

大阪伝統の味

名物串カツ田中



KUSHI KATSU TANAKA

Spreading the taste of Kushi Katsu Tanaka to the world



味を継ぐ 伝統の味

串カツは、
大阪の伝統的なB級グルメで、それぞれの家庭や
店が秘伝の味を守ってきました。
亡き父から受け継いだ「串カツ田中」の味は、
衣・油・ソースすべてがオリジナルブレンドです。
是非田中の味をお楽しみ下さい。



ソースは命



■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廃棄しております。



キャベツは1人100円で食べ放題！
串カツのお供に是非お召し上がりください。
※未成年を除くグループ人数分ご注文いただきます。

ご注文の場合はスタッフまでお声掛けください。



サワー



串カツとの相性を極めた
秘伝のオリジナルシロップが隠し味

田中の素サワー

柑橘や様々な素材を加えた、田中秘伝の
どこか懐かし、すっきり飲めるサワー。

399円

田中の素レモンサワー 399円

大阪名物

ガリ酎 399円 ガリ酎の中身追加 200円

お寿司に欠かせないガリを入れたほんのり甘くて後味爽やかな酎ハイ

冷やしあめ 冷やしあめサワー 399円

昔懐かしい「冷やしあめ」。冷やしあめとは大阪で昔から飲まれている生薑と水飴で作った飲み物です。

冷やしあめハイボール 399円

冷やしあめ(ソフトドリンク) 350円

ビール

神泡。

素材・製法・注ぎ方、全てにこだわり
実現したきめ細かく、クリーミーな
神泡のプレモルをお楽しみください。



フルーティな
プレモル ザ・プレミアム・モルツ
〈香る〉エール

上面発酵酵母を使用し、比較的高い温度(20度前後)で発酵させた
ビール。柑橘系のフルーティで豊かな香り・風味が特徴で、個性的な
味わいです。

〈大ジョッキ〉 690円

〈中ジョッキ〉 499円

ノンアルコールビールテイスト飲料

ノンアルコールでしかもカロリーゼロ！糖質ゼロ！※1

オールフリー (樽詰め)

これまでのノンアルコールビールにはない
樽詰めの商品です。

※1 栄養表示基準による。 370円

※表示価格はすべて税抜きです。



こだわり酒場

レモンサワー

「こだわり酒場レモンサワー」を使用した
レモンサワー。レモンありのままでしっかりお酒！

定番
レモンサワー 399円



田中の素
レモンサワー 399円



すっぱい
レモンサワー 399円

ぶどうサワー ※赤玉スイートワイン使用 399円

梅干しサワー 399円

勇吉サワー 串カツとの相性抜群
紅しょうがのサワーです！ 399円

トマトサワー 399円

ウーロンハイ 350円

抹茶ハイ 399円

トマト酎ハイ 399円

100年続く、ニッポンのワイン！

ぶどうサワー

399円



※赤玉スイートワイン使用

ソフトドリンク

コーラフロート 290円



ウーロン茶 昔懐かしいラムネ

コーラ ジンジャーエール オレンジジュース 各250円

黒烏龍茶 350円

お子様ドリンク リンゴジュース 150円

セットドリンクバー

290円

ドリンクバー単品
(ドリンクバーのみのお客様)

390円

15時までセットドリンクバー228円

STOP!
20歳未満
飲酒

ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。
サントリー酒類(株)



角ハイボール 390円
ビームハイボール 370円

田中勇吉オリジナルレシピ

勇吉ハイボール 399円

紅ショウガとハイボールは鉄板。

あの「田中勇吉」が愛した、串カツ専用ハイボール。

田中焼酎ハイボール 399円

美味しい焼酎
ハイボールの
黄金比

強炭酸

7

：さつま宝山

3

たまには...

メーカーズクラフトハイボール 499円

ほんのりオレンジ・はちみつ・バニラの香りが
炭酸との相性抜群のハイボールです。

ハイボール

当店おすすめ
串カツと相性抜群！

2個のサイコロを振って 出た目の合計数で うれしい特典が!!

チンチロリン
ハイボール

※串カツ一本以上、またはドリンクを含む他のメニューを
1品以上ご注文ごとに、1回チャレンジしていただけます。

出た目が **ゼロ目**

角ハイボール or
ビームハイボールが

無料!!

