

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

ソースは命



田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。



キャベツは1人110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。



串カツ衣の
糖質
40%
off

※当社比

串カツの衣が新しくなりました!

👍 食物繊維 5 倍!

👍 タンパク質 1.4 倍!

さらに美味しく!サクサクジューシーに!
串カツ田中はこれからもお客様へ
美味しい串カツをお届けするために
改良を続けてまいります。

WEBにてアレルギー情報を
公開しております。
こちらからアクセスして
ご確認ください。



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

牛ヒレ **2800円**

※キャンペーン対象外

人気NO.1
串カツ牛 150円



人気NO.2
串カツ豚 150円



豚ヒレ 170円



新
ポールウインター® 150円



ハムカツ 150円



豚しそ 170円

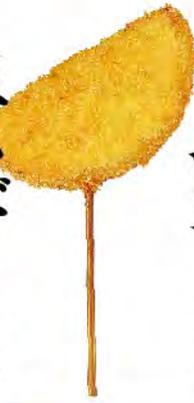


カレー玉 170円



紅しろうが 150円

玉ネギ 100円



山芋 150円



ニンニク 120円



人気NO.3
レンコン 100円



アスパラ 240円



※キャンペーン対象外
アスパラ豚巻き 330円



しいたけ 150円



新
なすび 120円



新
さつまいも 100円



新
じゃが芋 120円



大エビ串

※キャンペーン対象外

330円



新
サーモン 170円



たらこ 150円



キス 240円



エビ 240円



かき 240円



イカ 150円



はんぺん 150円



チーズ 240円



うずら 150円



もち 170円



クッキー&
クリーム 150円



バナナ 150円



雪見だいふく 150円



定番 8本盛り 1,280円

串カツ牛 串カツ豚 エビ うずら
紅しょうが レンコン 玉ネギ アスパラ



定番 5本盛り

串カツ牛 串カツ豚 エビ
レンコン 玉ネギ

740円

おすすめ



海鮮3兄弟

かき エビ キス

通常720円 ➔ **690円**



デザート3姉妹

バナナ クッキー&クリーム
雪見だいふく

通常450円 ➔ **420円**

秋新メニュー



じゃが芋

こどもから大人まで
人気の定番串カツがついに登場！
優しい味はソースと相性◎。

¥120



ポール[®] ウイナー

関西のソウルフードが復活！
魚肉ソーセージともウイナーとも違う
ギュッと詰まった肉の旨味をお楽しみください。

¥150



さつまいも

秋の味覚の代表！
ほくほくと甘い、デザートにも
お食事にもうれしい串カツです。

¥100



サーモン

人気食材サーモン！
脂の乗った柔らかい身は
ほんのりとした塩味と旨みが味わえます。

¥170



ガリトマト

¥390

甘いガリがトマトの旨味を引き出す、
ざっばり箸休めにぴったりのおつまみです。



メキシカン ポテトフライ ¥480

東京ドーム店限定メニューが当店にも登場！
チリソースとチーズをからめた
やみつきになる一品です。



ホルモン炒め

¥690

大阪といえばホルモンも名物！
ふりふりの牛ホルモンを
特製タレで炒めました。



鶏ハラミ炭火焼 ¥580

希少価値の高い柔らかい鶏ハラミを
炭火でじっくり焼きあげました！



さつまいも ごぼう釜飯

ほっくり甘いさつまいもと
ごぼうの風味が豊かな一品。

¥640



サーモン ごぼう釜飯

秋の味覚を楽しめる釜めし。
鮭の旨味と柔らかい身が大満足！

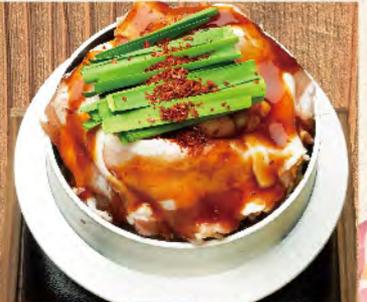
¥720



すき鍋

このサイズが嬉しいミニすき焼き鍋。
具材の種類も多く満足度満点！

生玉子付き ¥690



旨辛鍋

お肉とキャベツの旨味が駆け込んだ
寒い季節に嬉しいピリ辛鍋！
お好みの辛さが選べます！

¥690

鍋には+100円で白ごはん付けられます

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！

490円



さいぼし

「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。
しょうが醤油でお召し上がりください。

640円

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。

