

お品書き





# 春のおすめ

季節限定



桜もち  
串揚げ

もちもち  
スイーツ

¥220  
(税抜¥200)



豚巻きアスパラ  
串揚げ

¥330  
(税抜¥300)



桜もち  
抹茶クリーム  
あんみつ



¥650  
(税抜¥591)



# 串揚げ

カリッと揚げたアツアツの串が  
お酒に合う!

定番

まずはこれから

## おまかせ串揚げ 5本串セット

茄子・うずら・海老・豚肉・蓮根

¥650

(税抜¥591)

名物

迷ったらコレ!

## おまかせ串揚げ 10本串セット

たけのこ・うずら・ほぼカニ・海老・茄子  
蓮根・もち・イカ・豚肉・鰻しんじょう

¥1,200

(税抜¥1,091)

### 肉串

|       |                  |
|-------|------------------|
| 牛肉    | ¥200<br>(税抜¥182) |
| 人気 豚肉 | ¥180<br>(税抜¥164) |
| 鶏肉    | ¥150<br>(税抜¥136) |
| 薦 砂ずり | ¥150<br>(税抜¥136) |

|         |                  |
|---------|------------------|
| ソーセージ   | ¥150<br>(税抜¥136) |
| 薦 黒豚焼売  | ¥180<br>(税抜¥164) |
| 薦 蓮根つくね | ¥180<br>(税抜¥164) |
| 薦 椎茸つくね | ¥180<br>(税抜¥164) |

### 野菜串

|        |                  |
|--------|------------------|
| 人気 紅生姜 | ¥120<br>(税抜¥109) |
| 薦 蓮根   | ¥120<br>(税抜¥109) |
| 茄子     | ¥120<br>(税抜¥109) |
| かぼちゃ   | ¥120<br>(税抜¥109) |

|          |                  |
|----------|------------------|
| 薦 たけのこ   | ¥120<br>(税抜¥109) |
| 長芋       | ¥120<br>(税抜¥109) |
| 玉ねぎ      | ¥120<br>(税抜¥109) |
| グリーンアスパラ | ¥280<br>(税抜¥255) |

### 魚介串

|        |                  |
|--------|------------------|
| 海老     | ¥180<br>(税抜¥164) |
| キス     | ¥180<br>(税抜¥164) |
| 薦 ほぼカニ | ¥120<br>(税抜¥109) |
| イカ     | ¥120<br>(税抜¥109) |

|          |                  |
|----------|------------------|
| 人気 有頭大海老 | ¥280<br>(税抜¥255) |
| ベビー帆立    | ¥150<br>(税抜¥136) |
| 子持ちししゃも  | ¥150<br>(税抜¥136) |
| 薦 鰻しんじょう | ¥150<br>(税抜¥136) |

### アラカルト串

|         |                  |
|---------|------------------|
| うずら     | ¥120<br>(税抜¥109) |
| 薦 チヂミ   | ¥120<br>(税抜¥109) |
| もち      | ¥120<br>(税抜¥109) |
| 薦 もちチーズ | ¥150<br>(税抜¥136) |
| 人気 チーズ  | ¥180<br>(税抜¥164) |

### 甘味串

|           |                  |
|-----------|------------------|
| たい焼き      | ¥180<br>(税抜¥164) |
| カスタードクリーム |                  |
| 人気 抹茶おはぎ  | ¥150<br>(税抜¥136) |
| 薦 芋ようかん   | ¥150<br>(税抜¥136) |





# 鉄板やきとり

鉄板やきとりとは



串に刺さっていない鶏肉を鉄板で焼き、重しをのせてプレスして調理するやきとり。鶏肉から出る脂で揚げられ、外はパリッと中はふっくらジューシーに仕上がる新スタイルのやきとり。

塩だれ

薦

特製  
甘辛だれ

名物

大山どりもも  
鉄板やきとり

各 ¥700  
(税抜¥636)

味噌

## 逸品

串虎のおすすめ!

黒豚焼売

¥600 (税抜¥545)

大きな  
チキン南蛮

人気

大きなチキンにたっぷりのタルタル  
ソースが満足感のある逸品

¥900

(税抜¥818)

※写真はイメージです





つくね焼き

人気

- 月見
- チーズ
- おろしポン酢

各 ¥650

(税抜¥591)



鉄板焼きとり 皮  
たれ

¥550

(税抜¥500)



せせり焼きポン酢

¥550 (税抜¥500)



蓮根つくね焼き

薦

- たれ
- 味噌

各 ¥550

(税抜¥500)

# ちりとり鍋

甘辛いタレがお肉やホルモンの旨味と  
ベストマッチ

正方形の浅く平らな鍋を使う  
ご当地グルメ。  
野菜もたっぷり食べられます!

## ちりとり鍋

別添えの甘辛だれを混ぜて  
お好きな辛さに調整できます♪

1人前 **¥980**  
(税抜¥891)

※鍋の注文は2人前から承ります  
※写真はイメージです

大阪  
グルメ





# 冷菜

まずはここから！  
おつまみメニュー

## 白菜涙浅漬け

思わず涙が出そうな  
山わさびが効いた逸品

¥450  
(税抜¥409)

定番

## 枝豆

¥400  
(税抜¥364)

確認



## エイヒレ炙り焼き

¥550  
(税抜¥500)



やみつき  
塩キャベツ

¥350  
(税抜¥318)



塩昆布  
たたき胡瓜

¥450  
(税抜¥409)

# サラダ

串カツと一緒に串虎オリジナルの  
ヘルシーサラダをどうぞ！

人気

## つぶして ポテトサラダ

お好みの大きさになるまで  
潰しながら混ぜる  
ポテトサラダ

¥750 (税抜¥682)



