



名物串カツ 田中大阪伝統の味

#田中の本気

おみづの
旨さ

※ホルモン焼肉



50円 (税込55円)

10本盛り	20本盛り	30本盛り
500円 (税抜) (税込550円)	1,000円 (税抜) (税込1,100円)	1,500円 (税抜) (税込1,650円)

※串の先端は尖っておりますのでご注意ください
※写真はイメージです
※仕入れ状況により、予告なく販売を中断、終了する場合がございます

掲示期間2025/4/24~



名物串カツ 田中大阪伝統の味

#田中の本気

1本食べたらず
止まらな

※ホルモン焼肉



50円 (税込55円)

10本盛り	20本盛り	30本盛り
500円 (税抜) (税込550円)	1,000円 (税抜) (税込1,100円)	1,500円 (税抜) (税込1,650円)

※串の先端は尖っておりますのでご注意ください
※写真はイメージです
※仕入れ状況により、予告なく販売を中断、終了する場合がございます

掲示期間2025/4/24~

名物

ホルモン
無限
さ

名物

ホルモン
無限
さ

大阪名物

伝統の味!



大阪名物に合うハイボール!
ジムビーム
ハイボール
420円(税込462円)



人気
牛すじ上手
520円(税込572円)



河内の特産品
さいばし
(馬肉の燻製)
620円(税込682円)



葱まみれ
チー平焼き
520円(税込572円)



ホルモン炒め
700円(税込770円)



手作りたこ焼き

お好みで
ネギたっぷり!
追加ネギ
90円
(税込99円)



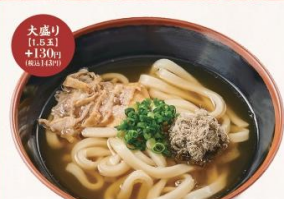
9個セット 430円
(税込473円)
20個セット 680円
(税込748円)



6名様以上の
お客様
20個セット無料!
※1グループ1回までのご利用
※9個セットとの場合はセットの価格より不可
※追加ネギは別途100円以上のご利用で
※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。

※小学生以下のお子様だけでのご利用はご遠慮いただいております。
※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。



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、様々な風味とし
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 (5人
盛り)

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)



ソフトアイス
チャレンジ
270円(税込297円)
スタッフに
おまけください
自分で作れる
ソフトアイス
小学生以下
無料
※お1人様
1個限定
※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。

スタクラ!
クイック
メニュー

串の揚げ待ちに!



ジムビーム
アップルハイボール
450円(税込495円)



NEW
つぶ貝アムチ
440円
(税込484円)



NEW
ホタルイカの沖漬け
450円
(税込495円)



人気
ポテトサラダ
500円(税込550円)



自分で作る!
出汁巻き玉子
400円(税込440円)

トッピング 紅ショウガ 110円(税込121円) チーズ 110円(税込121円)



トロがりたく
500円(税込550円)



牛生ハムユッケ
620円(税込682円)



タコウインナー炒め
350円(税込385円)



NEW
馬刺し
740円(税込814円)

※お子さま、ご高齢者その他体調のすぐれない方はご遠慮ください。



オニオンライス
350円(税込385円)



ポテトフライ
400円(税込440円)



田中の肉豆腐
400円(税込440円)



NEW
イカ磯辺揚げ
520円(税込572円)

田中の飯 こだわりの味



自分で作る!
田中のおにぎり
混ぜて置いてお召し上がりください。
520円(税込572円)



タナ・カレー
620円(税込682円)



田中の
ソースやきそば
620円(税込682円)



おこさまうどん
290円(税込319円)



タナポリタン
620円(税込682円)



焼うどん
620円(税込682円)



白ごはん
290円(税込319円)

※写真はすべてイメージです。

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。※串の先端は尖っておりますのでご注意ください。



夏のおすすめ



チンチロリン
対象ドリンク!

ジムビーム
ハイボール

420円
(税込462円)



無限ニンニク
ホルモン串

1本
50円
(税込55円)

おみつき
の旨さ
ホルモン串



ビリ辛!!

チヨリソー

160円
(税込176円)

ビリ辛チヨリソーとサクサク衣のハーモニー!
お酒のお供に最適です。



塩が
オススメ!

とうもろこし

180円
(税込198円)

今年も登場! シューシーなとうもろこしの甘さと
揚げたての香ばしさがたまらない!
お子様から大人まで楽しめる一品です。



豚ハラミ
焼き

640円
(税込704円)

お肉の旨みと塩味が
絶妙にマッチ!
お肉のジューシー!
塩仕込の豚ハラミ焼き。



塩だれ
オクラ

290円
(税込319円)

シンプルながらも
奥深い塩だれで
和えたオクラです。



ビリ辛!!

冷製ピリ辛
豚しゃぶ搾菜

490円
(税込538円)

のめりりと冷えた豚肉の
柔らかい口当たりと、ピリコ
ろした搾菜の歯ごたえが
絶妙な組み合わせ。



チュリッ
プの
から揚げ

5m 3m
650円 390円
(税込715円) (税込429円)

鶏手羽をチュリッパの形に
加工して揚げた
懐かしい味のから揚げです。
こどもから大人まで
人気の定番メニュー。



夏のデザート



マ・ス・カ・ル・マンゴー

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

390円
(税込429円)



自分で作れる! 大人のソフトアイス
～シャインマスカット～

450円
(税込495円)

自分で作れる! ソフトアイス

※その日の味の種類はスタッフまで。

270円
(税込297円)

国産
シャイン
マスカット
使用
季節限定



チョコミニチュロス

夏のデザートにぴったりな少量サイズです。

350円
(税込385円)

※1: 骨付き肉のため、骨の周りが赤く見えることもございますが、当社の調理工程上、中心部まで十分に加熱しておりますので、品質上も衛生上も問題ございません。
※串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。

掲示期間: 2025/7/3～9/10

※写真はすべてイメージです。 掲載期間: 2025/7/3～9/10