

やきとり
かまめし
ワイン
鳥勘助



TORI-KANSUKE

DRINK MENU

ワイン WINE



やかま
とり
ワイン
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。
別冊の
「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
ぷるるんみかん
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



昔懐かしい
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

FOOD MENU

串焼き 盛り合わせ

塩

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。
人気の串をギュッと詰め込んだ
看板メニュー。



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

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。

国産鶏串

Domestic Chicken Skewers

- | | | |
|------------|--------|-----------|
| (お薦め) 大山もも | • せせり | • やげんなんこつ |
| (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



つくね

Chicken Meatballs Skewer

- 勘助のつくね

(塩) or (丸) (お薦め)
各1本 320yen



- 勘助のチーズつくね

(塩) or (丸)
各1本 350yen



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

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

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。

鶏もつ味噌煮込み
山椒ガーリックトースト

880yen



お薦め

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。

790yen

鶏もも肉の
唐揚げ
おろしポン酢

890yen



鳥勘助の
玉子焼き

450yen



お薦め

レバーペースト

生ハム

お出汁枝豆

ブロッコリーの
鶏生姜味噌

クリームチーズ
いぶりがっこ

よだれ鶏

おつまみ Appetizers



勘助の6種おつまみプレート 1,680yen

お酒のあてに
つまんで食べられる
6種類の
勘助特製プレート、
2人前です。



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

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
羽釜めしです。



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



鮭と釜揚げしらすの
羽釜めし

1,200yen



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
ミニらーめん

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。