

今宵は大阪の味を満喫する!

串カツ田中の楽しむ方

Savor the tastes of Osaka this evening

How to enjoy Kushikatsu Tanaka

1.

まずは大阪名物と共に乾杯!  
First, have a toast over a specialty of Osaka

牛すじ土手

**Beef Sinew Stewed in Miso**

Beef sinew is carefully stewed in our special miso paste.

¥580

牛筋土手

用本店特製味噌精心炖制的牛筋。

牛筋土手

以本店特製味噌精心燉煮牛筋而成。

소 힘줄 조리

소 힘줄을 저희 가게 특제 된장으로 정성스럽게 끓였습니다.



さいぼし

**Smoked Horse Meat**

煙熏馬肉乾  
烟熏马肉干  
말고기 육포

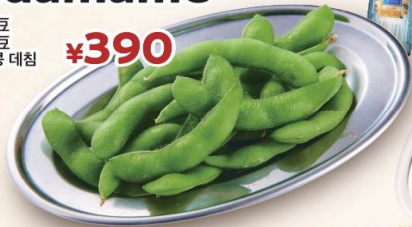
¥680

枝豆

**Edamame**

毛豆  
毛豆  
콩 대침

¥390



2. 串カツ片手に  
もう一杯!

Next, have a toast over our kushikatsu

串カツ豚  
**Pork**

猪肉炸串  
猪肉炸串  
돼지 꼬치튀김

¥190

串カツ牛  
**Beef**

牛肉炸串  
牛肉炸串  
소고기 꼬치튀김

¥200

梅きゅうり  
**Cucumbers with Plum**

梅子拌黄瓜  
梅子拌黄瓜  
매실절임소스 오이

¥450



葱まみれチーズ平焼き

**Omelet with Leek & Cheese**

香葱奶酪奄列蛋  
香葱起司歐姆蛋  
파와 치즈가 든 오믈렛

¥580



3. 最後まで  
しっかり楽しむ!

Fully enjoy until the final dish



かすうどん

**Kasu Udon**  
(Udon Noodles with fried beef offal)

炸牛腸烏冬面  
炸牛腸烏龍麵

카스(소 내장튀김) 우동

¥730

Large Serving (1.5 portion)

大份(1.5团)

大盛り(1.5玉)

大碗(1.5球)

금배기(면 1.5배) +¥150

田中のこだわり 大阪・羽曳野の油かす

**Tanaka's Commitment KASU of Habikino, Osaka**

KASU means deep fried beef offal. This traditional food has high protein, low fat and a lot of collagen. In Osaka, oil cake is used in okonomiyaki and oden, and in a variety of dishes as a secret ingredient.





# Quick Starter



枝豆  
Edamame

毛豆  
毛豆  
味噌 代漬

¥390



マカロニサラダカレー風味  
Curry Flavored  
Macaroni Salad

咖喱風味通心粉沙拉  
咖喱風味通心粉沙拉  
マカロニ サラダ カレー

¥350



冷やしピーマン  
Cold Green  
Peppers

冰鎮青椒  
冰鎮青椒  
차가운 피망

¥350



山芋の出汁酢漬け  
Yam in Dashi  
Vinegar

出汁醋醃漬山芋  
高湯醋醃山芋  
양파 다지식초 알갱이

¥390



冷やしトマト  
Chilled Tomato

凉拌番茄  
凉拌番茄  
차가운 토마토

¥350



NEW ガリトマト  
Pickled Ginger

寿司巻拌番茄  
薑片番茄  
생각 조금일 토마토

¥390



冷奴  
Chilled Tofu

凉拌豆腐  
凉拌豆腐  
찬 두부

¥290



NEW ビリ辛豚メンマ  
Spicy pork with  
seasoned bamboo shoots

超辣辣五花辣干笋  
辣辣猪肉笋絲  
매콤한 돼지고기 멘마 무침

¥490



Calbee  
ポテリコ  
Poteriko

Potteriko薯条  
長香條Poteriko  
포테리코

¥390



みそきゅうり  
Miso and  
Cucumber

味噌黃瓜  
味噌黃瓜  
된장 오이

¥390



PICK UP!  
梅きゅうり  
Cucumbers  
with Plum

梅子拌黃瓜  
梅子拌黃瓜  
매실절임소스 오이

¥450



Jim Beam  
Highball

¥450

自分で作る

# Do-it-yourself Menu

NEW

自分で作る出汁巻き玉子

## Do-it-yourself Dashi Rolled omelette

自己动手·现吃现做出汁鸡蛋卷 DIY日式煎蛋捲 직접 만들어 먹는 육수 계란말이



Red Ginger  
Dashi Rolled  
Omelette

¥350 Large ¥450

¥450 Large ¥550



手巻き串セット

## Hand-rolled Skewer Set

炸串混搭手巻 手巻炸串組合 김말이 꼬치 세트

(wasabi, yellow pickled radish, red ginger) ¥490

(와사비·단무지·생각조羹)

