

#田中の本気

おつきの  
旨さ

牛ホルモン使用

1本 **50円**  
(税込55円)



名物  
無限  
ホルモン

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

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



串カツに合う  
翠ジンソーダ

おれ  
翠ジンソーダ  
460円 (税込506円)

※アスパラはキャンペーン対象外

肉串



串カツ豚  
1,700円 (税込1,810円)



串カツ牛  
1,800円 (税込1,920円)



ハムカツ  
1,600円 (税込1,720円)



豚ヒレ  
1,800円 (税込1,920円)



鶏むね  
1,400円 (税込1,510円)



鶏つくね  
1,600円 (税込1,720円)



特選串  
アスパラ豚巻き  
3,100円 (税込3,350円)



タコウィンナー  
700円 (税込750円)



ラム  
2,300円 (税込2,430円)

ニギマス串



ささみ梅大葉  
200円 (税込210円)



ささみわさび  
200円 (税込210円)



豚しそ  
200円 (税込210円)

※キャンペーン対象外

海鮮串



特選串  
上エビ  
3,100円 (税込3,350円)



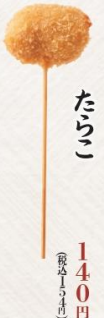
アジフライ  
1,600円 (税込1,720円)



つぶ貝  
2,500円 (税込2,650円)



キス  
2,300円 (税込2,430円)



たらこ  
1,400円 (税込1,510円)



エビ  
2,300円 (税込2,430円)

野菜串



レンコン  
1,100円 (税込1,160円)



玉ネギ  
1,100円 (税込1,160円)



じゃが芋  
1,300円 (税込1,370円)



ニンニク  
1,300円 (税込1,370円)



紅しょうが  
1,600円 (税込1,720円)



トマト  
1,600円 (税込1,720円)



しいたけ  
1,600円 (税込1,720円)



なすび  
1,400円 (税込1,510円)

アスパラ  
2,500円 (税込2,650円)

※キャンペーン対象外

他串



うずら  
1,600円 (税込1,720円)



チーズ  
2,300円 (税込2,430円)



もち  
1,800円 (税込1,920円)



クッキー&クリーム  
1,100円 (税込1,160円)

バナナ  
1,100円 (税込1,160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。  
先代の甲斐守をリイノベーション  
ソースは命です。先代甲斐守を  
リイノベーションして、独自の  
オリジナルソースを開発しました。  
串カツ甲斐守の味は、油・ソース  
すべからず、オリジナルソース  
です。串カツ甲斐守の味をお楽しみ下さい。  
是非、甲斐守の味をお楽しみ下さい。



大阪府西成区より  
田中勇吉の味を  
お届けします。  
串カツは古の伝統的な製法  
で揚げた味と、独自のオリジナル  
ソースを組み合わせることで  
生み出された味です。  
串カツ甲斐守の味は、油・ソース  
すべからず、オリジナルソース  
です。串カツ甲斐守の味をお楽しみ下さい。  
是非、甲斐守の味をお楽しみ下さい。

※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ご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。

※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ご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。



# 大阪名物

伝統の味!

大阪名物に良く合うハイボール  
 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)



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)

2025年3月(第85回)  
 ジャンソン  
 ワードセレクション  
 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)

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  
 たぶりの伝統食材です。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)**

アレルギー情報は  
 こちらからご確認ください。

ソフトアイス  
 チョコレート  
 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 **270円**  
 (税込297円)

※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。

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。

## スグ出る! クイックメニュー

席に着いたらまずは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 450円(税込495円)

枝豆 300円(税込330円)	冷奴 260円(税込286円)	カー風味 マカロニサラダ 300円(税込330円)	らっきょうの 塩漬げ 290円(税込319円)	つぶ貝キムチ 440円(税込484円)
みそきゅうり 300円(税込330円)	梅きゅうり 400円(税込440円)	冷やしピーマン 300円(税込330円)	冷やしトマト 300円(税込330円)	Calbee ポテリコ 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	チューリップから揚げ 3冊 390円(税込429円) 5冊 650円(税込715円) ※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・衛生上問題ございません。		
田中の肉豆腐 400円(税込440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)	タコウイシナー炒め 350円(税込385円)
ポテトフライ 400円(税込440円)	イカ磯辺揚げ 520円(税込572円)	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。	豚ハラミ焼き <small>おすすめ</small> 640円(税込704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。	焼うどん 620円(税込682円)
タ・ナポリタン 620円(税込682円)	田中の ソースやきそば 620円(税込682円)
田中のおにぎり 520円(税込572円) 選んで食べてお召し上がりください。	白ごはん 290円(税込319円)
	おこさまうどん 290円(税込319円)

※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は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、お子様も大人も夢中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」3種の部位をぜひ堪能ください。

**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広がる!鰹節を添えて秋の味覚を存分に楽しみください。

**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みが絶妙な大学芋です。

**390円**  
(税込429円)

## ソフトアイス

自分で作る ※その日の味の種類はスタッフ任せ。

**270円**  
(税込297円)

## ピスタチオ

自分で作る 大人のソフトアイス

**450円**  
(税込495円)

## シェイク

自分で作る

**390円**  
(税込429円)

詳しくは裏面へ