

逸品 贅沢

海鮮



A-1 土佐沖薫焼き
カツオのたたき
Seared Bonito

¥900

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藁で焼き
香りと旨みを閉じ込めています。

数量限定

A-2 ぶつ切りサーモン

Salmon sashimi

¥720

目利きの鮮魚店から直送された
おいしさお墨付きの味。

人気商品

数量限定

A-3 ぶつ切り本まぐろ

Tuna sashimi ¥820



A-4 北海道産タコぶつ

Octopus sashimi

¥630

北海道
日高沖

数量限定



A-5 本まぐろレアフライ串

Fried tuna

¥420

A-6 サーモンレアフライ串

Fried salmon

¥370

A-7 ガリさば山わさび

Ginger and
mackerel with wasabi ¥420

A-8 エイヒレー夜干し

Grilled stingray fin

¥485



新



北海道
道東沖

A-9 かぶりつき大トロいわし ¥680

Sardine

まぐろの大トロのような
芳醇な旨みと脂のり。
ガブっとかぶりついて
ください。

炭火焼き

海鮮串

炭火で炙ると
味わいが増します。

新



しっとり柔らかい炙り串。

A-10 炙りタコ串
Octopus ¥380

北海道
日高沖

新



A-14 まぐろハラモ串
¥350
Tuna

新



濃厚な味わい。
炙って香ばしく。

A-11 西館名物
イカ飯の炙り

¥450
Squid stuffed with rice

新



A-12 さば一夜干し
Mackerel ¥280

A-13 鮭ハラス
Salmon ¥280



新



プリプリのえび。
香ばしさが食欲をそそります。

A-15 ガーリックシュリンプ串
Garlic shrimp ¥420



北海道産

大きめサイズの
肉厚ホッケです。

A-16 炭火焼きホッケ
Grilled Atka mackerel ¥1,400



人気
商品

※焼きあがるまで30分ほど
お時間がかかります。

A-17 まぐろカマ焼き
Tuna's collar ¥830

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 ¥480



新

C-2

ゴボウから揚げ
Fried burdock ¥450



生のゴボウ
を出汁に漬け込み
カラッと揚げました。

C-3

インカのめざめを
揚げました。

Premium french fries

¥450



人気
商品

C-4

イカゲソから揚げ
Fried squid ¥450



串鳥を揚げちゃいました。

串揚げ

Deep-fried skewers



※画像は7本セット

D-1 串揚げ4本セット ¥520

Deep-fried skewers<Set of 4>

●印の4種 4 types with this mark

D-2 串揚げ7本セット ¥790

Deep-fried skewers<Set of 7>

●印の7種 7 types with this mark

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。



野菜

素材のおいしさ
そのままに

Vegetables

炭火焼きの野菜って
こんなにおいしい!

