

今宵は大阪の味を満喫する! 串カツ田中の楽しみ方

まずは
大阪名物と
共に乾杯!

2. 串カツ
片手に
もう一杯!

3. まで
しつかり
楽しむ!

串カツのお供に!
食べ放題



キャベツ
お一人様 150円



牛すじ土手 580円

河内の特産品 さいばし

「さいばし」は馬肉を醜にしたもの。
河内地方、大阪府羽曳野市の特産品です。
お好みで七味をかけてお召し上がりください。

680円

お好みどうぞやにんにく、七味をかけてお召し上がりください。

19歳以下を除く
グループ人数分ご注文いただけます。

定番8本盛り!
まずはこれ!
串カツ牛・串カツ豚
玉ネギ・レモン・うずら
エビ・紅しょうが・アスパラ
1,550円
※アスパラは
キャンベーン対象外

注文店舗限定



田中のかすうどん 730円
丁度いいミニサイズ! かすうどん小 420円

田中の名物は串カツと、この「かすうどん」。田中特製のお出汁に油かすの旨味が溶け込んだ逸品。大人からこどもまで楽しむ味です。



田中のこだわり
大阪・羽曳野の
油かす

油かすはホルモジから
油を抜いたもの。高タ
ンパク、低熱量! ロ
ゲンなど、多くの伝統
食材です。大阪では
お好み焼きやお好みに
入れて、美味しい隠
れ味。油の香りと
食品衛生法の基準に
基づいた清潔安全
な製造工場で製造さ
れた油かすは、サク
サクとした食感で、
味も濃いです。お好み
焼きの味を守ります。

田中勇吉の味を
お届けします。

大阪市西成区より
田中勇吉の味を
お届けします。

田中勇吉の味を
お届けします。

田中勇吉の味を
お届けします。

田中勇吉の味を
お届けします。

田中勇吉の味を
お届けします。



アレルゲン情報はこちらからご確認いただけます。▶

※車の先端は尖っておりますのでご注意ください。※写真はすべてイメージです。※すべて税込価格

席に置いたらとりあえず!
ハイボールとクイックメニュー

ジムビーム
ハイボール
450円

JIM BEAM
BLENDED WHISKY

ふつくら 釜飯

田中特製お出汁でふつくら焼きあげます。
お食事にもお酒の〆にも最高の逸品です。



牛ごぼう釜飯
690円



バター香る
クロコ明太釜飯
790円



とうもろこし
バター釜飯
550円

釜飯の 楽しみ方



お湯が
30分程度
かかる場合

お湯
火を消す
ましま

一田中で大阪満喫 手作りたこ焼き

生地に出汁と醤油の味がついた、そのままでも美味しいたこ焼き。

お好みでたこ焼ソースや激辛ソース、七味でお召し上がり下さい。



6名様以上の
お客様
20個セット無料

※グループ1組までのご利用
※9個セットと10個セット併用不可
※20個以上のお客様は飲食料
料1,000円以上のご利用で
サービス料金となります



9個セット 20個セット
530円 860円

お好みで
ネギたっぷり!
追加
ネギ
100円

炊きあがりまでお時間がかかります。
早めのご注文がオススメです。

ふわふわお揚げの
鶏ごぼう釜飯
690円

お揚げと田中特製のお出汁が
食欲をそそります。
ごぼうの香りと柔らかい
鶏肉は相性抜群!

串の揚げ待ちに!
すぐ出る!

クイックメニュー



枝豆 390円



梅きゅうり 450円



みそきゅうり 430円



カレー風味
マカロニサラダ 350円



冷やしピーマン 350円



山芋の
出汁酢漬け 390円



冷やしトマト 430円



NEW ガリトマト 390円



冷奴 290円



NEW ピリ辛豚メンマ 490円



Calbee
ポテリコ 390円



度重ならたりあえず!
ハイボールとクイックメニュー
ジムビーム
アップル
ハイボール 490円

サラダ



ミニサラダ 200円



豆腐とじやこの
和風サラダ 640円



シーザーサラダ 640円

2~4名様でシェアできるボリューム

NEW

自分で作る 出汁巻き玉子

350円(大) 450円

450円(大) 550円
新ショウガ
出汁巻き玉子



自分で作る 手巻き串セット

490円

ごはん・海苔10枚・トッピング3種(約10食分)

