

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)

2025年3月(第85回)
JAPAN FOOD
フェスティバル
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)
油かす
大阪・羽曳野の
油かす
油かすはホルモンから油を掉了したもの。高タンパク、
低脂肪。コラーゲンたっぷりの伝統食材です。
大阪ではお好み焼やおぶんに使われたり、
様々な隠し味として使われます。

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、うどん抜きで」と注文した
のが歴史の始まり。「肉吸い食ったら丸えっ子になる」
という伝説があります。

520円(税込572円)

自分で作る!



お好みで
ネギたっぷり!



追加ネギ
90円
(税込99円)

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!!

※小学生以下のお子さままでのご利用はご遠慮
いただきしております。

※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。

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

※その日の営業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。

ソフトアイス
ショーレンジ
270円(税込297円)

小学生以下
無料

お1人様
1個限り

アレルゲン情報は
こちらからご確認いただけます。



すぐ出る! クイックメニュー



枝豆
300円(税込330円)



冷奴
260円(税込286円)



カレー風味
マカロニサラダ
300円(税込330円)



うつきようの
塩漬け
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)

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)



一品



ポテトサラダ
500円(税込550円)

※お好みの大ささに濾してから
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)

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)

タコウインナー炒め
350円(税込385円)

豚ハラミ焼き
640円(税込704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)

チューリップから揚げ
3組 390円(税込429円)
5組 650円(税込715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。

田中の
食
こだわりの味

タナ・カリー
620円(税込682円)

タ・ナポリタン
620円(税込682円)

田中の
リースやきそば
620円(税込682円)

田中のおにぎり
520円(税込572円)

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。

お通じして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朝食です]

※お通じの先端は尖っていますのでご注意ください。※地図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。

冬のおすすめ



瀬戸内産のまろやかな大粒牡蠣を添えます。
ブリッとした牡蠣にタルタルソースが絡み、
海の恵みを贅沢に味わえる一品です。

瀬戸内産
大粒牡蠣タルタル
350円
(税込385円)

ホタテクリーミー
コロッケ
230円
(税込253円)

芋ようかん
150円
(税込165円)

芋ようかん
150円
(税込165円)

肉みそシリーズ



チーズトマト
490円
(税込529円)



チーズフライ
500円
(税込550円)
メープル風シロップ付き
※はちみつが含まれています。



クリーミーチーズ
ピーマン
490円
(税込529円)



小 約2人前
1,580円(税込1,738円)

大 約4人前
3,160円(税込3,476円)

名前の由来はちりとりのような浅く平らな鍋の形。
大盛り野菜とぶりっぷりのホルモンを甘辛味噌風味でお楽しみください。

大阪鶴橋発祥
ちりとり鍋

もやし
ピリ辛
450円
(税込495円)



※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。

DESSERT MENU

デザートメニュー

チーズデザート

大学芋
190円
(税込209円)



チーズデザート

わらびもち
190円
(税込209円)



自分で作る

ソフトアイス
270円
(税込297円)



自分で作る

シェイク
390円
(税込429円)

大人
シリーズ

自分で作る
大人のソフトアイス
～生キャラメル～

450円
(税込495円)

北海道産
生クリーム使用
生キャラメル
ソース入り

Shake
自分で作る
生キャラメル
バナナシェイク

570円
(税込627円)



掲示期間: 2025/11/27 ~

掲示期間: 2025/11/27 ~ ※写真はすべてイメージです。