出た目の
合計が **奇数**

角ハイボール or
ビームハイボールが

倍量!!

倍額!!

**メガ
ジョッキ!!**

出た目の
合計が **偶数**

角ハイボール or
ビームハイボールが

半額!!

マークはチンチロ対象です。

人気のサワーでもチンチロリンにチャレンジできます

定番レモンサワー

ぶどうサワー
※赤玉スイートワイン使用

ウーロンハイ

田中の素サワー

抹茶ハイ

焼酎

ロック・水割り・お湯割り・
ソーダ割り・抹茶割り から
お選びください。

新商品 香りふくら、後味すっきり。
おすすめ 芋のいいトコりました。

大隅 (芋・鹿児島)

490円

抹茶割 (+50円) がオススメ!



香り
厳選蒸溜

黒霧島 白霧島 二階堂 白岳しろ
薩摩宝山

ロック

390円

お湯割り

350円

水割り

350円

ソーダ割り

350円

黒霧島 (900ml)

2,400円

白霧島 (900ml)

2,400円

ボトル注文の場合...

氷・水

無料

ウーロン茶

250円

ホッピー

ホッピーセット (白・黒) 399円

中だけ 200円

外だけ 300円

※表示価格はすべて税抜きです。

ワイン

酒場のカップワイン (赤・白)

399円

スパークリング・アンジュール ロゼ 750ml

2980円



日本酒

田中オリジナルカップ

黒松白鹿

399円

399円



梅酒

ロック・水割り・お湯割り・
ソーダ割りからお選びください。

399円

鍛高譚の梅酒

420円

山崎蒸留所貯蔵

プレミアム山崎梅酒

ウイスキー・樽香る大人の梅酒

490円

カクテル
ジョッキ

ジンソーダ

ジンバック

オレンジプロッサム

ピーチウーロン

ピーチソーダ

ピーチオレンジ

各399円

超絶ハッピーアワー! 平日18時
までのご注文



定番レモンサワー 1
ビームハイボール杯

50円

(税抜) 時間内なら
何杯でも
この価格!

ノンアルコール カクテル

ビアカクテル

オールフリー×ジンジャーエール

ノンアルシャンディガフ 370円

オールフリー×オレンジジュース

ノンアルオレンジビア 370円

オールフリー×カシスシロップ

ノンアルカシスビア 370円

オールフリー 370円



カシス

カシスシロップ×オレンジジュース

ノンアルカシスオレンジ 350円

カシスシロップ×ウーロン茶

ノンアルカシスウーロン 350円

カシスシロップ×ジンジャーエール

ノンアルカシスジンジャー 350円



オリジナルカクテル

コーラ×田中の素

柑橘と様々な素材を加えたどこか懐かしい味の田中の素を入れたコーラ

田中の素コーラ 350円

コーラ×紅しょうがシロップ

紅しょうがシロップとコーラを合わせたスパイシーな味わい

勇吉コーラ 350円



※表示価格はすべて税抜きです。※画像・イラストはイメージです。

大阪伝統の味 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。

 130円



串カツの定番
● 串カツ牛



田中自慢の
● 串カツ豚



大阪の味
● 紅しょうが



● ぎんなん



● うずら



● 山芋



● しいたけ



● ハムカツ

デザート串



● たらこ



● イカ



● クリーム



● バナナ



● 雪見だいふく



キャンペーン対象外



キャンペーン対象外



キャベツ
食べ放題!

