



受継ぐ味 伝統の味

串カツは大阪の伝統的なB級グルメ。
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。

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
他では味ねえない逸品です。

あつさりしていて、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

言っていただけるために

日々進化を続けています。



キャベツは一人 150 円（税込）で食べ放題！
串カツのお供にぜひお召し上がりください。

※ 19 歳以下を除くグループ人数分ご注文いただけます。

※ 各テーブル 1 皿でのご提供となりますので
おかわりの際はスタッフまたはタブレットにてご注文ください。



オリジナルソース
店内で販売中！

串カツの衣が 新しくなりました！

串カツ衣の
糖質
40%
off

👉 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。





おすすめ

春の5本盛り

春のおすすめと人気の串カツが味わえる盛り合わせ。
【あさり たけのこ イカ 串カツ豚 レンコン】

680円

春のおつまめ

たけのこ

サクサクとした食感と上品な風味が特徴。
春の味覚の代表は串カツにもよく合います。

130円

白ネギ

白ネギは串カツにするとトロツとした食感と
柔らかな甘さが引き立つ食材です。

100円

あさり

春が旬のあさは旨味がたっぷり！
ソースか特製醤油をかけてお召し上がりください。

130円

ささみ梅大葉

柔らかい鶏ささみ肉に梅と大葉をのせました。

180円

ねぎしらす冷奴

たっぷりのしらすとネギの旨味が
しっかりしたさっぱりおつまみ。

390円

たけのこしらす釜飯

たけのこしらすを特製出汁で
焼き上げた優しい味の釜飯。

690円

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だ

牛ヒレ

300円

※キャンペーン対象外

人気NO.2
串カツ牛
160円



人気NO.1
串カツ豚
160円



豚ヒレ
180円



ハムカツ
160円



豚しそ
180円



カレー玉
160円



ポールウインナー[®]
130円



玉ネギ
100円



山芋
160円



レンコン
100円



人気NO.3

※キャンペーン対象外

アスパラ
280円



アスパラ豚巻き
350円



しいたけ
160円



なすび
130円



ニンニク
130円



じゃが芋
130円



紅しょうが
160円



※キャンペーン対象外

トヨエビ

じょう

350円

※キャンペーン対象外



ホタテ 280円

※キャンペーン対象外



キス 250円



エビ 250円



サーモン 180円



たらこ 160円



イカ 160円



うずら 160円



はんぺん 160円



チーズ 250円



もち 180円



クッキー&
クリーム
160円



バナナ
160円



雪見だいふく
160円



定番5本盛り

串カツ牛 串カツ豚 エビ
レンコン 玉ネギ

770円



定番8本盛り

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

1,370円



おこさま
定番3本盛り

レンコン エビ チーズ

通常600円 → 570円



海鮮3兄弟

イカ エビ キス

通常660円 → 630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480円 → 450円

大阪名物

おすすめ



牛オジ土手

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！

520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。
お好みでしょうがやにんにく、七味をかけてお召し上がりください。

680円

いか
焼き

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
一枚ずつ店内で手焼きしています。



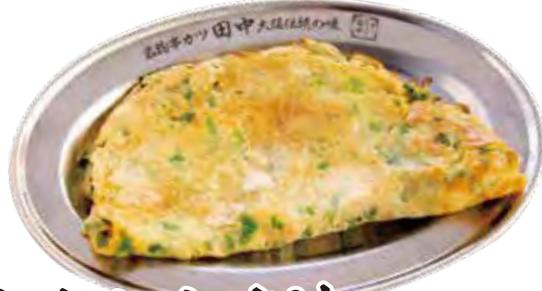
いか焼き 320円

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をお楽しみください！



紅しょうが焼き 320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。



ねぎしらす焼き 370円

ふわふわ食感の釜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



田中の かすうどん

大盛り(1・5玉)は1150円
730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。



かすうどん小
420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



手作りたこ焼き

大阪の特産品である油かすと特製お出汁が効いた
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。



(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

すぐに出てくる

ドリンクと
一緒に!

アイツクメニュー



冷やしピーマン
カレー玉を挟むとさらに美味しい!
290円



枝豆
居酒屋の定番!
350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。
290円



ねぎしらす冷奴
たっぷりしらすとネギの旨味がしっかりしたさっぱりおつまみ。
390円



ガリトマト
甘いガリがトマトの旨味を引き出す箸休めにぴったりのおつまみです。
430円



明太子炙り焼き
香ばしく炙り焼きにしました。
490円



梅きゅうり
甘酸っぱい梅肉で和えたさっぱりした一品。箸休めにも前菜にも。
450円



あじたま
しっかり味の半熟たまご。
350円

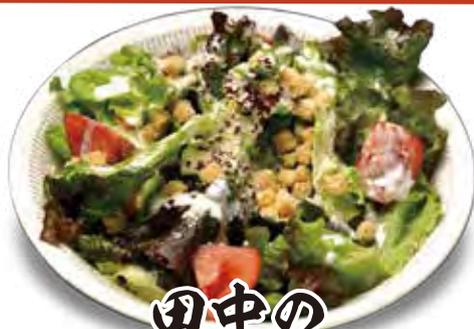


みそきゅうり
シャキシャキきゅうりを土手味噌マヨネーズで。
430円



冷やしトマト
お好みでマヨネーズまたは卓上塩でお召しあがりください。
430円

2~4名様でシェアできるボリューム!



