

#田中の本気

おみつけの
旨さ

牛ホルモン使用

名物

無限上手みる
ホルモン串

無限柚子ばん酢
ホルモン串

1本 **50円**
(税込55円)

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

串カツ牛・串カツ豚
玉ネギ・レンコン・エビ

定番5本盛り
800円 (税込880円)

串カツ牛・串カツ豚・玉ネギ・レンコン
うずら・エビ・紅しょうが・アスパラ

定番8本盛り
1,370円 (税込1,507円)

串カツに合う
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

170円
(税込184円)

串カツ牛

180円
(税込198円)

ハムカツ

160円
(税込176円)

豚ヒレ

180円
(税込198円)

鶏むね

140円
(税込154円)

鶏つくね

160円
(税込176円)

アスパラ豚巻き

310円
(税込341円)

特選串

ラム

230円
(税込253円)

タコウィンナー

70円
(税込77円)

ささみ梅大葉

200円
(税込220円)

ささみわさび

200円
(税込220円)

豚しそ

200円
(税込220円)

※キャンペーン対象外

海鮮串

特選串

上エビ

310円
(税込341円)

アジフライ

160円
(税込176円)

つぶ貝

250円
(税込275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

野菜串

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)

なすび

140円
(税込154円)

しいたけ

160円
(税込176円)

トマト

160円
(税込176円)

紅しょうが

160円
(税込176円)

※キャンペーン対象外

他串

うずら

160円
(税込176円)

チーズ

230円
(税込253円)

もち

180円
(税込198円)

甘串

110円
(税込121円)

クッキー&クリーム

110円
(税込121円)

バナナ

110円
(税込121円)

大阪市西成区より
田中勇吉の味を
お届けします。

串カツは大阪の伝統的な日頃
グルメでそれぞれの家庭や店が
根伝の味をたずねました。

「串カツ田中」の味は、油・ソース
すてがオリジナルブレンド。
是非、田中の味をお楽しみ下さい。

串カツにとつて
ソースは命です。

先代の田中勇吉より引き継いだ
ソースは他では味わえない逸品です。
あふりていて、深みがある。
塩味と甘味の絶妙なバランス。
いつまでもお楽しみに「うまい」と
言っていたのだと。
日々進化を続けています。

オリジナル
ソース販売中!

※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
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。

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)

自今作る!
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。



大阪錦橋発祥

ちりとり鍋

名前の由来はちりとりのような深く
平らな鍋の形。
大盛り野菜とごりごりのホルモンを
甘辛味噌風味でお楽しみください。

小 約2~3人前
1,580円(税込1,738円)
大 約3~4人前
3,160円(税込3,476円)

トッピング
可能!

ソフトアイス
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。

アレルギー情報は
こちらからご確認ください。



スグ出る! 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)



らっきょうの
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)

一品



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



トッピング

自分で作る!
おすすめ
出汁巻き玉子
400円(税込440円)
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)



タコウイナー炒め
350円(税込385円)



豚ハラミ焼き
640円(税込704円)
おすすめ



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。



チューリップから揚げ
3個 390円(税込429円)
5個 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、品質上も衛生上も問題ございません。

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)



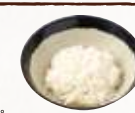
焼うどん
620円(税込682円)



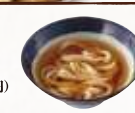
田中の
ソースやきそば
620円(税込682円)



自分で作る!
田中のおにぎり
520円(税込572円)
混ぜて握っ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)

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。

※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。



冬のおすすめ



瀬戸内産
大粒牡蠣タルタル

350円
(税込405円)

瀬戸内産のまろやかな大粒牡蠣を厳選。
プ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。



ホタテクリーム
コロツケ

230円
(税込253円)

ホタテの旨みが凝縮された
クリームなソースを、
凍衣で丁寧に包んだ一品です。
とろけるような味わいをお楽しみください。



芋ようかん

150円
(税込165円)

衣をまとった和スイーツ！
芋ようかんのやさしい甘さと、
サクサク衣のハーモニが絶妙な
新感覚デザート串です。

肉みそシリーズ



肉みそ
チーズトマト

490円
(税込539円)



肉みそ
クリームチーズ
ピーマン

490円
(税込539円)



肉みそ
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。



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



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浅く
平らな鍋の形。
大盛り野菜とぷ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。

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)

トッピング
可能!

揭示期間：2025/11/27 ~

DESSERT MENU

デザートメニュー



プチデザート

大学芋

190円
(税込209円)

Candied Sweet Potatoes



プチデザート

わらびもち

190円
(税込209円)

Broken Starch Dumplings



※ソースにはちみつが含まれています。

自分で作る

ソフトアイス

270円
(税込297円)

Soft ice cream



自分で作る

シェイク

390円
(税込429円)

Shake

バナナオレシェイク
チョコバナナシェイク
バナナソーダシェイク



簡単!
お好きなアイスを入れて
もみ込むだけ!

※強く揉みすぎると中身が飛び出ることが
ございますのでご注意ください

※小学生以下のお子様はソフトアイスチャレンジに+120円(税込132円)でシェイクが作れる!

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)

Soft Ice cream



北海道産
生クリーム使用
生キャラメル
ソース入り

Shake

簡単!
お好きなアイスを入れて
もみ込むだけ!

自分で作る

生キャラメル
バナナシェイク

570円
(税込627円)

※強く揉みすぎると中身が飛び出ることが
ございますのでご注意ください

揭示期間:2025/11/27 ~ ※写真はすべてイメージです。