rice, 10 seaweed sheet and 3 toppings (about 10 servings)  
(wasabi, yellow pickled radish, red ginger)

熟米饭·10张海藻片·3種配料 (約10份)  
(山葵醬·洋蔥萝卜·紅薑)

熟米饭·10张海藻片·3種配料 (約10份)  
(芥末·醃蘿蔔·紅薑)

밥김 10장 3종 토핑 (약 10식분)  
(와사비 단무지 예니소스(생각조羹))



※串カツは付いておりません。  
お好きな串カツメニューと  
合わせてご注文ください。  
Skewers is not included.  
Order with your choice of skewers  
along with a preferable menu items.

※不包括串：請與您喜好的炸串、煎餅料理一起點購。  
不包括串：請與您喜好的炸串、煎餅料理一起點購。  
고치는 붙어 있지 않습니다.  
串아는 3종만! 단무지 예니소스(생각조羹) 주세.



1

Put rice on seaweed

将米饭放在海苔上  
將白飯鋪於海苔之上  
김 위에 밥을 얹는다



2

Put your favorite toppings on rice

在米饭上放上您喜欢的配料  
在米饭上放上您喜欢的配料  
좋아하는 토핑을 올린다



3

Pour sauce on the skewer

淋上酱汁  
淋上醬汁  
소스를 부린다



4

Put your favorite skewer on rice

再放上您喜欢的炸串  
再放上您喜欢的炸串  
좋아하는 꼬치를 얹는다



5

Roll it with seaweed and it's done!

將海苔捲起來，完成  
將海苔捲起來，完成  
김말이를 말려 완성

\*It is easy to eat if you remove the skewer. \*去掉串就很容易吃了。 \*去掉串就很容易吃了。 \*꼬치를 빼면 먹기 쉽습니다.



田中のおにぎり  
Original  
Riceball

田中飯团  
田中飯團  
다나카의 주먹밥

¥580



ポテトサラダ  
Potato Salad

土豆沙拉  
馬鈴薯沙拉  
감자 샐러드

¥550

自分で作るたこ焼き

## Do-it-yourself Octopus Dumplings

手工章魚燒9顆/20顆  
手工章魚燒9顆/20顆  
수제 타코야키 9개·20개

9pieces ¥480

20pieces ¥750



(Tax-included price) ※Please be aware that the tips of the skewers are sharp.



# Assorted cutlets on skewers



定番5本盛り  
Assorted 5 Staple Skewers

Beef, Pork, Onion,  
Lotus Root, and Shrimp

¥910

经典6根拼盘 牛肉、猪肉、洋葱、莲藕、大虾

經典6根拼盤 牛肉、豬肉、洋蔥、蓮藕、大蝦

인기 꼬치 5개 모듬 소, 돼지, 양파, 연근, 새우



定番8本盛り  
Assorted 8 Staple Skewers

Beef, Pork, Onion, Lotus Root, Shrimp, Quail Egg,  
Red Pickled Ginger and Asparagus