ソース



いか焼き 290円

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

ソース



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。

ポン酢



ねぎちらす焼き 340円

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



葱まみれ

チー平焼き

大阪生まれのB級グルメ。
とろと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。

530円



おすすめ

肉吸い 豆腐入り

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。

640円

かすうどん



田中の かすうどん

大盛り(1.5玉)は+110円
790円

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。



きつねうどん
720円 大盛り(1.5玉)
+110円



きつねかすうどん
820円 大盛り(1.5玉)
+110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。



高井田系
あじたま中華そば
コショウ別添え
930円 大盛り(1.5玉)
+110円



高井田系中華そば
コショウ別添え
820円 大盛り(1.5玉)
+110円

ドリンクと一緒に！
すべてに
出でくる

アイックメニュー



牛しゃぶサラダ
640円



田中の
シーザーサラダ
530円



豆腐とじゃこの
和風サラダ
640円

サラダは2~4名様でシェアできるボリューム！



冷やしピーマン
カレー玉を挟むと
さらに美味しい！
260円



枝豆
居酒屋の定番！
320円



落花生塩ゆで
柔らかくて香ばしい
癖になる味
390円



冷奴
薬味をのせて
さっぱりと
320円



冷やしトマト
お好みでお塩をかけて
甘さ倍増！
390円



新 ガリトマト
甘いガリがトマトの旨味を
引き出す暑休めに
ぴったりのおつまみです。
390円



みそきゅうり
バリバリきゅうりを土手味噌マヨネーズで。
390円



明太子炙り焼き
香ばしく炙り焼きにしました。
390円



梅きゅうり
甘酸っぱい梅内で和えたさっぱりした一品。
暑休めにも前菜にも。
430円



あじたま
しっかり味の半熟たまご
320円

新



鶏ハラミ炭火焼

580円

希少価値の高い柔らかい鶏ハラミを炭火でじっくり焼きあげました！

ホルモン炒め

大阪といえばホルモンも名物！
ぷりぷりの牛ホルモンを特製タレで炒めました。

690円

新



焼きころまんじゅう

ぎっしり詰まった餡には三元豚を使用しており
ジューシーでニラのパンチが効いています。

3個 **490円** 4個 **650円**



コーンバター

鉄板で焼いたコーンは甘くて美味しい！

320円



ナポリタン

懐かしい定番の味！
玉子をからめて
さらに美味しい！ **680円**



チーズ ナポリタン

とろーりチーズソースで
やみつきになる濃厚さ！ **680円**



ポテから 650円

からあげもポテも食べたい！
欲張り満足なコンボメニュー！

新



メキシカン ポテトフライ 480円

東京ドーム店限定メニューが当店にも登場！
チリソースとチーズをからめたやみつきになる一品です。



自家製からあげ

定番！鶏のからあげ！

500円



葱たっぷり ポン酢からあげ

葱をたっぷり使用したからあげメニュー。
さっぱりしつつもボリュームーな一品です。

530円



ポテトフライ

子どもから大人まで
大人気の定番メニュー！

430円



ポテトサラダ

田中といえば大人気のポテトサラダ！
お好みの大きさに潰して
お召し上がりください。

530円



ポテトもちチーズ

ちびっこにも大人気！お酒のおつまみにも！

2個 3個 4個
320円 480円 640円



牛生ハムユッケ

特製タレと玉子を絡めた
自慢の逸品！

640円



揚げしろまんじゅう

ぎっしり詰まった餡には
三元豚を使用しており
ジューシーでニラのパンチが
効いています。

3個 490円 4個 650円

卓上鍋

1人前サイズの小さな鍋メニュー。
卓上で煮込みます。
お一人で召し上がっても
グループで少しだけシェアしても
丁度いいサイズです。
よく火が通ってからお召し上がりください。

+100円で白ごはんが付けられます。

新



すき鍋

このサイズが嬉しいミニすき焼き鍋。
具材の種類も多く満足度満点!