お客様ご自身でお好きな串カツを巻いてお召し上がりください。



海苔にご飯をのせる



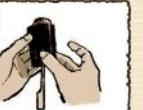
好きなトッピングをのせる



好きな串カツに卓上の調味料をたっぷりつける



串をのせる



海苔で巻いてかぶりつく
串を後くと食べやすいです



自分で作る 田中のおにぎり

混ぜて握ってお召し上がりください。

580円



自分で作る ポテトサラダ

550円

一田中で大阪満喫 手作りたこ焼き

生地に出汁と醤油の味がついた、そのままでも美味しいたこ焼き。

お好みでたこ焼ソースや激辛ソース、七味でお召し上がり下さい。

追加ネギ
100円
たっぷり!

9個セット
530円
20個セット
860円



6名様以上の
お客様
20個セット無料

※グレード1(税込)までのご利用
※手作りセットと同僚セットの併用は不可
※単品コースごとに注文の場合は限く
※100円以上のご利用で
ワープス料金となります。

*写真はすべてイメージです。*すべて税込価格

自分で作る♪

盛り合あせ



定番5本盛り

910円

串カツ牛・串カツ豚
玉ネギ・レンコン・エビ



定番8本盛り

1,550円

串カツ牛・串カツ豚・玉ネギ・レンコン
うずら・エビ・紅しょうが・アスパラ



串カツに合う
翠ジンソーダ割り

お酒

500円

*アスパラはキャンペーン対象外

肉串



人気NO.1
串カツ豚 190円



人気NO.2
串カツ牛 200円



ハムカツ 180円



豚ヒレ 200円



タコウインナー 80円



ラム 260円



鶏むね 160円



さくらみ梅大葉 230円



さくらみわさび 230円



ちくわチーズ 200円



トマチー 230円



アスパラ豚巻き 350円

*キヤバーン対象外

野菜串



人気NO.3
レンコン 130円

※キヤバーン対象外

※キヤバーン対象外



玉ねぎ 130円

※キヤバーン対象外



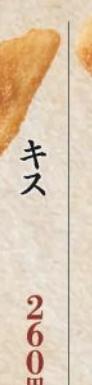
じゃが芋 150円

※キヤバーン対象外



ニンニク 150円

※キヤバーン対象外



山芋 180円

※キヤバーン対象外



アスパラ 280円

※キヤバーン対象外

他串



うずら 180円

※キヤバーン対象外



チーズ 260円



もち 200円



甘芋 130円



バナナ 130円



オリジナル
ソース販売中!

日式進化の秘密

日本酒の味をそのままお楽しみいただけます。



大阪市西成区より
田中勇吉の味を
お届けします。

カツは本格的の味を保つ
グルメそれがそのまま味をもたらす

「カツアゲ」の名はそのままソース
オマケオマケソースであります。

名物串カツの味をそのままお楽しみ
ください。

田中勇吉の味を
お届けします。

カツは本格的の味を保つ
グルメそれがそのまま味をもたらす

「カツアゲ」の名はそのままソース
オマケオマケソースであります。

大阪・羽曳野の

油かす

油かすはボルモンから油搾ったもの。高タンパクの低脂質を清潔・安全な製造工場で製造された油かすは、サクサクとした揚げたての食感。油の質と鮮度にこだわった商品です。



丁度いいミニサイズ!
かすうどん小
420円

田中の かすうどん 730円

田中の名物は串カツと、この「かすうどん」。
田中特製のお出汁に油かすの旨味が溶け込んだ逸品。
大人からこどもまで優しく染み渡る味です。



大阪では、お馴染みの味 肉吸い(豆腐入り) 580円

二日酔いの芸人さんが「肉うどん、うどん抜き」と注文したのが歴史の始まり。「肉吸い食ったら売れっ子になる」という伝説があります。

いか焼き

大阪の「いか焼き」は粉もの。いかの切り身と卵を入れて専用プレス機で一枚ずつ店内で手焼きしています。



いか焼き 320円



大阪の屋台でいか焼きといえばこれ!
店内で一枚ずつ手焼きしたアツアツをお楽しみください!