田中の
シーザーサラダ
610円

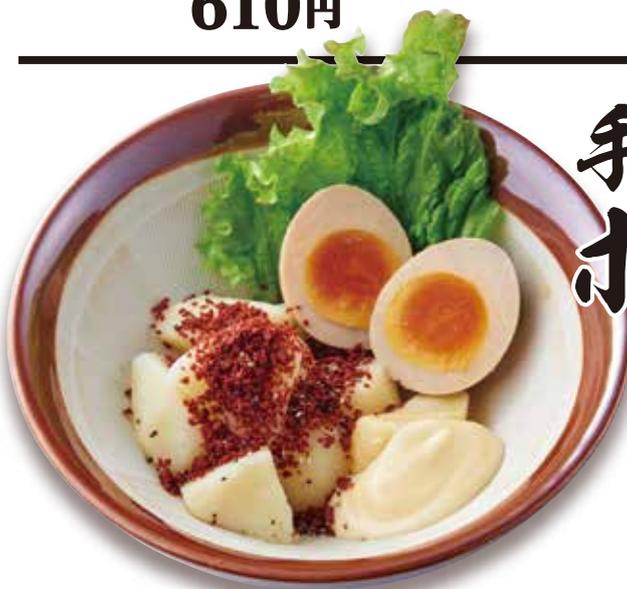


豆腐とごまこの
和風サラダ
640円



ミニサラダ
180円

丁度いい
1人前!



手作り 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
お召上がりください。

550円

定番!
一品メニュー



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 360円

通常 540円 → 3個 530円 10円お得!

通常 720円 → 4個 690円 30円お得!



牛生ハムユッケ

特製タレと玉子を絡めた
自慢の逸品!

680円



揚げごろうまんじゅう

サクッと揚げたまんじゅうには
三元豚を使用した餡が
ぎっしり詰まっています。
たっぷりの肉汁とニラのパンチが効いた一品です。

3個 530円 4個 690円

おすすすめ!

ポテから

からあげもポテトも食べたい!
欲張り満足なコンボメニュー!!

690円



メキシカン ポテトフライ 500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。

ポテトフライ 450円

子どもから大人まで大人気の定番メニュー!



自家製からあげ 650円

ジューシーな鶏ももをサクッと揚げた
大人気の定番メニュー!



葱たっぷり ポン酢からあげ 680円

定番の唐揚げにネギをたっぷり使用し
ポン酢がきいたさっぱりメニュー。

あつあつ

鉄板メニュー



鶏ハラミ炭火焼

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！ **620円**



コーンバター

鉄板で焼いたコーンは甘くて美味しい！ **390円**



焼きころまんじゅう

パリパリに焼いたまんじゅうには三元豚を使用した餡がぎっしり詰まっています。ジューシーでニラのパンチが効いています。

3個 **530円** 4個 **690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！ **690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！ **690円**

日の逸品

昔懐かしの濃厚ソース焼きそば。
目玉焼きと絡めるのがおすすめ！

焼きそば

目玉焼きのせ 640円



焼きおにぎり茶漬け
430円



焼きおにぎり
1個320円 2個640円



TKG
(玉子かけごはん) 430円

特盛白ごはん
430円

白ごはん 300円

小盛白ごはん
250円



ゆず
シャーベット
250円



クッキーアイス
320円



バニラアイス
250円

甘味

お食事の最後に



雪見だいふく
160円



バナナ
160円



クッキー&
クリーム
160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480円 ➡ 450円



ソフトクリーム

その日の味の種類は
スタッフまで 350円

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。
お食事にもお酒の肴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。

火が消えたら
2~3分蒸らします



火が消えたら
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。



ふわふわお揚げの
鶏ごぼう釜飯

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!

690円



バター香る
タコ明太釜飯

バターと明太子、タコの相性が抜群です。
火が消え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。

790円



ふっくら甘い
牛バラコーン釜飯

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。

690円



サーモンごぼう釜飯

鮭の柔らかく油ののった身と
ごぼうの風味が懐かしい
優しい味の釜飯。

750円



田中の
ハンバーグ釜飯

お子さまに人気のハンバーグとチーズを炊き上げました。
炊き上がり後の蒸らし時間によってリゾート風にもなる。
串カツ田中でしか味わえない釜飯です。

690円



**季節の釜飯
ございます。**

季節の食材を使用した期間限定の
釜飯もご用意しております。
季節メニュー紹介ページも
合わせてご参照ください。

※すべて税込価格

キッズメニュー

KIDS MENU



レンコン、エビ、チーズ

**おこさま
定番3本盛り** 通常 600円 **570円**



おこさまラーメン

田中の特製出汁を使用したラーメンです。

340円

おこさまカレー

具材が柔らかなお子様向け甘口カレー。

340円

おこさまうどん

出汁と麺のみのシンプルうどんです。

320円

じぶんできてる!

ソフトクリーム チャレンジ!



小学生以下のお客様
お一人様1個まで

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。



小学生以下のお子様連れのグループ様には

てづくりたこやき プレゼント!

9個分
1回



かならず
おとなのひとと
やいてね!

こども本気 じゃんけん

スタッフとほんきの
じゃんけんしょうぶで
ソフトドリンク GET!

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!!

ソフトドリンク 全品対象

- オレンジジュース
- りんごジュース
- ジンジャーエール
- 昔懐かしいラムネ
- 緑茶 (玄米緑茶使用)
- ウーロン茶
- コーラ
- 冷やしあめ



※すべて税込価格