1人 100円



ご注文の際はスタッフまで
お声掛けください。
※未成年を除くグループ人数分ご注文いただけます。

ソース容器を変更しております。



新型コロナウイルス感染症
対策につき、ソースの容器を
変更しております。
ご理解ご協力のほどお願い致します。

KUSHIKATSU TANAKA

※表示価格は全て税別の金額です。

ぎんなん



ぎんなん串がさらに美味しくて再登場！
もっちりとした食感とフレッシュな風味が
大人の味わいの人気串カツです。

130円

サーモン タルタル



脂の乗ったトラウトサーモンをふっくらと
揚げました。お好みで別添えのタルタル
ソースをかけてお召し上がりください。

150円

田中の タタキメニュー



ポテトフライカレー味

大人気のポテトフライがカレー味になって登場。
スパイスが効いていてお酒との相性も抜群！

390円



明太子炙り焼き

冬が旬の明太子を炙りました。
プチプチとした食感が堪らない贅沢な一品！

350円



ねぎしらす冷奴

ふわふわの釜揚げしらすをたっぷりのせました。
お好みで特製醤油をかけてお召し上がりください。

390円



ねぎしらす焼き

ふわふわ食感の釜揚げしらすを
もちもち生地につぶり入れました！
風味抜群でお酒のおつまみにも。

340円

田中のクイックメニュー

すぐに出てくる!



牛しゃぶサラダ
580円



田中の
シーザーサラダ
480円



豆腐とじゃこの
和風サラダ
580円



枝豆
290円



落花生塩ゆで
350円



冷やしトマト
350円



あじたま
290円



チャンジャ
390円



マカロニサラダ
居酒屋の定番!!
カレー風味玉子入り
290円



明太子炙り焼き
350円



冷奴
290円



ねぎしらす冷奴
390円



明太マヨきゅうり
390円



みそきゅうり
350円



梅きゅうり
390円

おすすめ

●ポテから 590円

から揚げもポテトも食べたい！
欲張り満足なコンボメニュー！

●自家製からあげ
450円

●葱たっぷり
ポン酢からあげ
480円

新

●ポテトフライ
390円

●明太マヨポテトフライ
420円

●ポテトフライカレー味
390円

●小エビのからあげ
290円

●屋台風じゃがバター
350円

●コーンバター
290円

自慢の一品メニュー

ひと手間かけた田中自慢の一品メニュー!



おすすめ



手作り
ポテトサラダ 480円

お好みの大きさにつぶしてお召し上がりください。



明太
ポテトサラダ

大人気のポテトサラダに
明太子をトッピング!

550円



葱まみれ ペイ

● **チー平焼き** 480円

特製ソースとトロトロチーズは絶品!



● **牛生ハムユッケ** 580円

特製タレと玉子を絡めた自慢の逸品!



● **田中のひとくち
揚げ餃子** 350円

カリッと油で揚げました



● **ポテトもちチーズ**

チーズがとろ〜り もちもち食感

290円

大阪名物

おすすめ



牛すじ土手

弱火でコトコト丁寧に煮込みました。
大阪では定番メニュー！

480円

さいぼし 580円

「さいぼし」とは馬肉を燻製にしたもの。
河内地方、大阪府羽曳野市の特産品です。
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。



いか焼き

大阪の「いか焼き」は粉もの。
いかの切り身と卵を入れて専用プレス機で
1枚ずつ店内で手焼きしています。



いか焼き 290円

大阪の屋台でイカ焼きといえばこれ！
店内で一枚ずつ手焼きしたアツアツの
イカ焼きをお楽しみください！



新

ねぎしらす焼き 340円

ふわふわ食感の釜揚げしらすをもちもち生地
たっぷり入れました！風味抜群でお酒のお供にも。

紅しょうが焼き 290円

もちもち生地に紅しょうがを入れて焼きました！
ピリリとした生姜の風味が食欲をそそります。



おこさまメニュー



小学生未満のお子様限定

おこさまプレート

490円(税抜)

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

□と○の枠から
一本ずつお選びくださいレンコン
うずら
玉ネギ串カツ豚
串カツ牛
エビご要望の多かった
出汁と麺のみの
シンプルなおどんです。

おこさまうどん

290円(税抜)



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!

子供じゃんけん

お子様が勝ったら
ソフトドリンク各種
1杯無料!あいこで
ソフトドリンク各種
1杯半額!
お子様が負けても
ソフトドリンク各種
定価!!

ソフトドリンク

全品対象

- ・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)

出汁と醤油が効いた、
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や
激辛ソース、七味で
お召し上がりください。

自分で作る

● 手作りたこ焼き

(9個) 480円 (20個) 780円



6名様以上のグループ様...

たこ焼き 20 個分セットサービス!

小学生以下のお子様連れのグループ様...

たこ焼き 9 個分セットサービス!