確認

チャンジャ

¥450  
(税抜¥409)

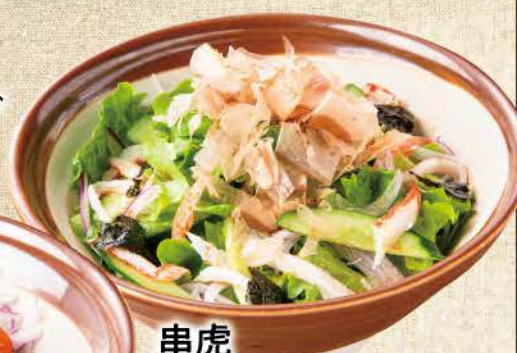


たこわさび

¥400  
(税抜¥364)

## 北海道名物 ラーメンサラダ

¥800  
(税抜¥727)



## 串虎 チョレギサラダ

¥800  
(税抜¥727)



# 揚げ物

揚げたてアツアツをどうぞ

定番

## ポテトフライ

● プレーン ¥400  
(税抜¥364)

● チーズ

● バター醤油

● あおのり 各¥450  
(税抜¥409)



## 旨塩から揚げ

¥600  
(税抜¥545)



薦

## ポテから ¥700

人気の2種を盛り合わせ (税抜¥636)



薦

## 砂ずり&ヤゲン軟骨から揚げ

コリコリ食感がやみつきの  
定番おつまみ

¥650 (税抜¥591)

## イカ唐揚げ

各¥500  
(税抜¥455)

● プレーン

● カレー風味



## 蟹クリーム コロッケ ¥800

(税抜¥727)

# 焼物

お酒の肴にピッタリ!



人気

## とん平焼き

キャベツがたっぷり入った  
関西地方でお馴染みのメニュー

¥600 (税抜¥545)

## シマホッケ炙り焼き

¥750  
(税抜¥682)

## 子持ちししゃも炙り焼き

¥450  
(税抜¥409)



じゃが芋チーズ焼き ¥600  
(税抜¥545)

じゃがバター焼き ¥550  
(税抜¥500)



長芋鉄板焼き 各¥500  
(税抜¥455)

● たれ

● バター醤油

薦

## ユーンバター焼き

¥500  
(税抜¥455)





# 食事

べのごはんにも、  
お食事のお供にも!

新潟県産

新之助米  
白ごはん ¥260  
(税抜¥236)



3種の具入り

## 串虎どでかむすびセット

漬物・味噌汁付き

各¥600  
(税抜¥545)

人気

● ツナマヨ・ごま昆布・おかか



定番

● 鮭・かつお梅・ごま昆布



グロっと角煮入り

## 鶏白湯ラーメン

¥600  
(税抜¥545)

串虎のお米が  
おいしくなりました!

大粒でふっくらとした  
「新潟米 新之助」を使用しています。

串虎のお米は、米どころ新潟のプライドをかけて  
研究&開発された「新之助」を使用しています。  
大粒の美しい輝きとツヤ・冷めてもおいしい  
豊かな甘味とコク、食感が魅力の新潟米「新之助」  
お米の美味しさを楽しめるように  
大きなおむすびや白ごはんをご用意しました。  
ぜひ一度ご賞味ください。





# 釜飯

卓上で仕上げる  
出汁が染み込んだ釜飯

## 帆立バター釜飯

帆立の旨味がしみ込んだ贅沢な釜飯

¥900 (税抜¥818)

## コーンバター釜飯

コーンの甘味とバターがよく合う

¥800 (税抜¥727)

人気

定番

## 鶏五目釜飯

鶏の旨味とたっぷり具材が楽しめる

¥800 (税抜¥727)

## 豚角煮釜飯

味の染み込んだ角煮と黄身がベストマッチ

¥900 (税抜¥818)



# お子さまメニュー

確認

## おこさま カレーセット

選べるジュース付き

¥850  
(税抜¥773)

確認

## おこさまうどん

選べるジュース付き

¥500  
(税抜¥455)

## キッズドリンク

各 ¥70 (税抜¥64)

- メロンソーダ
- コーラ
- カルピスソーダ
- オレンジジュース
- カルピスウォーター
- リアルゴールド
- ジンジャーエール
- ウーロン茶



みんな  
大好き!

## サイドメニュー

旨塩から揚げ  
¥600  
(税抜¥545)

### ポテトフライ

● プレーン ¥400  
(税抜¥364)

● チーズ  
● バター醤油  
● あおのり 各 ¥450  
(税抜¥409)

コーン  
バター焼き  
¥500  
(税抜¥455)





# 甘味

甘いものは別腹！  
和風デザート、勢揃い



あんみつに使用している  
寒天は店内仕込みの  
自家製寒天！ぷるぷるの食感をお楽しみください♪

抹茶わらび餅  
クリームあんみつ

¥650  
(税抜¥591)



焼き芋ようかん  
抹茶クリームあんみつ

¥650  
(税抜¥591)



抹茶クリーム  
フルーツあんみつ

¥650  
(税抜¥591)



揚げたい焼  
抹茶クリームあんみつ

¥650  
(税抜¥591)



白さつま芋ハニー  
バニラアイス添え

¥550  
(税抜¥500)

バニラアイス



¥300  
(税抜¥273)

抹茶アイス



¥300  
(税抜¥273)



2時間飲み放題付!

# 宴会コース

ご予約承っております!

串揚げ  
釜飯  
デザート付!

串焼  
KUSHIKATSU YAKITORI  
KUSHITORA



6品

3,500円~  
(税込)

各種コースご用意ございます!

詳細はお気軽にスタッフまでお問合せください!