

翠ジンソーダ割り

柚子・緑茶・生姜の3つの和素材を使った、爽やかな香りと味わいのジャパニーズジンです。

399円



串カツ田中

夏メニュー

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。
※キャンペーン対象外



うなぎ 250円
身厚でふくらとしたうなぎを串カツにしました。
※キャンペーン対象外



とうもろこし 200円
子どもから大人まで人気の串カツ。お塩で食べるととうもろこしの甘さが引き立ちます。



はじかみ豚巻き 150円
はじかみ生姜の豚巻き。さわやかな味わいです。



高井田系
あじたま中華そば

大盛り (1.5玉) は +100円 740円



高井田系中華そば

大盛り (1.5玉) は +100円 640円

ご好評につき販売延長！
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。シンブルな醤油味の鶏がらスープにピリリと効いたコショウが特徴です。

(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 250円
柔らかな高級部位をホリユームたっぷりの串カツにしました



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。

(全て税抜価格)

海

エビ
200円

キス
200円

ホタテ
200円

たらこ
120円
ソースを
つけずに
予約

大事エビ
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

色

お塩が
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

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

玉ネギ100円

アスパラ
200円

じゃが芋
100円

なすび
100円

白ネギ100円

お塩が
オススメ

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。

すぐに出てくる!

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てお召し上がりください。

牛生ハム
ユッケ

生ハムのユッケなので生肉不使用。
安心して召し上がり頂けます。

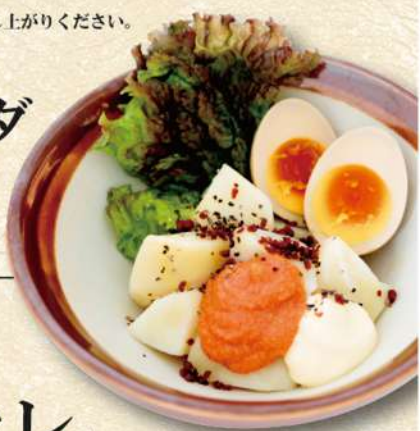
590円



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



エイヒレ
炙り焼き

喉めば喉めほど味わい深い
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

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 チーズ平焼き

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



満月ポンに
たこ焼きを乗せて
食べるのが
大阪下町流！

満月ポン

2枚入り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



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



自分で作る 手作り たこ焼き

生地にだし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激辛ソース、七味でお召し上がりください。

9個 390円

20個 590円

追加ネギ
60円



お客様ご自身で
焼いて楽しむ
たこ焼きです！

(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ぷりのホルモンを
甘辛味噌風味でお楽しみください！

・追加の汁	290円
・唐辛子 (10%増)	290円
・おろしニンニク	290円
・追加工ホムン	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%増)	290円
・生たまご	100円
・チーズ	100円
・追加の汁	290円
・唐辛子 (10%増)	290円
・おろしニンニク	290円
・追加工ホムン	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%増)	290円
・生たまご	100円
・チーズ	100円
・追加の汁	290円
・唐辛子 (10%増)	290円
・おろしニンニク	290円
・追加工ホムン	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%増)	290円
・生たまご	100円
・チーズ	100円



490円

肉吸い

豆腐入り

二日酔いの藝人さんの
「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。

大阪ではお馴染みの味



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。
お食事のメにどうぞ。

350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)

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。



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。

田中の かすうどん

田中の名物は串カツとこの「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
+100円 **640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
+100円 **690円**



月見かすカレーうどん

大盛り(1.5玉)は
+100円 **740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



お客様でお作り頂く
こともできます
ソフトクリーム
250円
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



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



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から
調整してみてください



自分で作るたこ焼き



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
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

無料!!

小学生以下
お一人様1個



小学生以下のお子様

連れのお客様は

手作りのこ焼きセット (9個)

無料!



満月パンにたこ焼きを乗せて
食べるのが大阪下町流!

満月パン
二枚入り 60円

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。



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

- 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!!

あいこで

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!!

(全て税抜価格)