¥1,550

经典8根拼盘 牛肉、猪肉、洋葱、莲藕、大虾、鹌鹑蛋、红姜、芦笋

經典8根拼盤 牛肉、豬肉、洋蔥、蓮藕、大蝦、鵪鶉蛋、紅薑、蘆筍

인기 꼬치 8개 모듬 소, 돼지, 양파, 연근, 새우, 메추리알, 배나노기(생강초콜릿), 아스파라거스

# Sea food



上エビ  
Special Shrimp

上等大蝦  
上等大蝦  
블랙타이거 새우튀김

¥350



イカ  
Squid

魷魚  
魷魚  
오징어

¥180



アジフライ  
Horse Mackerel

香炸竹莢魚  
香炸竹莢魚  
진강이 튀김

¥180



キス  
Sand Borer

船丁魚  
沙鯷  
보리멸

¥260



たらこ  
Cod Roe

鱈魚子  
鱈魚子  
명란젓

¥160



エビ  
Shrimp

大蝦  
大蝦  
새우

¥260

# Meat



串カツ豚  
Pork

豬肉炸串  
豬肉炸串  
돼지 꼬치튀김

¥190



串カツ牛  
Beef

牛肉炸串  
牛肉炸串  
소고기 꼬치튀김

¥200



鶏むね  
Chicken breast

鸡胸肉  
雞胸肉  
닭가슴살

¥160



ハムカツ  
Ham

香炸火腿排  
香炸火腿排  
햄다스

¥180



豚ヒレ  
Pork Tenderloin

猪骨力  
猪骨力  
돼지안심

¥200



ラム  
Lamb

香炸羔羊肉  
香炸羔羊肉  
양고기

¥260

# vege table



レンコン  
Lotus Root

莲藕  
莲藕  
연근

¥130



玉ネギ  
Onion

洋葱  
洋葱  
양파

¥130



じゃが芋  
Potato

土豆  
馬鈴薯  
감자

¥150



アスパラ  
Asparagus

芦笋  
山藥  
아스파라거스

¥280

# Mixed



豚しそ  
Pork with Shiso

猪肉紫苏卷  
猪肉紫蘇卷  
돼지 차조기

¥200



ささみ梅大葉  
Chicken Tenderloin with Plum Shiso

梅干紫苏鸡胸肉  
紫蘇梅干肉捲  
닭가슴살 메실 차조기

¥230



ささみわさび  
Chicken Tenderloin with Wasabi

鸡胸肉山葵紫  
山葵佐雞胸肉  
닭가슴살 와사비

¥230



ちくわチーズ  
Cheese in Tube-shaped Fish Paste Cake

芝士薯茄  
薯茄起司  
토마토 치즈

¥200



トマチー  
Tomato and Cheese

芝士薯茄  
薯茄起司  
토마토 치즈

¥230



紅しょうが  
Red Pickled Ginger

红姜  
紅薑  
메니소가(생강초콜릿)

¥180



なすび  
Eggplant

茄子  
茄子  
가지

¥160



山芋  
Japanese Yam

山藥  
山藥  
감마

¥180



ニンニク  
Garlic

大蒜  
大蒜  
마늘

¥150

# Other



うずら  
Quail Egg

鹌鹑蛋  
鹌鹑蛋  
메추리알

¥180



チーズ  
Cheese

奶酪  
起司  
치즈

¥260



もち  
Rice Cake

年糕  
年糕  
떡

¥200



タコウインナー  
Octopus Sausage

章鱼香肠  
章鱼小香肠  
뽕어 비엔나

¥80



アスパラ豚巻き  
Asparagus Rolls with Pork

芦笋猪肉捲  
猪肉蘆筍捲  
아스파라거스  
돼지고기말이

¥350



しいたけ  
Shiitake Mushrooms

香菇  
香菇  
표고버섯

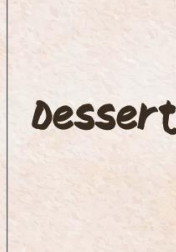
¥180



トマト  
Tomato

番茄  
番茄  
토마토

¥180



クッキー&クリーム  
Cookies & Cream

曲奇&奶油  
餅乾和奶油  
쿠키&크림

¥130



バナナ  
Banana

香蕉  
香蕉  
바나나

¥130

(Tax-included price) ※Please be aware that the tips of the skewers are sharp.

(Tax-included price)※Please be aware that the tips of the skewers are sharp.



# 大阪名物 Osaka Specialty Menu

伝統の味



牛すじ土手  
**Beef Sinew  
Stewed in Miso ¥580**

Beef sinew is carefully stewed in our special miso paste.  
牛筋土手 用本店特製味噌精心炖制的牛筋。  
牛筋土手 以本店特製味噌精心炖煮牛筋而成。  
소 힘줄 조림 소 힘줄을 저희 가게 특제 된장으로 정성스럽게 끓였습니다.



