



**アスパラ豚巻き**  
300円

大好評につき販売期間延長！  
豚肉の旨味とアスパラの甘みは相性抜群。  
※季節商品につき、無くなり次第終了となります。



**鯖 さわら**  
200円

春の季節にもなっている旬の魚。  
ほろほろと柔らかい身は串カツにぴったり。  
※季節商品につき、無くなり次第終了となります。



**ふきのとう** 250円

春の息吹を感じる香りとほのかな苦味が  
特徴の定番季節串カツ。  
※季節商品につき、無くなり次第終了となります。  
※キャベツへん対象外商品です。

# 春日新メニュー

串カツ田中

## 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。

大盛り (1.5玉) は +100円 **640円**



## 高井田系 あじたま中華そば

大盛り (1.5玉) は +100円 **740円**



## 菜の花のおひたし

春の味覚の定番をさっぱりおひたしに。  
箸休めに丁度いい一品です。

290円



(全て税抜価格)

(全て税抜価格)

# 串カツ

二度づけ禁止の各物串カツ  
大阪の下町で愛された  
味をそのままに



串カツ牛  
120円



串カツ豚  
120円



豚しそ  
150円

## 牛ヒレ串

柔らかい高級部位を  
ホリユームたっぷりの串カツにしました

250円



カレー玉  
150円



鶏手羽  
120円



ハムカツ  
120円



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  
といえば… **二度づけ禁止!**

- 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。



二度づけしたいとき、  
大阪ではキャベツでソースを  
すくって串にかけるのが  
通の食べ方。  
ぜひお試しください。

# 海

エビ  
200円

ホタテ  
200円

キス  
200円

たらこ  
120円  
ソースを  
つけずに  
予約

大串エビ  
300円

大ぶりのブラックタイガーを  
驚次に串カツにしました。  
甘みがありしつかりとした身が特徴です。

チーズ  
200円

もち  
150円

うずら  
120円

はんぺん  
150円

お塩が  
オススメ

# 菜

ニンニク  
100円

しいたけ  
120円

山芋  
120円

トマト  
120円

紅しょうが  
120円

レンコン  
100円

アスパラ  
200円

じゃが芋  
100円

なすび  
100円

玉ネギ100円

白ネギ100円  
不飽和油  
が  
オススメ

# 5品盛り

エビ、玉ネギ、レンコン、串カツ牛、串カツ豚

640円

クッキー  
&  
クリーム  
100円

バナナ  
100円

デザート串  
甘い串カツ、実は美味しいんです。

すぐにお出でする!

# クイックメニュー

カレー風味玉子入り  
マカロニサラダ  
290円



冷やしピーマン  
230円



七かり干し大根  
キムチ 290円



梅きゅうり 390円



ガリ×鯖 390円



枝豆 290円



落花生塩ゆて 290円



あじたま 290円



冷奴 230円



チャンジャ 350円



冷やしトマト 350円

(全て税抜価格)

# 逸品

串カツ田中は一品も美味しい!  
お酒のお供に、串カツの箸休めに、  
こだわりの味をお楽しみください。



ポテトサラダ 430円

田中の大人気メニュー。  
お好みの硬さに仕上げしてお召し上がりください。

明太ポテトサラダ

人気のポテトサラダに明太子をトッピング!  
おつまみにピッタリな味わいに。

490円

牛生ハム  
ユッケ

生ハムのユッケなので生肉不使用。  
安心してお召し上がり頂けます。

590円



エイヒレ  
炙り焼き

噛めば噛むほど味わい深い  
居酒屋定番おつまみメニュー。

430円



自家製厚揚げ

外はサクサク、中はトロっと。  
普通の厚揚げとはまるで違う新食感です。

450円



(全て税抜き価格表記)

# 大阪名物

OSAKA Special dishes

大阪居酒屋の定番一品メニュー  
お酒にピッタリな下町の味を  
お試しください。



## 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!

430円



## 葱まみれ チー平焼き

大阪生まれのB級グルメ。  
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



## 河内の特産物 さいぼし

590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。

## 鶏手羽 チューリップから揚げ

鶏手羽をチューリップの形に加工して揚げた  
懐かしい味のから揚げです。  
こどもから大人まで人気の定番メニュー。

450円



自分で作る  
手作り  
たこ焼き

お客様ご自身で  
焼いて楽しむ  
たこ焼きです!

