

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。

※原始焼き提供までにお時間をいたたく場所がござります。

原始焼き

Primitive grilling

P-1
大海老
Shrimp
1,800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

780円

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
アンチョビバター
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ルゼ、
クリーミーチーズとシナモンを
添えて



逸品|贅沢

海鲜

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

A-1 土佐沖藁焼き
わら
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



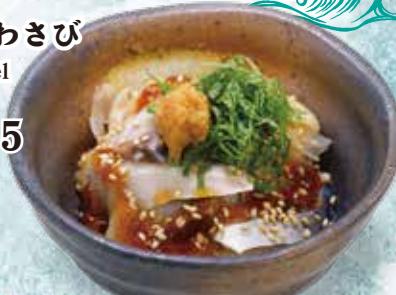
A-5 本まぐろレアフライ串
Fried tuna ¥430

A-6 サーモンレアフライ串
Fried salmon ¥390

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



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

Salmon

A-11 さば一夜干し
¥290

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



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

串鳥といえども
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
Chicken honey mustard sauce
￥215

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-6 鳥レバー
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 ぽんぽち
Chicken tail
●塩 ●たれ ￥195
- 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
番外地限定車 ￥355



G-1 鳥精肉



G-2 手羽先



G-6 鳥レバー



G-11 豚精肉



G-14 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-17 つくね梅じそ
Minced chicken with
pickled plum sauce
￥215

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

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

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

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



ねぎ塩焼き



Green onion salt sauce series



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



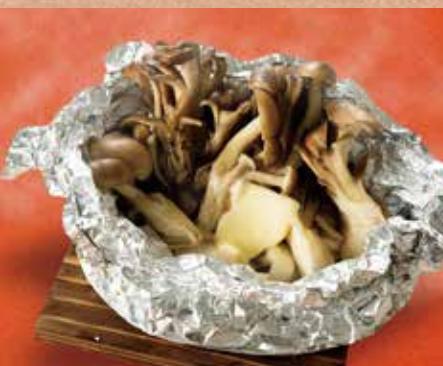
G-27 牛サガリねぎ塩焼き
Hanging tender green onion salt sauce
￥440



人気商品



E-1 炭火焼きズッキーニ ¥690
Grilled zucchini



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
¥330

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



ギリシャの食卓で
定番のサラダ。

E-6 グリークサラダ
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

一品料理

& 麵

串鳥番外地

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



ニリコリ食感の砂肝に
青唐辛子入り大根おろし
などの薑味をかけて。

H-7 砂肝ぽん酢
Chicken gizzard ¥440



ペーパンと塩マスクード入り。
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



H-9 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。
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(3個入り)
Fried chicken ￥490



人気商品

C-2 ポポウから揚げ
Fried burdock ￥470



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



C-4 カゲソから揚げ
Fried squid ￥470

Asparagus wrapped in pork
豚アスパラ巻き

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>



もち
Rice cake



新生姜
Ginger



鶏ささみ
Chicken fillet



激辛青南蛮つくね
Spicy minced meat



れんこん
Lotus root



チーズ
Cheese



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。

衣

だし風味の衣で、
素材の旨味を引き
出しています。



生“ポポウ”を出汁に漬け込み
カラッと揚げました。

Rice pot

釜めし

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

甘蜜
甘美

K-1 濃蜜レモンのシャーベット
Lemon sorbet ¥290

ゆず皮入りの甘酸っぱい
レモンソースをかけた濃い味。