※1 グループ 1 回のみ。※9 個サービスと 20 個サービスの併用不可。

満月ボンに
たこ焼きを乗せて
食べるのが大阪下町流!

満月ボン 60円



追加ネギ 60円

おすすめ



●田中のかすうどん 740円

大阪羽曳野で作られた油かす。余計な脂分を落とし、旨味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。

※うどん全品大盛り(1.5玉)+100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揚げたての食感・油の質と鮮度にこだわった商品です。私たちが自信を持って作りました。



●きつねうどん 680円



●きつねかすうどん 780円



●明太釜玉うどん 680円

新

おすすめ



肉吸い 豆腐入り 580円

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。

高井田系中華そば

戦後、大阪市営バスの停留所「高井田」の近辺に集結したラーメン屋がルーツの中華そば。シンプルな醤油味の鶏ガラスープにピリリと効いたコショウが特徴です。



●高井田系中華そば 740円

大盛り(1.5玉)+100円



●高井田系あじたま中華そば 840円

大盛り(1.5玉)+100円

KUSHIKATSU TANAKA

メの逸品



こだわりにこだわり抜いた、
田中のメメニューを是非!

おすすめ



● やきそば 580円

濃厚ソースに目玉焼きを乗せた
昔懐かしのやきそば!



● ナポリタン 640円

黄身をからめてさらに美味しい!



● チーズナポリタン 640円

炙りチーズをトッピング! やみつきになる濃厚さ



● 焼きおにぎり 250円



● 焼きおにぎり 茶漬け 350円

風味豊かなお出汁を使用した、
ズにびったりの一品。



● 明太ごはん 390円



● TKG 390円

● 白ごはん 230円

● 特盛 白ごはん 350円

KUSHIKATSU TANAKA

釜飯



お客様のテーブルで炊く釜飯です。
炊きあがりまで30分程度かかりますので
お早めのご注文をお願いいたします。

お茶碗3〜4杯分と
大満足なボリュームです。



ふんわりお揚げの 鶏ごぼう釜飯

580円

お揚げと田中特製のお出汁が食欲をそそります。
炊きあがりましたら、下の方から
よく混ぜてお召し上がりください。



バターが香る タコ明太釜飯

680円

バターと明太子、タコの相性が抜群です。
火が消えたら明太子とバターを入れ、1分少々ふたを
閉めてお待ちください。1分ほど経ちましたら、
しゃもじで明太子をほぐし全体的に混ぜ合わせてお召し上がりください。



ふっくら甘い 牛バラコーン釜飯

580円

牛バラに田中特製タレを和え、
コーンと一緒に炊き込んだスタミナ釜飯。
お好みでブラックペッパーをかけてお召し上がりください。

串カツ田中の デザート



一押し
デザート!

田中の 和風クレープアイス

塩気のあるクレープ生地で
バニラアイスを包みました!

250円

わらびもち
250円



バニラアイス
190円



ゆずシャーベット
190円



クッキーアイス
230円



デザート串 130円



・バナナ ・クッキー&
クリーム ・雪見
だいふく



コーラフロート
290円



雪見だいふく
抹茶かけ
290円



・デザート
三姉妹
360円



チョコバナナ
パフェ
390円



黒みつ抹茶
パフェ
390円



ソフトクリーム **250円**
その日の味の種類はスタッフまで

お客様でお作り頂く
こともできます



宴会コース

全コース飲み放題付き

宴会コースは全コース120分制

ドリンクのラストオーダーは90分
たこ焼き食べ放題のラストオーダーは
75分でお伺い致します。



たこ焼き
食べ放題コース

2時間飲み放題付き

2,980円

串カツ

- ・串カツ牛・串カツ豚・エビ・紅しょうが
- ・レンコン

一品

- ・キャベツ・枝豆・豆腐とじゃこのサラダ・さいぼし
- ・たこ焼き食べ放題・雪見だいふく



大阪満喫コース

2時間飲み放題付き

3,480円

串カツ

- ・串カツ牛・串カツ豚・エビ・紅しょうが
- ・レンコン・チーズ

一品

- ・キャベツ・枝豆・豆腐とじゃこのサラダ・さいぼし・牛すじ土手
- ・たこ焼き20個・田中のおにぎり・肉吸い・雪見だいふく