人気
商品

E-1

炭火焼きズッキーニ
Grilled zucchini

¥690

食感がたまらない!
ゆず胡椒をつけてもおいしいです。

新

辛みが少ない唐辛子の一種で
肉厚で柔らかく風味が豊かです。

E-2 高知県産 土佐甘とう

Grilled non-spicy chili peppers ¥390

素
焼
き

E-3 炭火焼き長茄子

Grilled eggplant ¥690

E-4 蜜トマト

Sweet tomato ¥490

E-5 しめじと舞茸のホイル焼き

Grilled mushrooms
in foil ¥440

人気
商品

E-6 うま塩たたききゅうり

Pickled
cucumber ¥395

E-7 グreekサラダ

Greek salad ¥690

《ハーフサイズ ¥365》

Half size

定
番
で
み

E-8 大根サラダ

Radish salad ¥435

E-9 ラーメンサラダ

Ramen salad ¥500

SALAD

番外地 2025.4-4

焼鳥

串鳥といえは焼鳥。
心を込めて焼きあげます。

鳥

これが串鳥伝統の味。
塩にも焼き方にもこだわります。

G-1

鳥精肉

Chicken

●塩 ●たれ

¥190

G-2

手羽先

Chicken wings

●塩 ●たれ

¥190

G-3

砂肝

Chicken gizzard

●塩 ●たれ

¥190

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

¥190

G-8

ささみ梅

Chicken breast with
pickled plum sauce

¥205

G-9

ささみわさび

Chicken breast
with wasabi

¥205

豚

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。

G-10

豚精肉

Pork

●塩 ●たれ

¥210

G-11

豚しそ巻き

Pork roll with shiso

¥215

G-12

豚アスパラ巻き

Asparagus wrapped
in pork

¥215

G-13

新生姜の豚巻き

Ginger wrapped in pork

●塩 ●たれ

¥215

G-14

レタスとチーズの豚巻き

Pork rolls with lettuce
and cheese

番外地限定串

¥350

G-1
鳥精肉

G-2
手羽先

G-6
鳥レバー

G-10
豚精肉

人気
商品

G-13
新生姜の豚巻き

G-14
レタスとチーズの豚巻き



つくね

独自製法でプリッとふわっと。

創作串

串鳥名物「もちベーコン」!

◆焼鳥の表示価格は一本単価です。

G-15 つくね
Minced chicken
●塩 ●たれ ¥190

G-16 つくね梅じそ
Minced chicken with
pickled plum sauce
¥205

G-17 つくねチーズ
Cheese on minced chicken
●塩 ●たれ ¥230

G-18 激辛青南蛮つくね
Spicy minced chicken
●塩 ●たれ ¥205

G-19 もちベーコン
Rice cake wrapped bacon
●塩 ●たれ ¥225

G-20 牛サガリ※牛脂注入肉使用
Beef hanger
¥410

G-21 炙りカチョカヴァロ
Caciocavallo chesse
¥270



G-19

もちベーコン



G-20

牛サガリ



G-21

炙りカチョカヴァロ

Green onion salt sauce series

串鳥自慢の特製ソース
ねぎ塩焼き



G-22

鳥ももねぎ塩焼き

Chicken
green onion salt sauce

¥215



G-23

豚精肉ねぎ塩焼き

Pork
green onion salt sauce

¥230



G-24

牛サガリねぎ塩焼き

Hanging tender
green onion salt sauce

¥430

※牛脂注入肉使用

一品料理

串鳥番外地

& 麺

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
Bule cheese and baguette ¥660

H-2 おかわりバゲット1枚 ¥100
<Refill> Baguette

すぐ出る
おつまみ

いぶりがっこ
クリームチーズ



H-3 十勝産枝豆 ¥395
Edamame

H-4 いぶりがっこ
クリームチーズ ¥485
Smoked radish pickles
and cream cheese

H-5 社長の千枚漬け ¥340
Pickled radish



濃いめの入丁味噌たれで
じっくり煮込んで柔らかい

H-6 どてもつ煮 -KURO-
Tripe stew ¥420

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。

人気商品

E-7 大人のポテトサラダ
Poteto salad ¥400

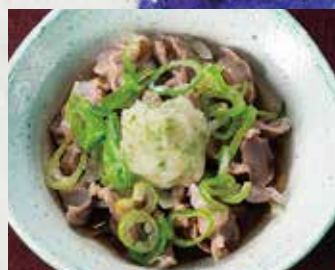


コシの強い田舎そばを鶏出汁の
冷たいスープでいただく
山形県のご当地メニュー。

H-8 つったい肉そば (冷たい肉そば)

Cold buckwheat noodles
with chicken ham

¥580



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-9 砂肝ばん酢
Chicken
gizzard ¥430

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-10 鶏塩生姜ラーメン
Salt ramen ¥400





J-2 豚角煮の釜めし
Pork rice pot ¥820



J-3 松山鯛めし
Sea bream rice pot ¥830

J-4 おにぎり 鮭
Rice ball <salmon> ¥275

J-5 おにぎり ごま昆布
Rice ball <kelp> ¥275

Rice pot 釜めし

串鳥といえはこの釜飯。
炊き立ては格別の味です。

名物
Specialty

J-1 鶏の釜めし
Chicken rice pot ¥760

KUSHIDORI Style

※釜めしは
炊き上がりまでに
30分ほどかかります。

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!

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。

新

K-1 濃蜜レモンのシャーベット
Lemon sorbet ¥280

果肉入りいちこのソースが
たっぷり。

新

K-2 濃密とろ〜り
いちごアイス
Strawberry Ice
cream parfait ¥380

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 ¥360

炭焼き串だんご
Rice dumpling

K-4 みたらし
Sweet soy sauce
K-5 黒ごま 各1本
Sweet sesame ¥195