

盛り合わせ



定番5本盛り
800円 (税込880円)

串カツ牛・串カツ豚
五ネギ・レンコン・エビ



定番8本盛り
1,370円 (税込1,507円)

串カツ牛・串カツ豚・五ネギ・レンコン
うずら・エビ・紅しょうが・アスパラ



特選
アジノソーダ
460円 (税込506円)

※アスパラはキャンペーン対象外

海鮮串

- 特選串 上エビ 310円 (税込341円)
- つぶ貝 250円 (税込275円)
- アジフライ 160円 (税込176円)
- キス 230円 (税込253円)
- たらこ 140円 (税込154円)
- エビ 230円 (税込253円)

※キャンペーン対象外

肉串

- 人気NO.1 串カツ豚 170円 (税込187円)
- 人気NO.2 串カツ牛 180円 (税込198円)
- ラム 230円 (税込253円)
- 鶏むね 140円 (税込154円)
- 鶏つくね 160円 (税込176円)
- 豚ヒレ 180円 (税込198円)
- タコウィンナー 70円 (税込77円)
- ハムカツ 160円 (税込176円)

野菜串

- 人気NO.3 レンコン 110円 (税込121円)
- 玉ネギ 110円 (税込121円)
- じゃが芋 130円 (税込143円)
- ニンニク 130円 (税込143円)
- アスパラ 250円 (税込275円)
- 山芋 160円 (税込176円)
- トマト 160円 (税込176円)
- しいたけ 160円 (税込176円)
- なすび 140円 (税込154円)
- 紅しょうが 160円 (税込176円)
- 山芋 160円 (税込176円)

※キャンペーン対象外

他串

- ラム 230円 (税込253円)
- 鶏むね 140円 (税込154円)
- 鶏つくね 160円 (税込176円)
- 豚しそ 200円 (税込220円)
- とよみ梅大葉 200円 (税込220円)
- とよみわさび 200円 (税込220円)
- 特選串 アスパラ豚巻き 310円 (税込341円)

※キャンペーン対象外

他串

- バナナ 110円 (税込121円)
- クッキー&クリーム 110円 (税込121円)
- もち 180円 (税込198円)
- チーズ 230円 (税込253円)
- うずら 160円 (税込176円)



オリジナルソース販売中!

串カツにとってソースは命です。

大阪府西成区より田中勇吉の味をお届けします。

大阪名物

伝統の味!



人気
牛すじ土手
520円(税込572円)



田中の
かすうどん
740円
(税込814円)

大阪・羽曳野の油かす

油かすはホルモンから油を搾ったもの。高タンパク、低脂肪コラーゲンたっぷりの伝統食材です。大阪ではお好み焼きやおでんに入れたり、様々な隠し味として使われます。

丁度いい、ミニサイズ!

かすうどん小

380円
(税込418円)

大阪では、
お馴染みの味 肉吸い (豆腐入り)



二日酔いの芸人さんが「肉うどん、うどん抜きで」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。

520円(税込572円)

小学生以下
無料 (+1人様
1個限定) 270円
(税込297円)

※その日の味の量はスタッフまで。
※お会計 税込1,000円以上のご利用でサービス対象となります。



アレルギー情報は
こちらからご確認ください。

スタッフに
お声かけください
ソフトアイス
自分で作れるソフトアイス

お通しとして20歳以上お一人様270円(税込297円)頂戴しております。【20歳以上のお客様はワンドリンク制です】

※写真はすべてイメージです。

すぐ出る!
串の揚げ待ちに!
クイック
メニュー



- 枝豆 300円(税込330円)
- 冷奴 260円(税込286円)
- 梅きゅうり 400円(税込440円)
- みそきゅうり 300円(税込330円)
- 冷やしトマト 300円(税込330円)
- かトマト 350円(税込385円)
- 冷やしピーマン 300円(税込330円)
- カレー風味
マカロニサラダ 300円(税込330円)
- Calbee
ポテリコ 350円(税込385円)

一品

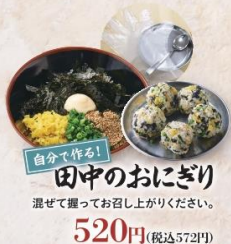


※おさまご高齢者その他体調の
すぐれない方はご注意ください。

740円(税込814円)



田中の飯 こだわりの味



※写真はすべてイメージです。



今月のおすすめ

串

各店80本/
数量限定

醤油が
オススメ

340円
(税込374円)

湯葉うにいくら

温かいよう冷たい!?
新感覚串カツです!!

断面図



牛ハラミ

焼肉で大人気の部位を
串カツにしました。

340円
(税込374円)

金目鯛

高級魚を串カツにしました。
ふっくらとした食感を
お楽しみください。

320円
(税込354円)

塩が
オススメ

1600円
(税込1760円)

アボカド

一品

冷



やわらか
牛タンロースト

特定加工調理をした仔牛の牛タンを使用しています。
ごま油塩をたっぷり付け
おろしニンニク・オニオンスライスと共に召し上がりください。

890円 (税込979円)

温

たっぷりしらす
ピーマン

春が旬のしらすをたっぷり使用し
ごま油が春香さっぱりした贅沢な一品です。

620円 (税込682円)

鶏もものから揚げ

3個 300円 (税込330円)

5個 500円 (税込550円)

ホタルイカの
沖漬け

450円 (税込495円)

鶏もものから揚げ
胡麻ニンニク塩ダレ

3個 330円 (税込363円)

5個 550円 (税込605円)



デザートメニュー

マ・ス・カ・ル・いちご
strawberry

390円
(税込429円)

ぎゅうひのモチモチ食感とチョコランチの食感が
クセになる甘党にぴったりなデザートです。

チョコミニチュロス

chocolate

350円
(税込385円)

メのデザートにぴったりな少量サイズです。

大人のソフトアイス

～ピスタチオ～

450円
(税込495円)

pistachio

自分で作れる!
ソフトアイス

ice cream

270円
(税込297円)

※その日の味の種類はスタッフまで。

ピスタチオ
プラーネ入り
北海道産
生クリーム使用