さいぼし  
**Smoked  
Horse Meat ¥680**

煙燻馬肉乾  
煙燻馬肉干  
말고기 육포



ホルモン炒め  
**Sautéed Beef  
Innards ¥790**

炒内臓 快炒大腸 내장 볶음



蕎まみれチー平焼き  
**Omelet with  
Leek & Cheese ¥580**

蕎麥切斷竜列蛋 蕎麥起司煎餅 蕎麥 치즈가든 오믈렛



さきいかの天ぷら  
**Tempura of  
Sakiika (Squid) ¥580**

魷魚絲天婦羅  
魷魚絲天婦羅  
오징어 진미채 튀김



肉吸い豆腐入り  
**Simmered  
Beef & Tofu ¥580**

肉湯 肉湯 비육스이(비육국)

# Side Menu

PICK UP!  
ポテトサラダ

**Potato Salad ¥550**

土豆沙拉  
馬鈴薯沙拉  
감자 샐러드



田中の肉豆腐  
**Tanaka's Shimmered  
Meat and Tofu ¥450**

田中肉豆腐  
田中的肉豆腐  
다나카의 고기 두부



オニオンスライス  
**Sliced Onion ¥390**

洋葱片  
切絲洋葱  
얇파 슬라이스



牛生ハムユッケ  
**Uncured Ham  
Yukhoe ¥680**

韩式生拌牛肉生火腿  
韩式生拌牛肉生火腿  
육회용 소고기 생햄



トロがりたく  
**Pickled Ginger,  
Pickled Radish and  
Fatty Tuna ¥550**

酸姜金枪鱼糜&泽庵萝卜卷  
鯖魚海苔壽司酸薑  
참치와 단무지 감초 생강

## well-known in OSAKA

Our flavored takoyaki recipe comes from the backstreets of Osaka, so we've already add a bit of soy and dashi broth flavor. Try them first on their own. Next, dip them in a little of our special takoyaki sauce. Add a little shichimi pepper to taste.

自分で作るたこ焼き **Self Made**  
**Do-it-yourself Octopus Dumplings**

9pieces **¥480** 20pieces **¥750**

手工章鱼烧9顆/20顆  
手工章鱼烧9顆/20顆  
全隻 たらこやき 9ヶ・20ヶ



かすうどん  
**Udon Noodles  
with Beef Offals**

**¥730**

炸牛筋烏冬面  
炸牛筋烏冬麵  
카스(소 내장튀김) 우동

Large Serving (1.5 portion)  
大份(1.5团) 大盛り[1.5玉]  
+¥150



かすうどん小  
**Small Udon  
Noodles  
with Beef Offals**

**¥420**

炸牛筋烏冬面 小  
炸牛筋烏冬麵 小  
카스(소 내장튀김) 우동 소



(Tax-included price) ※Please be aware that the tips of the skewers are sharp.

## 'Stir-fried food

NEW  
旨辛豚盛り  
**Tasty and spicy  
pork tongue root ¥620**

廖炒香辣猪舌根  
廖炒香辣猪舌根  
매콤달콤 돼지고기 볶음



ホルモン炒め  
**Sautéed Beef  
Innards ¥790**

炒内臓  
快炒大腸  
국산 내장 볶음



イカゲン焼き  
**Grilled Squid Legs ¥490**

烤魷魚腿  
烤花枝腿  
오징어다리 구이



タコウィンナー炒め  
**Sautéed Octopus  
Sausage ¥390**

炒章鱼香肠  
快炒章鱼小香肠  
문어 비엔나 볶음



鶏もものから揚げ  
**Fried Chicken ¥330 ¥550**

干炸鸡腿肉 唐揚げ雞腿肉  
닭 날(다라이프 가리야(炸雞))



胡麻ニンニク塩タレ  
**Fried Chicken  
with Sesame  
Garlic Salt Sauce ¥360 ¥600**

干炸鸡腿肉 芝麻蒜香盐味唐揚げ雞腿肉 芝麻蒜味醬  
닭 날(다라이프 가리야(炸雞))  
鹽味芝麻 蒜香 鹽味

## Deep-fried food



さきいかの天ぷら  
**Tempura of Sakiika  
(Squid) ¥580**

魷魚絲天婦羅  
魷魚絲天婦羅  
오징어 진미채 튀김



ポテトフライ  
**French Fries ¥490**

炸薯條  
프라이드 포테이로



Calbee  
**Poteriko ¥390**

炸薯條  
炸薯條  
長薯條Poteriko  
포테리코

(含稅價) (含稅價) (雜費 另算 另計) (Tax-included price)



**Self Made**  
**Hand-rolled Skewer Set**  
 手巻き串セット  
 炸串混搭手卷  
 手巻炸串組合  
 김말이 꼬치 세트  
**¥490**  
 (wasabi, yellow pickled radish, red ginger)  
 (山葵醬、溲麻萝卜、紅薑) (芥末、醃蘿蔔、紅薑)  
 (와사비 단무지 배너지(생강초절임))