生地に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や灌辛ソース、七味でお召し上がりください。



## 満月ポン

2枚入り60円

満月ポンに  
たこ焼きを乗せて  
食べるのが  
大阪下町流!



9個 390円  
20個 590円

追加ネギ  
60円



## ホルモン炒め

牛ホルモンを野菜と特製タレで  
炒めたスタミナ満点メニュー

600円



揚げ物が得意な田中の  
ポテトフライは一味違います

## ポテトフライ

390円



丸揚げでほくほくのんにくを  
特製味噌でお召し上がりください。

## にんにく丸揚げ

290円



## 旨辛豚盛り

程よい辛味と  
醤油の香ばしさが絶妙

490円

(全て税抜価格)

# ちりとり鍋

一人前 590円

※二人前よりご注文頂けます。

名前の由来は「ちりとり」のような  
浅く平らな鍋の形。  
大盛り野菜とふりつぶりのホルモンを  
甘辛味噌風味でお楽しみください！



追加でどうぞ	追加ホルモン	290円
	追加豚バラ	290円
	追加もやし	190円
	追加玉ねぎ	190円
	追加にら	500円
	豆腐	190円
	トマトソース(10個)	290円
	生たまで	100円
	チーズ	100円
素揚げ追加	追加の生汁	
	唐辛子(10個)	
	おろしニンニク	
	ごはん	290円
	うどん	290円
	雑炊セット	390円
	チーズリソット	390円
	セット	390円
	チーズカレー	390円
	リソットセット	4200円

# 肉吸い

大阪ではお馴染みの味

豆腐入り

二日酔いの芸人さんの「肉うどん、うどん抜きまで」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



# 出汁茶漬け

田中特製お出汁の出汁茶漬け。  
梅肉入りでさっぱりと。  
お食事のメニージュ。

310円

冷やし茶漬けもできます。



(全て税抜価格)

田中特製出汁醤油の

# 焼うどん

490円



お酒のお供にもお食事にも

# やきそば

490円



お子様にも大人気!!



おにぎりキット付き

混ぜて握ってお召し上がりください。

# 田中のおにぎり

490円



# 明太ごはん

390円



# 玉子かけごはん

390円



# 白ごはん

290円

(全て税抜価格)

# 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。伝統食材です。大阪ではお好み焼きやおでんに入れたり、様々な隠し味として使われます。

食品衛生法の基準に基づいた清潔・安全な製造工場で作ら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。

## 田中の かすうどん

田中の名物は串カツこの「かすうどん」  
田中特製のお出汁に油かすの旨味が溶け込んだ逸品。  
大人から子どもまで優しく染み渡る味です。

大盛り(1.5玉)は **640円**  
+100円



## 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相性抜群!

大盛り(1.5玉)は **690円**  
+100円



## 月見かすカレーうどん

大盛り(1.5玉)は **740円**  
+100円



(全て税抜価格)

## 串カツ田中のデザート Dessert



チョコバナナ  
パフェ  
350円

黒みつ抹茶  
パフェ  
350円



バニラアイス  
190円



わらびもち  
250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

## 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

=

濃厚なカレー出汁は  
串カツにもぴったり!  
かすカレーうどんで  
ガッツリメニューに!  
**オススメ** もち、チーズ、串カツ酢



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から  
調整してみてください



自分で作るたこやき

+



牛すじ土手

=

自分で焼く  
手作りの焼きを  
いろんな味にアレンジ!  
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)



受継ぐ味  
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

秘伝の味を守って来ました。

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。

是非、田中の味をお楽しみください。



串カツにとっても  
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。

旨味と甘味の絶妙なバランス。

いつまでもお客様に「うまいっ!」と

言っていただけの為に

日々進化を続けています。

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。



オリジナルソース  
店内で販売中!

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!!



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!



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

二枚入り 60円

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

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おうどんです。



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)



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!!

お子様が負けたら

ソフトドリンク 定価!!  
各種

あいこで

ソフトドリンク各種

1杯 半額!!

(全て税抜価格)