



福山駅裏から歩いてすぐ。
人が行き交う交差点の角地に佇む、15年以上の伝統を守る串焼き専門店が「串BAR」。
カウンターとテーブルだけの小さくシンプルな店内は、いつも仕事帰りのビジネスマンやカップルで賑わっています。
広島県唯一の地鶏「帝釈地鶏」だけをこだわって使い続けるスタイルは、今日も多くの焼鳥好きを唸らせる。



1 鶏ちゃん焼きコース〈全6品〉 2,000円
山男のソウルフードを串BAR流にアレンジ。岐阜県の郷土料理。
2 地鶏鍋コース〈全6品〉 2,000円
スープも食材も全て美味しい定番鍋。寒い日は、まずこれを。
3 水炊きコース〈全6品〉 2,000円
シンプルで奥深く、日本人が愛してやまない鍋が、水炊き。



4 地鶏串焼き 〈1本〉130円〜
王道から希少部位まで、粒は小さくても深い甘みを感じられます。
5 鶏刺し 680円〜
生で食べれば、もっと美味しい帝釈地鶏。一度は食べたい絶品メニュー。

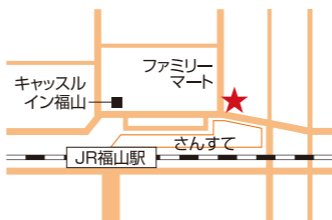
6 いぶし焼き 700円〜
瞬間的に強い火力で焼き上げることで表現できる、極上の旨味と歯応え。
7 焼き鳥丼 380円〜
食事の他に、鶏+ご飯。パンチのある鶏スープと共にどうぞ。

全てのコースに+1,500円で飲み放題OK(90分ラストオーダー)



串BAR
広島県福山市城見町1-1-1
TEL.084-924-9488
営業時間 / 17:30~25:00
1月1日店休
(2日15:00~営業)

- カウンター中心
- ハイボールタワー有
- 夜9時~ラーメンメニュー
- 少人数・低予算



夜9:00 スタート
3種の ラーメン



鶏白湯ラーメン 580円



鶏タンタン麺 680円



鶏つけ麺 780円