ ¥195

豚

- G-11 豚精肉
Pork
●塩 ●たれ ¥215
- G-12 豚しそ巻き
Pork roll with shiso
¥220
- G-13 豚アスパラ巻き
Asparagus wrapped
in pork ¥220

- G-14 新生姜の豚巻き
Ginger wrapped in pork
●塩 ●たれ ¥220
- G-15 レタスとチーズの豚巻き
Pork rolls with lettuce
and cheese
番外地限定串 ¥355



G-3
鳥精肉



G-2
手羽先



G-6
鳥レバー



G-4
豚精肉



G-12
新生姜の豚巻き



G-15
レタスとチーズの豚巻き



YAKITORI

◆焼鳥の表示価格は一本単価です。

つくね

G-16 つくね
Minced chicken
●塩 ●たれ ¥195

G-19 つくねチーズ
Cheese on minced chicken
●塩 ●たれ ¥240

G-17 つくね梅じそ
Minced chicken with
pickled plum sauce
¥215

G-20 激辛青南蛮つくね
Spicy minced chicken
●塩 ●たれ ¥215

G-18 ピーマンの肉詰め
Meat-stuffed peppers
●塩 ●たれ ¥230

創作串

G-21 もちベーコン
Rice cake wrapped bacon
●塩 ●たれ ¥230

G-23 牛サガリ ※牛脂注入肉使用
Beef hanger
¥420

G-22 上牛タン
Beef tongue
¥450

G-24 うずら卵
Quail eggs
●塩 ●たれ ¥195

当店名物

G-21

もちベーコン



Green onion salt sauce series

串鳥自慢の特製ソース
ねぎ塩焼き



G-25 鳥ももねぎ塩焼き
Chicken
green onion salt sauce
¥215



G-26 豚精肉ねぎ塩焼き
Pork
green onion salt sauce
¥235



G-27 牛サガリねぎ塩焼き
Hanging tender
green onion salt sauce
¥440

※牛脂注入肉使用

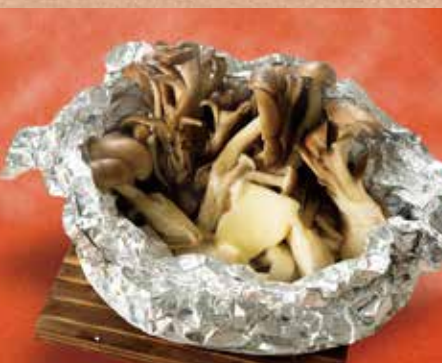
野菜

素材のおいしさ
そのままに

人気
商品



E-1 炭火焼きズッキーニ
Grilled zucchini ¥690



E-2 しめじと舞茸の
ホイル焼き
Grilled mushrooms
in foil
¥450

ねっとりとして甘い。
じゃがいもの概念が変わる一皿です。



E-4 炭火焼き
二年熟成メークイン
Matured May Queen potatoes
¥750



E-3 うま塩たたき
きゅうり
Pickled cucumber
¥395

焼き上げてから皮を剥くから
ふっくらジューシー。



E-5 炭火焼き長茄子
Grilled eggplant ¥690



E-6 グreekサラダ
Greek salad
¥695

E-7 《ハーフサイズ》
Half size
¥370



E-8 ラーメンサラダ
Ramen salad
¥520

二品料理

串鳥番外地

& 麵

食通も虜になる味
本場イタリア産の上質な
ブルーチーズを使用して
います。濃密でクセになる
味をお楽しみください。



H-1 ブルーチーズバゲット
Blue cheese and baguette ¥680

H-2 おかわりバゲット1枚
<Refill> Baguette ¥100



すぐ出る

おつまみ



H-3
十勝産枝豆
Edamame
¥395



H-4
社長の千枚漬け
Pickled radish
¥360



濃いめの八丁味噌たれで
じっくり煮込んで柔らかい

H-5
どてもつ煮 -KURO-
Tripe stew ¥435

H-6
いぶりがっこ
クリームチーズ
¥495
Smoked radish pickles
and cream cheese



コリコリ食感の砂肝に
青南蛮入り大根おろし
などの薬味をかけて。

H-7
砂肝ぽん酢
Chicken gizzard ¥440



ベーコンと粒マスタード入り。
ちょっと大人なポテサラです。

H-8
大人のポテトサラダ
Potato salad ¥420

鶏ガラスープをベースに
生姜をきかせ、さっぱりとした
味わい。

H-9
鶏塩生姜ラーメン
Solt ramen ¥420



FRIED FOODS

揚げもの

揚げたて

串鳥自慢のから揚げ。
すっかり名物商品となりました。

C-1 鶏のから揚げ (8個入り)
Fried chicken ¥490



生のゴボウ
を汁に漬け込み
カラッと揚げました。

人気
商品

C-2
ゴボウから揚げ
Fried burdock ¥470



C-3
インカのめざめを
揚げました。
Premium french fries
¥470



C-4
イカゲソから揚げ
Fried squid ¥470



串鳥を揚げちゃいました。

串揚げ

Deep-fried skewers



C-5 串揚げ7本セット ¥790
Deep-fried skewers<Set of 7>

こだわってこだわって、
専門店に負けない味になりました。



衣

だし風味の衣で、
素材の旨味を引き
出しています。

ソース

ソースもオリジナル。
さっぱりとした味わい
が特徴です。



もち
Rice cake



新生姜
Ginger



鶏むさみ
Chicken fillet



激辛青南蛮つくね
Spicy minced meat



れんこん
Lotus root



チーズ
Cheese



豚アスパラ巻き
Asparagus wrapped in pork



J-2 豚角煮の釜めし
Pork rice pot ¥840



J-3 松山鯛めし
Sea bream rice pot ¥850

J-4 おにぎり 鮭
Rice ball <salmon> ¥285

J-5 おにぎり ごま昆布
Rice ball <kelp> ¥285



釜めし

Rice pot

串鳥といえはこの釜飯。
炊き立ては格別の味です。

J-1 鶏の釜めし
Chicken rice pot ¥800

※釜めしは
炊き上がりに
30分ほどかかります。

KUSHIDORI Style



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!



甘蜜
甘美

ゆず皮入りの甘酸っぱい
レモンソースをかけた濃い味。

K-1 濃蜜レモンのシャーベット
Lemon sorbet ¥290



果肉入りいちごのソースが
たっぷり。

**K-2 濃密とろ〜り
いちごアイス**
Strawberry Ice
cream parfait ¥390



人気
商品

**K-3 濃密クリームの
パリパリチョコアイス**
Chocolate ice cream
parfait ¥370



炭焼き串だんご
Rice dumpling

K-4 みたらし
Sweet soy sauce

K-5 黒ごま
Sweet sesame 各1本 ¥200