

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50円で食べ放題！
串カツのお供にぜひ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頂きます。



春日新メニュー



鰯

さわら

200円

春の季語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。
※キャンペーン対象外商品です。



みそきゅうり

シャキシャキのきゅうりを
味噌マヨネーズで。

350円



ナポリタン 680円

懐かしい定番の味。
玉子の黄身をからめてさらに美味しい！



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



ふわふわ豆腐グラタン

豆腐とチーズのふわふわグラタン。
優しい味と食感です。

480円



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。

740円

大盛り (1.5玉) は
+100円



高井田系

あじたま中華そば 840円

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

す
お
め
す

串カツの定番

●串カツ牛

す
お
め
す

田中自慢の

●串カツ豚

す
お
め
す

大阪の味

●紅しょうが

●なすび

●うずら

●山芋

●しいたけ

●たらこ

●トマト



デザート串

●イカ

●ハムカツ

●バナナ

●クッキー&
クリーム

●雪見
だいふく

KUSHIKATSU  TANAKA

※表示価格は全て税別の金額です。

100円

おすすめ

おすすめ

おすすめ

・レンコン ・玉ネギ ・ニンニク ・白ネギ

200円

おすすめ

おすすめ

・エビ ・アスパラ

新

・チーズ ・かき ・キス ・鰯

150円

おすすめ

・もち ・豚しそ ・煮玉子 ・はんぺん

キャンペーン対象外

250円

新

・牛ヒレ ・ふきのとう

キャンペーン対象外

300円

・大串エビ ・アスパラ豚巻き

野菜 3本盛り

・トマト
・山芋
・玉ネギ

360円

串カツ定番 5本盛り

おすすめ

・串カツ牛 ・串カツ豚
・エビ ・レンコン
・ハムカツ

690円

まよったこれ！

キャベツ 食べ放題！

キャベツ食べ放題
1人50円。



ご注文の場合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頂きます。

串カツを食べる際のルール。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！

- ・口につけた串、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廃棄しております。



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。

KUSHIKATSU  TANAKA

※表示価格は全て税別の金額です。

田中のクイックメニュー

すぐに出てくる!



● 豆腐とじゃこの
和風サラダ 580円



● 田中の
シーザーサラダ 480円



● 枝豆

290円



● 落花生塩ゆで 350円



● 冷奴

290円



● 冷やしトマト 350円



● 梅きゅうり

390円



● あじたま

290円



● チャンジャ

390円



● マカロニサラダ

290円

KUSHIKATSU  TANAKA

※表示価格は全て税別の金額です。

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
定番!鶏のからあげ!
480円



● ポテトフライ
390円



● ニンニク丸揚げ
340円



● コーンバター
290円



● ふわふわ卵とじ
420円



● 屋台風じゃがバター
350円



● 小エビのからあげ
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。

葱まみれ^{ペイ}

・チー平焼き 480円

特製ソースとトロロチーズは絶品!



・旨辛豚盛 480円

旨辛タレが食欲をそそります!



・ポテトもちチーズ 290円

チーズがとろ〜り もちもち食感



・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!



・田中の一口餃子 350円

旨味の強い黒豚餃子

大阪名物

おすすめ



●牛スジ土手

弱火でコトコト
ていねいに煮込みました。
大阪では定番メニュー!

480円

おすすめ



●ホルモン炒め 640円

爆発的人気を誇る、
プリプリと甘みのあるホルモン炒め!



●さいぼし 580円

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



●いか焼き

250円

屋台の味を田中で!
アツアツいか焼きを
お楽しみください!

田中名物!

●串カツとじ 680円

(串カツ豚・串カツ牛・エビ・かき)

田中の串カツを秘伝出汁と
玉子でとじました。おすすめです!

おすすめ



●ご飯セット

(白ごはん+つけもの)

+340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。



おすすめ



● **きつねうどん** 680円
大阪の定番!



● **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



● **きつねかすうどん** 780円

おすすめ



大阪ではおなじみ!

● **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。

自分で作る ● 手作りたこ焼き

(9個) 480円 (20個) 780円

出汁と醤油の味が効いた、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、七味でお召上がりください。

手作りたこ焼き20個6名様以上でサービス!!

※1グループ1回まで



満月ボン 60円

追加ネギ 60円

KUSHIKATSU  TANAKA

※表示価格は全て税別の金額です。



おすすめ

ちりとり鍋

大盛り野菜とふりっぶりのホルモンを
甘辛味噌風味でお楽しみください!

- 2人前 **1,180円**
- 4人前 **2,360円**
- 3人前 **1,770円**

※2人前よりご注文いただけます。

おすすめ

お鍋の追加メニュー

追加無料 ● 出汁 ● 唐辛子 ● おろしにんにく

・豚バラ 290円 ・ホルモン 290円 ・ニラ 50円 ・もやし 190円

・豆腐 190円 ・たまご 100円 ・うどん 290円 ・麺大盛り 100円

・白ごはん 290円 ・雑炊セット 390円

・チーズリゾット 390円 ・チーズカレーリゾット 420円



自分で作る ● 手作りたこ焼き

(9個) **480円** (20個) **780円**

出汁と醤油の味が効いた、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。

手作りたこ焼き20個6名様以上でサービス!!

※1グループ1回まで



満月ボン 60円



追加ネギ 60円

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、目玉焼きをのせた、
昔懐かしのやきそば!

おすすめ



● 焼きうどん 580円

田中特製出汁を使用した絶品焼きうどん!



おにぎり
キット付き

お子様にも
大人気!!

おすすめ



● 田中のおにぎり 580円

混ぜて、握ってお召し上がりください!

● 焼きおにぎり 220円



● 白ごはん (大盛り無料) 290円

高井田系中華そば

大盛り(1.5玉)+100円

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



● 高井田系あじたま中華そば 840円

釜飯



一釜ずつ心を込めて
炊き上げています。
お時間を頂きますので、
早めのご注文をお願いします。

おすすめ



● 鶏釜飯 880円

照焼にした鶏肉と
ごはんの相性抜群。定番の釜飯。



● 梅しらす釜飯 790円



鯛茶漬けも絶品!

● 鯛釜飯 940円



明太子とバターとタコの相性は抜群!

● タコ明太バター釜飯 940円



白米を釜で炊き上げました!

● 銀シャリ 380円

釜飯は全品出汁付き!

炊き立てほかほか釜飯をまずはそのままお召し上がりください。その後、田中自慢の出汁をかけて釜飯の素材から出る旨みをご堪能ください。



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、目玉焼きをのせた、
昔懐かしのやきそば!

おすすめ



● 焼きうどん 580円

田中特製出汁を使用した絶品焼きうどん!

おにぎり
キット付き

お子様にも
大人気!!

おすすめ



● 田中のおにぎり 580円

混ぜて、握ってお召し上がりください!

● 焼きおにぎり 220円

● 白ごはん (大盛り無料) 290円

高井田系中華そば

大盛り(1.5玉)+100円

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。

新



● 高井田系中華そば 740円

新



● 高井田系あじたま中華そば 840円

デザート Dessert

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

デザート串 130円



・バナナ ・クッキー&クリーム ・雪見だいふく

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



**田中の
たこ焼きアイス 250円**



**チョコバナナ
パフェ 390円**



**黒みつ抹茶
パフェ 390円**



クリームソーダ 290円



コーラフロート 290円



※写真はイメージです

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

- ・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

490円(税抜)

□と○の枠から
一本ずつお選びください

レンコン
玉ネギ
ウィンナー

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
シンプルなおうどんです。

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!

子供じゃんけんソフトドリンク

全品対象



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!!

- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・メロンソーダ
- ・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)