

# 串カツ

二度づけ禁止の名物串カツ  
 大阪の下町で愛された  
 味をそのままに

(全て税抜価格)

一〇〇円串



串カツを食べる際のルールです。みんなで守りましょう。

大阪串カツ文化 **二度づけ禁止!**  
 といえば...

- ・口をつけた串、キャベツの二度づけ禁止
- ・ソースにお箸をつける行為禁止

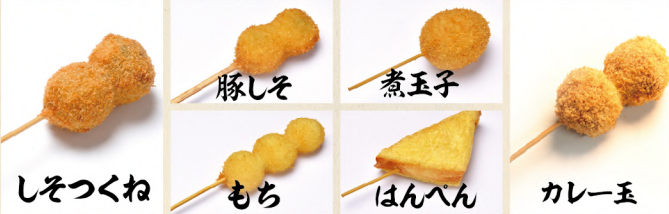
当店のソースは衛生面を考慮し、  
 お客様グループごとに処分しております。



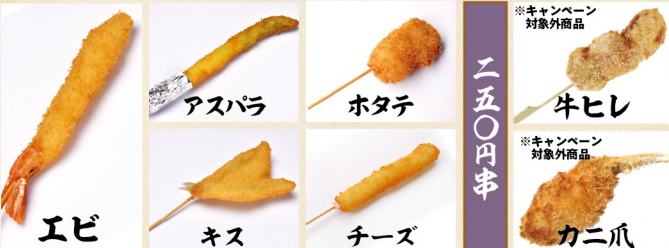
一〇〇円串



一五〇円串



二〇〇円串



(全て税抜価格)

※キャンペーン対象外商品

※キャンペーン対象外商品

※テイクアウト不可

串カツ牛、串カツ豚、玉ネギ、レンコン、エビ

# 秋新メニュー

串カツ田中

## すぐに出てくる クイックメニュー



マカロニサラダ  
カレー風味玉子入り  
290円



切り干し大根  
キムチ  
290円



冷やしピーマン  
230円



落花生 塩ゆで290円



枝豆 290円



あじたま 290円



梅きゅうり  
390円



チャンジャ  
350円



ガリメ鱈  
390円



冷やしトマト 350円



冷奴 230円

栗

秋の栗物の看板。  
はくはくとした実と優しい  
甘みの串カツです。

100円

ERINGI

人気の串カツが秋の味覚として復活！  
独特の食感と風味が楽しめます。

120円

さんま

秋の期間限定串カツ。ふっくらと肉厚の  
身は一口食べると、しつかりとした旨味と  
鉄刀魚の油を楽しめます。

120円

きゅうり漬け 290円

隔週固定番、きゅうりのお漬物。暑休めにどうぞ。



チャンジャ 350円

ピリ辛、タラのチャンジャです。



ポテトフライ 390円

揚げ物が得意な串カツ田中のポテトフライです。



冷やし焼きナス 390円

焼いたナスは香ばしくとろりとした食感が楽しめます。  
生姜醤油でさっぱりとお召し上がりください。

アイスわらびもち栗 390円

甘い栗とわらびもちをアイスに乗せた  
欲張りなデザートです。

(全て税抜き表記です。)

(全て税抜価格)

# 大阪名物

大阪の名物一品料理をお楽しみ下さい



弱火で下茹て、  
ていねいに煮込みました。  
大阪では定番メニュー！

## 牛すじ土手

430円

# 人気メニュー

串カツ田中の定番人気メニュー



お好みの硬さに仕上げ、お召し上がりください。

## ポテトサラダ

430円

## 河内の特産物 さいぼし

さいぼしとは馬肉を燻製にしたもの。  
しょうが醤油やお好みで七味をかけて  
お召し上がりください。

590円



## 葱まみれ チー平焼き

大阪生まれの日経グルメ。  
どろどろたまごの中も外も葱まみれ！  
チーズとマヨネーズのコクも  
マッチした一品です。

430円

## 鶏手羽 チューリップ から揚げ

450円



(全て税抜価格)

## 自分で作る 手作りたこ焼き

出汁と醤油の味がついたそのままでも  
美味しいたこ焼き。お好みでたこ焼きソース、  
激辛ソースや七味をお召し上がりください。

お客様ご自身で  
焼いて楽しむ  
たこ焼きです！

小学生以下のお子様は9個無料！  
6名様以上のグループで20個無料！

9個 390円  
20個 590円



満月ボン 100円



追加ネギ 60円

## ホルモン炒め



600円

牛ホルモンともやしを特製タレで炒めました。

## 牛生ハムユッケ

590円



(全て税抜価格)

# 一品メニュー



## 旨辛豚盛

程よい辛味と醤油の香ばしさが美味しい

490円

## ポテトフライ

大人から子どもまで大人気。  
田中の油でサクサクに  
仕上がっています。

390円



## にんにく丸揚げ

田中自慢のお味噌でどうぞ

290円



## 濃厚豆腐の自家製厚揚げ

外はサクッと中はトロッと新食感

450円



## 湯豆腐

田中特製おだしが  
温かい豆腐に良く合います

390円



## 冷やし焼きナス

とろりと香ばしい焼きナス。  
生姜醤油でさっぱりとお召し上がりください。

390円



お子様にも  
大人気!!