ねぎしらす焼き 370円

紅しょうが焼き 320円

こだわりの味

大阪名物

人気牛すじ土手

特製味噌で丁寧に煮込みました。
お好みで七味をかけてお召し上がりください。



河内の特産品 さいばし

「さいばし」とは馬肉を焼製にしたもの。
大阪府羽曳野市特産品です。



さきいかの天ぷら

特製の紅生姜マヨソースでお召し上がりください。



葱まみれチー平焼き

大阪生まれのB級グルメ。とろろたまごの中も外も葱まみれ!チーズとマヨネーズのコクがマッチした一品です。



お好み焼き 目玉焼きのせ

ふくらむお好み焼きにとろとろ半熟目玉焼きがのったザ・大阪名物!



ホルモン炒め

お酒が進む人気メニュー!

自分で作る!

手作りたこ焼き

生地に出汁と醤油の味がついた、そのままでも美味しいたこ焼き。
お好みでたこ焼ソースや激辛ソース、七味でお召し上がり下さい。



6名様以上の
お客様
20個セット
お料



9個セット
530円

20個セット
860円

お好みで
ネギたっぷり!

追加ネギ
100円

※串の先端は尖っていますので注意ください。※写真はすべてイメージです。※すべて税込価格

一品

おすすめ ポテトサラダ 550円

田中の
肉豆腐 450円
ピリ辛味の田中特製肉豆腐。

トロがりたく 550円
ガリとたくあんのシャキシャキ食感がクセになる! 海苔で巻いてお召し上がりください。

明太子
炙り焼き
490円

牛生ハム
ユッケ 680円
生ハムのユッケなので安心!
卵黄をからめてお召し上がりください。

オニオン
スライス 390円

田中の揚げ物

揚げ物が得意!



さきいかの天ぷら
特製の紅生姜マヨソースで
お召し上がりください。
580円



鶏もものから揚げ
3個 330円
5個 550円

胡麻ニンニク塩グレ
3個 360円 / 5個 600円

ポテトもちチーズ
2個 390円
通常 780円 → 4個 750円 (30円
お替り)

ポテトフライ
490円
揚げ物が得意な田中の
ポテトフライは一味違います。

ポテから
790円
からあげもポテトも食べたい!
豪華に満足なコンボメニュー!

Calbee
ポテリコ 390円

炒め

NEW 旨辛豚盛り
ピリッと辛い
カツラ油おつまみメニュー。
620円

ホルモン炒め
790円

コーシバター
420円



ごはんもの

タ・ナボリタン 640円

真やかな濃淡の特製ソースを使用した
田中のナポリタンです。

焼うどん 640円

どこか懐かしい優しい味の焼うどん。

田中の
ソースやきそば 640円
もちろん煮湯がケシになります!
田中特製ソースを使用し、バジルが効いた焼きそばです。

大盛り
[1玉玉]
+150円

田中の
かすうどん 730円
丁度いいミニサイズ!
かすうどん小 420円



自分で作る
手巻き串セット 490円



田中のおにぎり 580円
混ぜて混ぜてお召し上がりください。

焼きおにぎり茶漬け	450円
焼きおにぎり 1個	290円
特盛白ごはん	430円
白ごはん	320円
小盛白ごはん	250円

デザート

お食事の最後に



バニラアイス
250円



ゆず
シャーベット 250円

KIDS MENU

キッズメニュー!



おこさま
うどん
種のみの
シンプルなうどんです。
300円



おこさま
ラーメン
田中の骨出汁を
使用したラーメンです。
320円



おこさま
カレー
鶏肉や柔らかな
お子様向け白ロウカレー。
320円



ポテトもち
チーズ
2個 390円
通常 780円 → 4個 750円 (30円
お替り)

小学生以下の子供限定
手作りたこ焼きセット(9個)
無料!



お子様が作ったたこ
ソフトドリンク1杯
無料
1杯 半額

自分で作れる
ソフトドライブ
小学生以下
350円無料

※この日の料理はスタッフで
3,000円以上ご利用でサービス料金となります。

※この光碟は実っておりませんので注意ください。写真はすべてイメージです。すべて税込価格

アレルゲン情報はこちらからご確認いただけます。▶



※写真はすべてイメージです。すべて税込価格