生玉子付き

追加玉子+50円 690円

新



旨辛鍋

お肉とキャベツの旨味が溶け込んだ
寒い季節に嬉しいピリ辛鍋!
お好みの辛さが選べます!

3辛から+50円 690円



やきそば 目玉焼きのせ

濃厚ソースに目玉焼きをのせた
昔懐かしのやきそば!

640円



焼きおにぎり茶漬け
390円



焼きおにぎり
280円



TKG (玉子かけごはん)
430円

白ごはん 260円

特盛 白ごはん
390円



手作りたこ焼き

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
激辛ソースでお召し上がりください。



追加ネギ 70円

(9個) 530円 (20個) 860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

すべて税込価格



おすすめ

田中の和風
クレープアイス
280円



ゆず
シャーベット
210円



クッキーアイス
260円



バニラアイス
210円



雪見だいふく
150円



バナナ
150円



クッキー&クリーム
150円



デザート3姉妹
通常450円 → 430円



ソフトクリーム
その日の味の種類は
スタッフまで 280円



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!

自分で作れるアイス!
ソフトクリーム
チャレンジ!



小学生以下
お一人様1個 無料!

タッチパネルでのご注文
またはスタッフをお呼びください。

おこさまうどん



320円

ご希望の多かった
出汁と麺のみのシンプルなうどんです。



おこさまプレート

小学生未満のおこさま限定

ごはん ポテトフライ
ミニハンバーグ
からあげ ミニゼリー 490円

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
- 冷やしあめ
- リんごジュース(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 各種 定価!!

あいこで

ソフトドリンク各種

1杯 半額!!

釜飯

炊き上がりまでお時間がかかります。
早めのご注文がおすすめです。



店舗限定、田中の釜めし。
田中特製お出汁でふっくら炊きあげます。
お食事にもお酒のメにも最高の逸品です。

炊き上がりまで
30分程度
お時間いただきます



お席にてお持ちしました
釜めし器に炊飯用の火を
付けさせていただきます。



火が消えましたら
炊き上がりです。
蓋を開ける際は蒸気に
お気をつけください。

お茶碗3~4杯分の
大満足ボリュームです



釜が熱いので触れないように
釜の下の方からよく混ぜて
器によそって
お召し上がりください。



新
■ サーモン
ごぼう釜飯
.....720円

秋の味覚を楽しめる釜飯。
鮭の旨味と柔らかい身で大満足！



新
■ さつまいも
ごぼう釜飯
.....640円

ほっくり甘いさつまいもと
ごぼうの風味が豊かな一品。



ふわふわお揚げの
■ 鶏ごぼう釜飯
.....640円

お揚げと田中特製のお出汁が
食欲をそそります。
ごぼうの香りと柔らかい鶏肉は相性抜群！



バター香る
■ タコ明太釜飯
.....750円

バターと明太子、タコの相性が抜群です。
火が消えまし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。



ふっくら甘い
■ 牛バラコーン釜飯
.....640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。

大阪名物



ガリ酎

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

450円

ガリ酎の中身追加

250円

冷やしあめ

冷やしあめサワー **450円**

冷やしあめハイボール **450円**

冷やしあめ(ソフトドリンク) **290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姜と水飴で作った飲み物です。



ジョッキカクテル

ピーチソーダ
ピーチオレンジ
ピーチウーロン

オレンジブロッサム
ジンバック

各450円

テキーラ 金魚



金魚の中にはテキーラ!?

1匹 99円

※テイクアウト不可。必ず店内でお召上がりください。※中身はストレートのテキーラです。強いお酒ですので、お水と一緒にゆっくりお召上がりください。

ワイン

酒場のカップ
ワイン(赤・白)



お祝いにいかがですか?

スパークリング・
アンジュエールロゼ



各450円

750ml **3500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。

梅酒

450円

山崎蒸留所貯蔵

ウイスキー樽香る大人の梅酒

プレミアム

鍛高譚の梅酒

470円

山崎梅酒 **550円**



日本酒

純米吟醸
かたな
日本刀
120ml



450円

上撰
黒松白鹿
超辛 本醸造
180ml



450円

ホッピー

ホッピーセット(白・黒) **450円**
中だけ **250円** 外だけ **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。



フルーティーな
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〉

750円

〈中ジョッキ〉

550円

ノンアルコールビールテイスト飲料※1

ノンアルコールでしかもカロリーゼロ!糖質ゼロ!

