

串鳥の挑戦。

＼こんな見た事ない！？／

焼き鳥とラーメンの融合

「焼き鳥塩ラーメン」

ランチメニューで登場

10月31日(月)より販売開始

やきとり専門串鳥（札幌開発株式会社）は、2022年10月31日より、「焼き鳥塩ラーメン」と「炭火焼き豚丼」をランチタイムで販売開始します。

「焼き鳥塩ラーメン」

スープは、串鳥名物の鶏ガラスープをベースにしたあっさり系で、チャーシューの代わりに焼き鳥をそのまま入れ、串鳥らしさを表現しています。すりおろしの生姜も入っていて、スープに溶かすことで味変も楽しめる一杯となっています。

このほか、道産豚肉を使用した「炭火焼き豚丼」も同時に新発売します。

コロナによる外食行動の変化に伴い、弊社は今年7月、ランチメニューを一新。昼営業での収益改善と活路を見出すため、ランチメニューに注力しております。当メニューは、より多くのお客様に喜んでいただきたいと開発しました。

《ランチ営業店舗》 時計台通店／大通西10丁目店／北広島駅前店



問い合わせ先

札幌開発株式会社 広報担当 TEL011-207-3571

<https://kushidori.com/>

串鳥の挑戦。
ぜび、ご賞味ください。

串鳥が
ラーメン!?

NEW

焼き鳥 塩ラーメン
ミニそばろ井セット

800円

串鳥名物鶏ガラスープをベースにした
あつさり系の一杯です。
チャーシューの代わりに焼き鳥を入れ、
すりおろしの生姜が今までにない味わい
を生み出します。

北海道産
豚肉使用

NEW

平日限定

11:30-14:00

串鳥

おひる
ごはん

プラス
¥100で
十勝産
とろろ
トッピング
別にあり!

炭火焼き

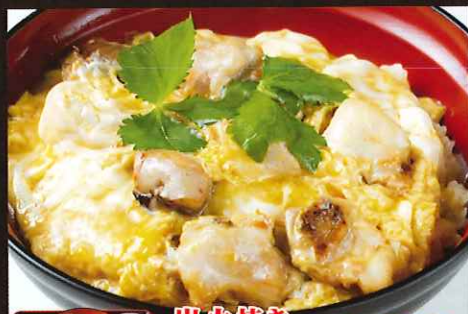
焼き鳥井 850円

鳥精肉、豚精肉、鳥むねわさびに特製のタレを
からめて。最高の自信作です。

炭火焼き 豚井

850円

炭焼きの香り、とろける脂のうまみ。
自慢のタレは、また食べたくなる味です。



炭火焼き

親子丼 800円

炭火の香りと香ばしさがうまい、
こだわりの親子丼です。

全メニューに
付いています。
ごはん/麺の大盛り

無料

小林惣菜
+
コーヒー
or
烏龍茶
お茶

※写真はイメージです。
※表示価格は税込です。



国産若鶏の

そばろ井 700円

特製の鳥そばろに、串鳥名物の「新生姜の豚巻き」を
のせました。ご飯とよく合います。

ランチ営業店は下記の店舗です。

串鳥 時計台通店

札幌市中央区北2条西2丁目 不二家岡本ビル

☎ (011) 221-2989

串鳥 大通西10丁目店

札幌市中央区南1条西10丁目 加森ビル6 1F

☎ (011) 208-0010

やきとり専門 串鳥 ランチタイム

北海道十勝産

とろろ 無料

(焼き鳥井のトッピング)

◆ランチタイム (11:30~14:00) のみご利用いただけます。

有効期限 2022年12月23日