

やきとり
かまめし
ワイン
鳥勘助

TORI-KANSUKE

DRINK MENU

ワイン WINE



ワカヤ
インめとり
鳥助
TORI-KANSUKE

- やきとりに合うワイン
- 本日のグラスワイン
- ボトルワイン etc...

各種ワインを
取り揃えております。
列冊の
「ワインメニュー」を
ご覧ください。



ビール BEER

アサヒスーパードライ	680 yen
サッポロ黒ラベル	680 yen
アサヒドライゼロ(ノンアルコール)	580 yen

ハイボール HIGBALL

鳥勘ハイボール	650 yen
ハイボール	600 yen
ドライジンジャーハイボール	620 yen

梅酒・果実酒 FRUIT WINE

黒梅酒	550 yen
濃厚梅酒	600 yen
あらごしリンゴ酒	600 yen
にごりもも酒	600 yen

焼酎 SHOCHU

黒霧島(芋)	600 yen
中々(麦)	620 yen
• カットレモン 20 yen	

ビールカクテル

BEER COCKTAIL



シャンディガフ
750 yen



ビターオレンジ
750 yen



コークビア
750 yen

サワー SOUR



鳥勘生レモンサワー
まるごとレモン1個が入った
鳥勘助特製のレモンサワー。
690 yen

ウーロンハイ 580 yen

ジャズミンハイ 580 yen



果実贅沢
グレープフルーツ
サワー
690 yen



果実贅沢
ぶるるんみかん
サワー
690 yen



果実贅沢
ぶどうサワー
690 yen



果実贅沢
トロピカル
パイナップルサワー
690 yen



美ら海
塩トマトサワー
690 yen



昔懐かし
メロンクリーム
サワー
690 yen



紀州南高梅
サワー
620 yen



生レモン
サワー
650 yen

ソフトドリンク

SOFT DRINK

コーラ	500 yen
ドライジンジャーエール	500 yen
ウーロン茶(アイス)	450 yen
ジャズミン茶(アイス)	450 yen



つぶつぶ
グレープフルーツ
ジュース
500 yen



つぶつぶ
オレンジ
ジュース
500 yen



昔懐かしい
メロンクリーム
ソーダ
500 yen

※ 表示価格はすべて税込です。

FOOD MENU

串焼き 盛り合わせ

(お薦め) **8本**
1,980 yen

まずはこれ！
鳥勘助名物の串焼き盛り合わせ。
人気の串ギュッと詰め込んだ
看板メニュー。

塩



丸



串

盛り合わせ

MORIAWASE

Assorted Skewers

串焼き 盛り合わせ **5本**

人気の串焼き5本の組み合わせ。
最初の一品にぴったり！

1,350 yen

仕入れにより内容が変更になる場合がございます。

塩



丸



串单品 KUSHI YAKI skewers

国産鶏串

Domestic Chicken Skewers

- | | | |
|------------|-------|---------|
| (お薦め) 大山もも | ・せせり | ・やげなんこつ |
| (お薦め) むね | ・ねぎま | ・皮 |
| (お薦め) レバー | ・ぼんじり | ・手羽先 |
| ・はらみ | ・ハツ | |
| ・肩小肉 | ・砂肝 | |

塩 or 丸

1本 ALL **290** yen



新鮮な鶏肉を仕入れ、火加減を見極めながら、
一串一串ていねいに焼き上げました。

つくね

Chicken Meatballs Skewer

・勘助のつくね

塩 or 丸

各1本 320 yen



・勘助の
チーズつくね

塩 or 丸

各1本 350 yen



野菜串

Vegetable Skewers

- ・しいたけ……………1本 290yen
- ・長ねぎ……………1本 290yen
- ・ししとう……………1本 290yen

※表示価格はすべて税込です。

野菜・サラダ Vegetable Salad

串焼きのお供にさっぱりとしたサラダもごいっしょにどうぞ。
おすすめの自慢の一品もお楽しみください。

お薦め

キャベツと
蒸し鶏、クルミを
コールスローにしました。
混ぜてくずしながら
お召し上がり
ください。

勘助の
コールスロー
630yen



きゅうりの塩昆布オイル
480yen



出来立て
水キムチ
580yen

新鮮レタスの
チョレギ
サラダ
680yen



茹でたて
ブロッコリーの
鶏生姜味噌
640yen

自慢の
一品
Proud
dish

鶏もつ味噌煮込み
山椒ガーリックトースト
880yen

赤味噌とデミグラスを
加えたコクのある
鶏もつ煮込みです。
煮卵、山椒
ガーリック
トースト
付き。



鶏のミックス鉄板焼き

希少部位ともも肉、砂肝とキャベツを
スタミナ味噌で焼きました。

お薦め

鶏もも肉の
唐揚げ
おろしポン酢
890yen



鳥勘助の
玉子焼き
450yen

おつまみ Appetizers

お薦め



勘助の6種おつまみプレート 1,680yen



砂肝の
にんにく醤油
680yen



お出汁
枝豆
380yen



生七味山椒バターの
フライドポテト
830yen



釜揚げしらすとグリーン
オリーブの厚揚げ焼き 640yen



明太子のアヒージョ
890yen



北海道クリームチーズと
いぶりがっこ 720yen



しっとりよだれ鶏
720yen



ピリ辛厚切りメンマ
480yen



レバーペースト
580yen



自家製鶏スープの水餃子
680yen



カマンベールチーズフライ
580yen

※ 表示価格はすべて税込です。

自家製鶏スープの

羽釜めし

Kamameshi
Pot Rice

鶏もも肉、
せせり、はつの
3種の部位が
楽しめる
釜めしです。



鶏づくし羽釜めし 1,280yen

季節の羽釜めし ※内容はスタッフまでお尋ねください

お食事 Meal

最後のメにぴったりの自家製鶏スープを使った
お食事メニューをどうぞ。



つくねと明太
チーズの羽釜めし

1,100yen



鮭といくらの
羽釜めし

1,220yen



牛肉と野菜の
ビビン羽釜めし

1,220yen

しめ

自家製鶏スープの鶏ぞうすい

680yen

鶏の出汁がきいた旨味
たっぷりの雑炊です。



自家製
鶏スープの
ミニラーメン
450yen



自家製
鶏スープ
鶏の出汁がきいた
自家製スープです。
250yen

鶏そぼろ丼

【鶏スープ付き】

500yen



甘味 Dessert

ブラッドオレンジの
シャーベット

500yen



北海道
牧場のミルク
500yen

抹茶アイス

500yen



※ 表示価格はすべて税込です。