

大阪市西成区より

田中勇吉の味を

お届けします。

串カツは大阪の伝統的な日級
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下さい。



受継ぐ味 伝統の味



串カツ田中



オリジナルソース
店内で販売中!



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
言っていただけのために
日々進化を続けています。

串カツにとつて
ソースは命です。



※写真はイメージです

季節のおすすめ

新登場!

おすすめ

季節の5本盛り 790円

季節のおすすめ串カツと人気串が味わえる盛り合わせ。

【あさり・ホタテたらこ・ささみ梅大葉・串カツ豚・玉ネギ】

TAKE OUT



ホタテとたらこを串で味わえる贅沢串カツ。何も付けずに一口でお召し上がりください。

220円

TAKE OUT



柔らかい鶏ささみに梅肉と大葉をのせました。何も付けずにそのままでも美味しいです。

180円

TAKE OUT



春が旬のあさは旨味がたっぷり！ソースが特製醤油がおすすめです。

130円

TAKE OUT



鶏もものから揚げ 旨辛タレ
ピリ辛タレでお酒が進むから揚げです。

580円

TAKE OUT



鶏ももの唐揚げ ハニーマスタードソース

580円

甘くて酸っぱいハニーマスタードをたっぷりかけました。

TAKE OUT

揚げ物

メのかすうどん

おすすめ

玉子とじ かすうどん

大人気のかすうどんをふわふわ玉子でとじました。

850円

大盛り
【1.5玉】
+150円



かすうどん小
丁度いい、ミニサイズ!

420円

TAKE OUT

マークはお持ち帰り出来ます。お土産やお家二次会にもぜひ!

※すべて税込価格

今宵は大阪の味を満喫する 串カツ田中の楽しみ方指南

まずは、大阪名物と共に乾杯！

1 河内の特産物 **さいぼし** **680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。お好みでしょうがやにんにく、七味をかけてお召上がりください。



牛すじ土手 **520円**
 特製味噌で丁寧に煮込みました。お好みで七味をかけてお召上がりください。



2個のサイコロを振って出た目の合計で嬉しい特典!!
チンチロリンドリンク
※串カツ1本以上、またはドリンクを含む他のメニューを1品以上ご注文ごとに、1回チャレンジいただけます。

ジムビームハイボール 399円
角ハイボール 450円 **新登場!!**
飛脚ジンソーダ割り 450円

人気のサワーでも **チンチロリン**にチャレンジできます!

- 定番レモンサワー
- ウーロンハイ
- 田中の素サワー
- 緑茶ハイ
- ぶどうサワー

※写真はイメージです

串カツ片手にもう一杯!

2 **定番 8本盛り** **1,370円**
 串カツ牛・串カツ豚・玉ネギ・レンコン・うずら・エビ・紅しょうが・アスパラ

さらに美味しく! サクサクシューシーに! 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。

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14倍



上エビ **3,500円**
※キヤンペーン対象外

牛ヒレ **3,000円**
※キヤンペーン対象外

田中名物もお忘れなく!
 自分で作る **ポテトサラダ** **550円**
 お好みの大きさに具材をつぶすことで、ごろごろ食感もなめらか食感も自由自在! おつまみにぴったりな味付けです。


葱みれ チー平焼き **520円**
 大阪生まれのB級グルメ。どろどろたまごの中も外も葱みれ! チーズとマヨネーズのクックマッチした一品です。



ヌまでしっかり楽しむ!

3 **田中の かすうどん** **730円**
 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。大人からこどもまで優しく染み渡る味です。

大盛り [1.5玉] +150円



田中のこだわり! **はびきの 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、コレステロールが低く、健康食材です。大阪ではお好み焼きや、おでんに入れて、様々な風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。



スイーツ
出る
メニュー



キムチ
290円
しっかり辛い
本場の味。

枝豆
350円
居酒屋の定番!

落花生塩ゆで
350円
柔らかくて香ばしい
癖になる味。



梅きゅうり
450円 **おすすめ**

甘酸っぱい梅肉で和えたさっぱりした一品。
暑休めにピッタリ!



