

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)



牛すじ土手
520円(税込572円)



河内の特産品
さいぼし
(馬肉の燻製)
620円(税込682円)



ちー平焼き
520円(税込572円)



ホルモン炒め
700円(税込770円)

2025年3月(第85回)
ジャパン
フードセレクション
グランプリ受賞



田中の
かすうどん
740円(税込814円)
大盛り[1.5玉]+130円(税込143円)
かすうどん小 380円(税込418円)
大阪・羽曳野の
油かす

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」だと枝さ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。
520円(税込572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)

小学生以下のお子様限定
手作りたこ焼きセット
9個 無料!!
6名様以上のお客様
手作りたこ焼きセット
20個 無料!!

※小学生以下のお子様だけのご利用はご遠慮
いただいております。
※1グループ1回までのご利用
※9個セットと20個セットの併用は不可
※宴会コースをご注文の場合は除く
※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。

ソフトアイスクリーム
チャレンジ

270円(税込297円)

スタッフに
お声がけください
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

※その日の味の種類はスタッフまで。
※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。



大阪鶴橋発祥
ちりとり鍋
名前の由来はちりとりのような速く
平らな鍋の形。
大盛り野菜とがっつりぶりっりのホルモンを
旨味と風味で楽しめください。
小 粉2〜3人前
1,580円(税込1,738円)
大 粉3〜4人前
3,160円(税込3,476円)

スグ出る! クイックメニュー



300円(税込330円)



260円(税込286円)



300円(税込330円)



290円(税込319円)



440円(税込484円)



300円(税込330円)



400円(税込440円)



300円(税込330円)



300円(税込330円)



350円(税込385円)

一品



ポテトサラダ
500円(税込550円)
※お好みの大きさに潰してから
お召し上がりください



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)



400円(税込440円)



500円(税込550円)



620円(税込682円)



350円(税込385円)



640円(税込704円)



400円(税込440円)



520円(税込572円)



740円(税込814円)



3個 390円(税込429円)
5個 650円(税込715円)

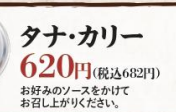


620円(税込682円)

田中の
飯
こだわりの味



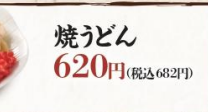
タナ・カレー
620円(税込682円)
お好みのソースをかけて
お召し上がりください。



タナ・ポリタン
620円(税込682円)



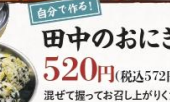
焼うどん
620円(税込682円)



田中の
ソース焼きそば
620円(税込682円)



田中のおにぎり
520円(税込572円)
混ぜて握って召し上がりください。



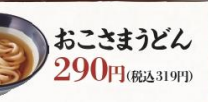
白ごはん
290円(税込319円)



おこしうどん
290円(税込319円)



おこしうどん
290円(税込319円)



おこしうどん
290円(税込319円)

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]
※串の先端は尖っておりますのでご注意ください。※地域や仕入れ状況により提供できない場合がございます。※写真はすべてイメージです。

※地域や仕入れ状況により提供できない場合がございます。※写真はすべてイメージです。

秋のおすすめ



カシラ

カシラならではのしっかりとした食感
噛むほどに旨みが広がり、他の部位では
味わえない満足感があります。

180円
(税込198円)



北海道産 コーンクリーム コロッケ

とろーり濃厚! コーンの甘みがじゅわっと
広がり、お子様も大人も夢になる
とっておきの一品です。

230円
(税込253円)



マグロ

定番の串カツとは一味違う!
揚げたてアツアツを頬張れば
マグロ本来の濃厚な旨みがじゅわっと
溢れ出し、お酒にもぴったりです。

230円
(税込253円)



さつまいも

塩が
おすすめ!

秋が旬のさつまいもが串カツに!
外はサクッと中はホクホクの
優しい味わいをお楽しみください。

140円
(税込154円)



鶏炭火焼盛り合わせ

香ばしい炭の香りと鶏肉本来の旨味が口いっぱいに広がる
一度食べたら止まらないおいしさ!
「ハラミ、せせり、軟骨」三種の部位をぜひご堪能ください。

680円
(税込748円)



冷やし焼きなす

醤油が
おすすめ!

みずみずしく甘みの特徴の秋ナスを焼いて冷やせば
凝縮された旨味が口いっぱいに広がります。鰯節を添えて
秋の味覚を存分にお楽しみください。

390円
(税込429円)

秋のデザートメニュー



もちもち
チョコバナナ
クレープ

とろけるチョコソースと
もちもちのクレープ生地が最高!
バナナと絶妙にマッチした
至福のデザートです。

390円
(税込429円)

カリカリ
大学芋

香ばしい飴と蜜が絡み合う
外側のカリカリ食感と
さつまいもの自然な甘さが
絶妙な大学芋です。

390円
(税込429円)

自分で作る
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)

自分で作る
大人のソフトアイス
ピスタチオ

450円
(税込495円)

自分で作る
シェイク

詳しくは
裏面へ

390円
(税込429円)