

名物

無限スライス
ホルモンス

名物串カツ田中 大阪伝統の味

50円 (税込55円)

New 復活

名物

無限ニンニク
ホルモンス



#田中の本気

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)

4月1日 始動

無限串専用
サワー

寄り添い

梅のやさしい甘酸っぱさと、
グレープフルーツの爽やかさで、
飲みやすい軽やかなサワー。

ツンデレ

レモンとライムの酸っぱさと、
ほんのり塩味が広がる、
飲み飽きないドライ系サワー。



平日
限定
お酒です

今だけ!?

290円

(税込319円)

通常価格 >> 420円(税込462円)



ガツチロリン封鎖

皆で勝ち取れ!無限ミッション

無限串専用サワーを飲んで
来月も限定価格で楽しもう!

今月の出数で来月の価格が決定!

無限串専用サワー月間 50,000杯 達成で来月も平日限定で 290円(税込319円) に!
達成できなければ終了。毎月達成し続けられずずっと平日限定 290円(税込319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

揭示期間2026/7/1~

※無限串と一緒にでもお楽しみいただけます。※予告なく販売終了する場合がございます。

揭示期間：2026/4/1~

盛り合わせ



定番8本盛り

1,350円 (税込1,485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・チーズ



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・エビ

串カツに良く合う
ハイボール!

ジムビーム
ハイボール
420円 (税込462円)

肉串

串カツ豚 170円 (税込187円)
串カツ牛 180円 (税込198円)

ハムカツ 160円 (税込176円)

ラム 230円 (税込253円)
タコウィンナー 70円 (税込77円)

鶏むね 140円 (税込154円)
豚ヒレ 200円 (税込220円)

鶏つくね(なんこつ入り) 160円 (税込176円)

ミックス串

ささみ梅大葉 200円 (税込220円)

お肉と野菜のミックス串!

ささみわさび 200円 (税込220円)

豚しそ 230円 (税込253円)

アスパラ豚巻き 332円 (税込365円)

おみや // テイクアウト承ります オリジナルソース販売中!

野菜串

紅しょうが 160円 (税込176円)

レンコン 110円 (税込121円)
しいたけ 160円 (税込176円)

玉ネギ 110円 (税込121円)
山芋 160円 (税込176円)

じゃが芋 130円 (税込143円)
ニンニク 130円 (税込143円)

トマト 160円 (税込176円)
アスパラ 270円 (税込297円)

なすび 140円 (税込154円)

海鮮串

イカ 160円 (税込176円)

たらこ 140円 (税込154円)

エビ 230円 (税込253円)

キス 230円 (税込253円)

アジフライ 160円 (税込176円)

特選串 上エビ 320円 (税込352円)

新感覚 ジムビーム
NEOハイボール! アップルハイボール 450円 (税込495円)

他串

うずら 160円 (税込176円)

チーズ 230円 (税込253円)

もち 200円 (税込220円)

甘串

クッキー&クリーム 110円 (税込121円)

バナナ 110円 (税込121円)

大阪名物

伝統の味!



葱みれ
チー平焼き
520円 (税込572円)



手すじ土手
550円 (税込605円)



河内の特産品
さいぼし
(馬肉の燻製)
620円 (税込682円)

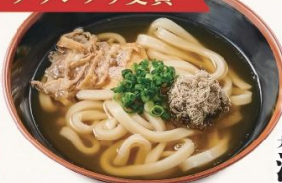


ホルモン炒め
700円 (税込770円)



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)
油かす
大阪・羽曳野の
油かすはホルモンの油を搾ったもの。
高タンパク、低脂肪カラーなつらつりの食感食材です。
大阪ではお馴染みで中絶禁止に認められ、
様々な使い道として使われます。

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「肉うどんとん枝で」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)

自分で作る!

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)

6名様以上のお客様
20個 無料!!

小学生以下のお子様限定
9個 無料!!