オールフリー

420円



※1栄養表示基準による。

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

おすすめ



大隅 芋 **550円**
(鹿児島) 麦 **550円**



抹茶割(+50円)がオススメ!

本格
焼酎

芋

富乃宝山
山ねこ
佐藤黒

麦

中々
泰明

強炭酸で割った「㊗ハイ」がオススメ!

各550円

ソフトドリンク

昔懐かしいラムネ 冷やしあめ ジンジャーエール
オレンジジュース コーラ ウーロン茶 **各290円**

黒烏龍茶

420円

お子様ドリンク

りんごジュース **150円**

※すべて税込価格

超絶ハッピーアワー! 平日18時
までのご注文



ジムビームハイボール 1
定番レモンサワー 杯 **99円** (税込) 時間内なら
何杯でも
この価格!

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)

大阪名物



ガリ酎 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 **450円**
ガリ酎の中身追加 **250円**

冷やしあめ

冷やしあめサワー **450円**
冷やしあめハイボール **450円**
冷やしあめ(ソフトドリンク) **290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姜と水飴で作った飲み物です。



ジョッキカクテル

ピーチソーダ オレンジブロッサム
ピーチオレンジ ジンバック
ピーチウーロン
各**450円**

テキーラ 金魚

1匹 **99円**

※テイクアウト不可。必ず店内でお召上がりください。※中身はストレートのテキーラです。強いお酒ですので、お水と一緒にゆっくりお召上がりください。



ワイン

酒場のカップ
ワイン(赤・白) 各**450円**
お祝いにいかがですか?
スパークリング・
アンジュエールロゼ 750ml **3500円**



日本酒

純米吟醸
かたな
日本刀
120ml **450円**



上撰
黒松白鹿
超辛 本醸造
180ml **450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。
梅酒 **450円**
山崎蒸留所貯蔵
ウイスキー樽香る大人の梅酒
プレミアム
山崎梅酒 **550円**
鍛高譚の梅酒 **470円**



ホッピー

ホッピーセット(白・黒) **450円**
中だけ **250円** 外だけ **350円**

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

おすすめ



大隅 芋 **550円**
(鹿児島) 麦 **550円**



抹茶割(+50円)がオススメ!

本格
焼酎

芋

富乃宝山
山ねこ
佐藤黒

麦

中々
泰明

強炭酸で割った「乙ハイ」がオススメ!

各**550円**

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。



フルーティーな
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> **750円**

<中ジョッキ> **550円**

ノンアルコールビールテイスト飲料※1

ノンアルコールでしかもカロリーゼロ!糖質ゼロ!

オールフリー **420円**

※1栄養表示基準による。



ソフトドリンク

昔懐かしいラムネ 冷やしあめ ジンジャーエール
オレンジジュース コーラ ウーロン茶 各**290円**

黒烏龍茶 **420円** お子様ドリンク
りんごジュース **150円**

セットドリンクバー **320円** ドリンクバー単品
(ドリンクバーのみのお客様) **450円**

15時までセットドリンクバー200円/15時までドリンクバー単品260円

※すべて税込価格

超絶ハッピーアワー! 平日18時 までのご注文 **199円** (税込) 時間内なら 何杯でも この価格!



ジムビームハイボール 1
定番レモンサワー 杯 **99円**

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)



ノンアルコール



カシス

カシスシロップ × オレンジジュース

ノンアルコール
カシスオレンジ 390円

カシスシロップ × ウーロン茶

ノンアルコール
カシスウーロン 390円

カシスシロップ × ジンジャーエール

ノンアルコール
カシスジンジャー 390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 390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 390円

オールフリー



ノンアルコールビールテイスト飲料※1

ノンアルコールでしかも
カロリーゼロ! 糖質ゼロ!

オールフリー 420円

※1栄養表示基準による。