ピリ辛
冷奴
350円
甘辛クして箸が進みます。



冷やしピーマン
290円

カレー玉を挟むと
さらに美味しい!
カレー玉 160円



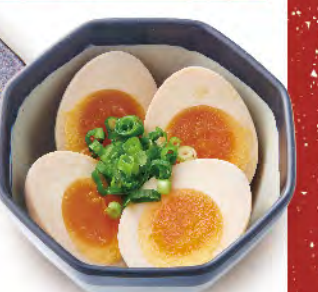
冷奴
290円
薬味をのせて
かきこむ。



冷やしトマト
290円
おつまみに
丁度いいサイズ!



ガリトマト
390円
甘酸っぱいガリと
ゴマの風味が
マッチ!



あじたま
350円
しっかり味の
半熟たまご。



ハイボールとご一緒に

ジムビーム
ハイボール
399円

特製味噌で丁寧に煮込みました。
お好みで七味をかけてお召し上がりください。

牛すじ土手
520円



大阪名物

こだわりの味

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kokomoマッチした一品です。

葱まみれ
チーズ平焼き
520円



河内の特産物

さいぼし 680円 **おすすめ**

「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んにく、七味をかけてお召し上がりください。



ポテトサラダ
550円

自分で作る
ポテトサラダ
お好みの大きさに具材をつぶすことで
ころころ食感もなめらか食感も自由自在!
おつまみにぴったりな味付けです。

田中
名物

※すべて税込価格

※すべて税込価格

名物串カツ

二度づけ禁止

肉

<p>人気NO.1</p> <p>串カツ豚</p> <p>160円</p>	<p>人気NO.2</p> <p>串カツ牛</p> <p>160円</p>	<p>人気NO.3</p> <p>レンコン</p> <p>100円</p>	<p>人気NO.4</p> <p>トマト</p> <p>160円</p>	<p>人気NO.5</p> <p>ニンニク</p> <p>130円</p>	<p>人気NO.6</p> <p>じゃが芋</p> <p>130円</p>	<p>人気NO.7</p> <p>アスパラ</p> <p>280円</p>
<p>人気NO.8</p> <p>アス。ハラ豚巻き</p> <p>350円</p> <p><small>※キャンペーン対象外</small></p>	<p>人気NO.9</p> <p>豚ヒレ</p> <p>180円</p>	<p>人気NO.10</p> <p>カレー玉</p> <p>160円</p>	<p>人気NO.11</p> <p>ポールウインナー</p> <p>130円</p>	<p>人気NO.12</p> <p>豚しそ</p> <p>180円</p>	<p>人気NO.13</p> <p>玉ネギ</p> <p>100円</p>	<p>人気NO.14</p> <p>しいたけ</p> <p>160円</p>
<p>人気NO.15</p> <p>牛ヒレ</p> <p>300円</p> <p><small>※キャンペーン対象外</small></p>	<p>人気NO.16</p> <p>ハムカツ</p> <p>160円</p>	<p>人気NO.17</p> <p>なすび</p> <p>130円</p>	<p>人気NO.18</p> <p>山芋</p> <p>160円</p>	<p>人気NO.19</p> <p>紅しょうが</p> <p>160円</p>	<p>人気NO.20</p> <p>アスパラ</p> <p>280円</p>	<p>人気NO.21</p> <p>アスパラ</p> <p>280円</p>

定番5本盛り 770円

串カツ牛・串カツ豚・玉ネギ・レンコン・エビ

定番8本盛り 1,370円

串カツ牛・串カツ豚・玉ネギ・レンコン・うずら・エビ・紅しょうが・アスパラ

串カツのお供!

翠ジンソーダ割り 450円

※写真はイメージです

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14倍

さらに美味し〜!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。

串カツ衣の糖質40%OFF

海

菜

<p>人気NO.22</p> <p>上エビ</p> <p>350円</p> <p><small>※キャンペーン対象外</small></p>	<p>人気NO.23</p> <p>たらこ</p> <p>160円</p>	<p>人気NO.24</p> <p>サーモン</p> <p>180円</p>	<p>人気NO.25</p> <p>キス</p> <p>250円</p>	<p>人気NO.26</p> <p>ホタテ</p> <p>280円</p> <p><small>※キャンペーン対象外</small></p>	<p>人気NO.27</p> <p>エビ</p> <p>250円</p>	<p>人気NO.28</p> <p>はんぺん</p> <p>160円</p>	<p>人気NO.29</p> <p>チーズ</p> <p>250円</p>	<p>人気NO.30</p> <p>うずら</p> <p>160円</p>	<p>人気NO.31</p> <p>もち</p> <p>180円</p>	<p>人気NO.32</p> <p>クッキー&クリーム</p> <p>130円</p>	<p>人気NO.33</p> <p>バナナ</p> <p>130円</p>
---	--	---	---	---	---	---	--	--	---	--	--

※すべて税込価格

- 田中で大阪満喫 -
おすすめ大阪逸品



**手作り
たこ焼き**

自分で作る!