※串カツは付いておりません。  
 お好きな串カツメニューと  
 合わせてご注文ください。  
 Skewer is not included.  
 Order with your choice of skewers  
 along with appetizer menu items.  
 ※不包括串。請與您喜歡的炸串、  
 串點菜品一起點購。  
 ※不包括串。請與您喜歡的炸串、  
 串點菜品一起點購。  
 ※不包括串。請與您喜歡的炸串、  
 串點菜品一起點購。

rice, 10 seaweed sheet  
 and 3 toppings (about 10 servings)  
 (wasabi, yellow pickled radish, red ginger)  
 熟米饭、10張海藻片、3種配料 (約10份)  
 (山葵醬、溲麻萝卜、紅薑)  
 熟米饭、10張海藻片、3種配料 (約10份)  
 (芥末、醃蘿蔔、紅薑)  
 밥김 10장, 3종 토핑 (약 10식분)  
 (와사비 단무지 배너지(생강초절임))

**Self Made**  
**Original Riceball**  
 田中のおにぎり  
 田中飯團  
 田中飯團  
 다나카의 무떡밥  
**¥580**

**Grilled Rice Ball with Tea**  
 焼きおにぎり茶漬け  
 烤飯團茶泡飯  
 烤飯團茶泡飯  
 구운 무떡밥 오차즈케  
**¥450**

**White Rice**  
 白ごはん  
 白米飯  
 白米飯  
 백반  
**¥320**

**Tanaka's Ketchup-Based Spaghetti with Plum Sauce**  
 田中のナポリタン  
 田中特制那不勒斯意面  
 田中特製拿坡里義大利麵  
 다나카의 나폴리탄 스파게티  
**¥620**

**Grilled Udon Noodles**  
 焼うどん  
 炒烏冬  
 炒烏冬麵  
 아미우동  
**¥620**

**Fried Noodles with Tanaka's Special Sauce**  
 田中のソース焼きそば  
 田中沙司炒蕎麥面  
 田中的日式醬汁炒麵  
 다나카의 소스 아미소배볶음면  
**¥620**

**Kasu Udon**  
 (Udon Noodles with fried beef offal)  
 炸牛筋烏冬面  
 炸牛筋烏冬麵  
 카스소 내장튀김 우동  
**¥730**

**Small Kasu Udon**  
 (Small Udon Noodles with fried beef offal)  
 炸牛筋烏冬面 小  
 炸牛筋烏冬麵 小  
 카스소 내장튀김 우동 소  
**¥420**

Large Serving (1.5 portion)  
 大份(1.5团) 大盛り(1.5玉)  
 大份(1.5球) 大盛り(1.5玉)  
 大盛り(1.5玉) +¥150  
 大盛り(1.5玉) +¥150

(Tax-included price) ※Please be aware that the tips of the skewers are sharp.

**KIDS MENU**  
 キッズメニュー

**Octopus Sausage**  
 タコウィンナー  
 章鱼香肠  
 章鱼小香肠  
 문어 비엔나  
**¥80**

**Cheese**  
 치즈  
 奶酪  
 起司  
 치즈  
**¥260**

**Udon Noodles for Kids**  
 おこぎまうどん  
 儿童乌冬面  
 兒童用烏龍麵  
 어린이 우동  
**¥320**

**Self Made Children under elementary school ages only**  
**free**  
 手作りたこ焼きセット(9個)無料! 小学生以下のお子様のみ  
 Do-it-yourself Takoyaki  
 Octopus Dumplings (9pieces)

**Soft Ice Cream Challenge**  
 Please ask our staff for details  
**Soft serve ¥300**  
**Free for children under elementary school**  
 For the flavor types for the day, please ask our staff  
 Limited to 1 soft ice cream per person

**かち** If the child wins, he or she will get a soft drink for free  
**あいこ** If the match results in a draw, the child will get a soft drink at half price  
**まけ** If the child loses, the regular price will be charged.

**Children under 19 only**

Spoons, forks, and plates for children are available.  
 備有供兒童使用的勺子、叉子和小碟。 提供兒童用湯匙、叉子、餐盤。 어린이용 스푼, 포크, 알접시가 있습니다.

**Allergen Information** アレルゲン情報はこちらからご確認くださいませ。▶

(Tax-included price) ※Please be aware that the tips of the skewers are sharp.