

秋新メニュー

串カツ田中

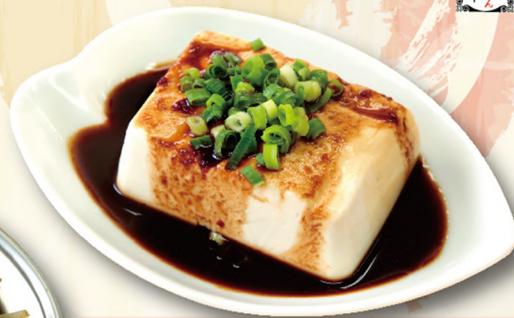


牛ごぼう 150円

甘辛く煮たごぼうを牛肉で巻きました。何もつけずにそのままお召し上がりください。

秋刀魚 120円

旬のサンマは脂がのついていて旨みたっぷり。串カツとの相性抜群です。ソースか万能醤油をかけてお召し上がり下さい。



ピリ辛冷奴

ピリ辛タレが豆腐の甘味を引き出します。さっぱりとしていてさわやかな味わいです。

290円

ピリ辛焼うどん

唐辛子が効いたピリ辛な味付けで食欲をそそります。お酒との相性も抜群の一品。

490円

全品税抜価格

(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 二重づけ禁止！
たとえば...

- 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。



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
不能油
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



切り干し大根
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

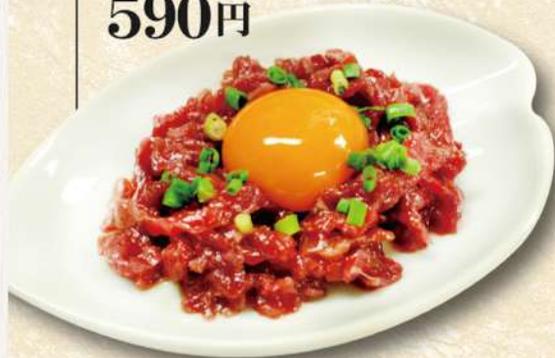
人気のポテトサラダに明太子をトッピング!
おつまみにピッタリな味わいに。

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ラー油ソース、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

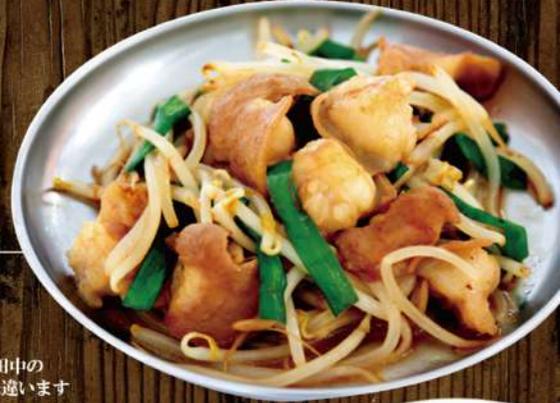
追加ネギ
60円



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(1個)	290円
	生たまご	100円
	チーズ	100円
素揚げ追加	追加の汁	
	唐辛子 (10個)	
	おろしニンニク	
冷やし茶漬け	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!!



明太ごはん

390円



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



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の伝統食材です。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うばしは相性抜群!

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

バニラアイス
190円

わらびもち
250円

黒みつ抹茶パフェ
350円

ソフトクリーム
250円

お客様でお作り頂くこともできます
その日の味の種類はスタッフまで

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 | = | <p>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、串カツ豚</p> |
| 
ポテトサラダ | + | 
にんにく丸揚げ | = | <p>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!
<small>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</small></p> |
| 
自分で作るたこ焼き | + | 
牛すじ土手 | = | <p>自分で焼く手作りの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!</p> |
| 
カレー玉 | + | 
生ピーマン | = | <p>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!</p> |

(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!!

あいこで

ソフトドリンク各種

1杯 半額!!

(全て税抜価格)