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。お好みでたこ焼ソースや激辛ソース、七味でお召上がり下さい。

9個セット 480円
 20個セット 750円

お好みでネギたっぷり!
 追加ネギ 100円



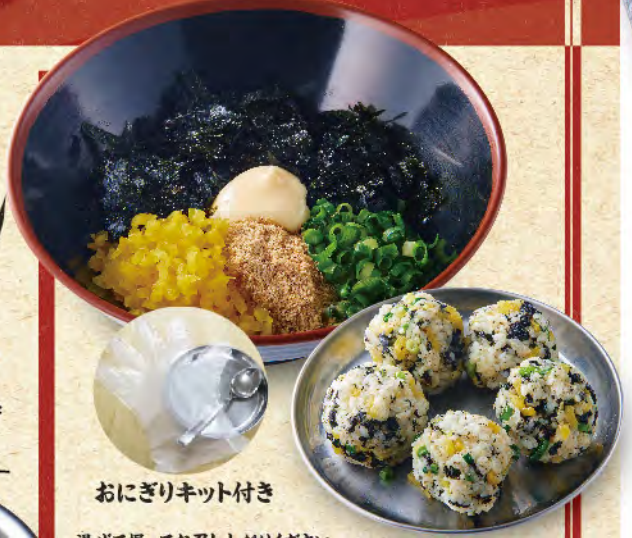
**ピリ辛
焼うどん**
 580円

厳選した豆板醤と2種のスパイスを使用した深い味わい。ピリ辛でお酒との相性抜群!



**焼きそば
目玉焼きのせ**
 580円

お酒のお供にも、お食事にも。



おにぎりキット付き
 混ぜて振ってお召上がりください。
 田中のおにぎり 580円
 玉子かけごはん 430円
 白ごはん 320円

※すべて税込価格



**復活
国産ホルモン炒め**
 790円

ぷりぷり甘い国産ホルモンを野菜と炒めた、お酒が進む人気メニュー!

肉料理

**牛生ハム
ユッケ 680円**

生ハムのユッケなので安心!
 卵黄をからめてお召上がりください。



鶏もものから揚げ
 550円

ジューシーな鶏ももをサクッと揚げたことからも大人まで人気の定番メニュー。

揚げ物



にんにく丸揚げ
 350円

丸揚げでほくほくのにんにくを特製味噌でお召上がり下さい。



ポテトフライ
 450円

揚げ物が得意な田中のポテトフライは味違いします。

※すべて税込価格

大阪名物でみる



はびきの
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、コレステロールの少ない良
食材料です。大阪ではお好み焼
きや、おでんに入れたり、
様々な風味として使われ
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。

大盛り
【1.5玉】
+150円

大阪名物!
田中のかすうどん **730円**

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。

丁度いい、ミニサイズ!
かすうどん小 **420円**



玉子とじ
かすうどん **850円**
大盛り
【1.5玉】
+150円
大人気のかすうどんをふわふわ玉子でとじました。



大阪では、
お馴染みの味
肉吸い **560円**
（豆腐入り）

二日酔いの芸人さんが「肉うどん、うどん抜きで」と注文したのが歴史の始まり。
「肉吸い食ったら売れっ子になる」という伝説があります。

※すべて税込価格

Kids menu

キッズメニュー



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
うどん
320円

お子様用のスプーン・フォーク・取皿ございます。

小学生以下のお子様限定

手作り
たこ焼き
セット(9個)

無料!



ソフトクリーム
チャレンジ

スタッフにお声がけください

自分で作れる
ソフトクリーム

280円

小学生以下

無料

お1人様
1個限定

※その日の味の種類はスタッフまで



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**

お子様が負けた場合は通常料金でのご提供となります。

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
- ・緑茶 ※玄米緑茶使用
- ・ウーロン茶
- ・コーラ ・冷やしあめ
- ・りんごジュース

アレルギー情報はこちらからご確認いただけます。



※すべて税込価格