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

※小学生以下のお子様だけのご利用を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。

スグ出る!
**クイック
メニュー**



カレー風味
マカロニサラダ
300円 (税込330円)



枝豆
300円 (税込330円)



みそきゅうり
300円 (税込330円)



梅きゅうり
400円 (税込440円)



冷やしトマト
300円 (税込330円)



冷奴
300円 (税込330円)



冷やしピーマン
300円 (税込330円)



イカの塩辛
380円 (税込418円)



Calbee ポテリコ
420円 (税込462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。

一品



ポテトサラダ
500円 (税込550円)

※お好みの大きさに選んでからお召し上がりください



自分で作る!
出汁巻き玉子
400円 (税込440円)

トッピング **紅しょうが** 110円 (税込121円) **チーズ** 110円 (税込121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)



田中の肉豆腐
400円 (税込440円)



豚ハラミ焼き
640円 (税込704円)



牛生ハムユッケ
640円 (税込704円)



トロがりたく
500円 (税込550円)



タコウインナー炒め
350円 (税込385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。

白ごはんに乗せてユッケ丼に!



チェリーリップから揚げ
3個 390円 (税込429円)
5個 650円 (税込715円)

※骨付き肉のため、骨の周りが香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。



ソーダ割りで、
軽やかに袖子香る
新しい
翠ジンソーダ
460円 (税込506円)

田中の飯

こだわりの味



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)



タ・ナポリタン
620円 (税込682円)



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。



自分で作る!
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)



串カツにとりや
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。
あさり汁、きゅうり、きゅうり、
味噌と味噌の絶妙バランス。
いつでもお客様に「うまい!」と
言ってもらいたいです。
日々進化を続けています。



大阪市西成区より
田中勇吉の味を
お届けします。



アレルゲン情報は
こちらからご確認ください。

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。

串



2000円 (税込2000円)

岩下の新生姜
岩下の新生姜ならではのさっぱり系串カツ。



2300円 (税込2300円)

どうもろこし
夏の主役が再登場！弾ける食感と濃厚な甘みが抜群。



2600円 (税込2600円)

枝豆ベーコン
クリームコロケ
ベーコンの旨味が効いた枝豆たろりのクリームコロケを串カツにしました。



2300円 (税込2300円)

生ハムズッキーニ
生ハムの濃厚な旨味と絶妙な塩味でズッキーニを包んだイタリアン串カツ。

夏のおすすめ



一品

ペペろんちいの枝豆

イタリアン×和食のハイブリット。ジャンルレスな一品です。

350円 (税込385円)



塩辛揚げじゃがバター

揚げたてポテトにバターと塩辛でもう止まらない。

550円 (税込605円)



青唐醬シリーズ

……芳醇な香りど旨みを凝縮した青唐醬メニュー



青唐醬きゅうり

420円 (税込462円)



青唐醬冷やしトマト

420円 (税込462円)



青唐醬砂肝炒め

640円 (税込704円)



夏のおすすめ

デザートメニュー

大学芋

190円 (税込209円)



チョコバナナ
クレープ

280円 (税込308円)



シューアイス

100円 (税込110円)



自分で作る大人のソフトアイス
宮崎マンゴー

宮崎マンゴーを100%使用したとろけるような甘みと芳醇な香りが広がるプレミアムアイスクリーム。

宮崎県産マンゴー使用
季節限定

450円 (税込495円)



自分で作る宮崎マンゴーバナナシェイク

トロピカルな宮崎マンゴーとバナナ優しいの甘みがベストマッチ。お食事の締めにも、お口直しにもぴったりな爽やかな喉越しです。

570円 (税込627円)



ソフトアイス
自分で作れる！
小学生以下 無料
お1人様 1個限定

※スタッフにお声がけください
※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。

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)

簡単！
お好きなアイスを入れて
もみもみ
※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！

※写真はすべてイメージです。※シェイクは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。

掲示期間：2026/6/4～

※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。

掲示期間：2026/6/4～