おにぎり  
キット付き

田中のおにぎり  
潤んで握ってあげてしかりくたじ

490円

# メニュー



田中特製だし醤油の  
焼きうどん 490円



お酒のお供にもお食事にも  
やしそば 目玉焼きのせ 490円



大阪ではお馴染み

# 肉吸い

豆腐入り

二日酔いの芸人さんの  
「肉うどん、うどん抜きで」という注文が歴史の始まり。  
「肉吸い食ったら売れっ子になる」という伝説があります。

490円

トッピング 温泉玉子+100円

(全て税抜価格)

冷やしも  
できます

梅入りでさっぱりと  
出汁茶漬け  
350円



牛すじと手と  
温泉たまごのせた  
ぼっかけ丼  
640円



玉子かけごはん  
390円

白ごはん 290円

(全て税抜価格)

大阪名物

田中の  
かすうどん



大阪、羽曳野で作られた油かす。  
余計な油分を落とし、旨みを凝縮させたホルモンを「油かす」と呼びます。  
高タンパク、低脂肪、コラーゲンたっぷり。  
大阪ではお好み焼きやおでん、色々な料理の隠し味に使われます。

大盛り(1.5玉)は +100円 **640円**



大阪・羽曳野で油かすを作っています。  
食品衛生法の基準に基づいた清潔・安全な製造工場で製造された油かすはサクサクとした歯ごたえの食感、油の量に制限されたヘルシーな食感です。私たちが自信を持って作りました。



(全て税抜価格)

かすカレーうどん

濃厚なカレーだしと油かすのこぼしはさばり相性抜群！  
大盛り(1.5玉)は +100円 **690円**

ちりとり鍋

一人前 **590円** ※二人前よりご注文頂けます。



- 追加料金メニュー
- 追加ホルン 290円
  - 追加豚バラ 290円
  - 追加もやし 190円
  - 追加玉ねぎ 190円
  - 追加豆腐 500円
  - 追加豆腐 190円
  - 生たまご 1000円
  - 温泉たまご 1000円
  - チーズ 1000円
- ※お好み焼き
- 追加お好み焼き 290円
  - 追加豚バラ 290円
  - 追加もやし 190円
  - 追加玉ねぎ 190円
  - 追加豆腐 500円
  - 追加豆腐 190円
  - 生たまご 1000円
  - 温泉たまご 1000円
  - チーズ 1000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！

デザート  
Dessert



チョコバナナ  
パフェ 350円

アイスわらびもち栗 390円



黒みつ抹茶  
パフェ 350円



わらびもち 250円



バニラアイス 190円



その日の味の種はスタッフまで  
ソフトクリーム 250円

お楽しみメニュー  
も追加でお願い致します。

秘密の裏ワザ

串カツ田中がコッソリ楽しんでいる味を少しだけ公開！他にも色々な食べ合わせを試してみてください！

 かすカレーうどん	+	 好きな串カツ	=	濃厚なカレー出しは串カツにもぴったり！ かすカレーうどんがコッソリメニューに！ <b>オススメ</b> もち、チーズ、串カツ豚
 ポテトサラダ	+	 にんにく丸揚げ	=	にんにく&味噌タレと一緒にポテサラを作るとおつまみにピッタリ！ ガーリック風味に！ にんにくとタレは半分くらいは隠してみてください！
 自分で作るたこやき	+	 牛すじ土手	=	自分で焼く手作りのたこ焼きをいろいろな味にアレンジ！ 牛すじ土手を入れるとまろやかな味わいに！
 カレー玉	+	 生ピーマン	=	ピーマンにカレー玉を挟んでガブリ！ 味の濃いつくねとさっぱりピーマンは癖になる組み合わせ！

(全て税抜価格)

小学生以下のお子様  
連れのお客様は  
手作りたこ焼きセット (9個)  
**無料!**



毎月ポイントにたこ焼きを付けて  
送るのサービスです!!  
満月ポン  
100円

ソフトクリーム  
チャレンジ!  
自分で作れるアイス  
小学生以下  
お一人様1個 **無料!!**



おこさまうどん  
290円

ご要望の多かった  
出汁と麺のみのシンプルなうどんです。



小学生未満のおこさま限定  
**おこさまプレート**  
490円

ごはん マカロニサラダ  
ミニハンバーグ  
選べる串カツ2本 ミニゼリー

レンコン  
玉ねぎ  
じゃがいも

串カツ豚  
串カツ牛  
エビ

□と○の枠から  
1本ずつお選びください



ソフトドリンク **全品対象**

- こどもサワー
- オレンジジュース
- ジンジャーエール
- 昔懐かしいラムネ
- ウーロン茶
- コーラ
- ひやしあめ
- りんごジュース (幼児用)



**こども本気  
じゃんけん**

お子様が勝ったら  
ソフトドリンク各種  
**1杯 無料!!**

あいごで  
ソフトドリンク各種  
**1杯 半額!!**

お子様が負けたら  
ソフトドリンク 定価!!  
各種

(全て税抜価格)



# 名物串カツ田中

## 大阪伝統の味



串カツにとってソースは命です。  
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。  
あっさりしていて、深みがある。  
旨みと甘みのバランスが絶妙です。  
変わらさずお客様に「うまいっ!」と言われる  
ために進化し続けています。



当店のソースは衛生面を考慮し  
お客様ごとに処分しております。  
ソースとキャベツ食べ放題をお通しとして  
成人お一人様250円(税抜)頂戴しております。  
ご理解の程お願いいたします。  
「成人のお客様はワンドリンク制です」