



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。



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。



季節のおすすめメニュー

おすすめ

今だけの限定串と人気の定番串が
一度に味わえる嬉しい盛り合わせ。

季節の5本盛り

通常価格 820円 → **790円** 30円お得!

【イカ アボカド とうもろこし 串カツ豚 カレー玉】

TAKE OUT



とさみ梅大葉

柔らかい鶏ささみ肉に梅と大葉をのせました。

180円

TAKE OUT



アボカド

濃厚な森のバターを串カツに!
お塩で食べるのがおすすめです。

180円

TAKE OUT



白ネギ

白ネギは串カツにするどトロッとした食感と
柔らかな甘さが引き立つ食材です。

100円

TAKE OUT



とうもろこし

甘くシャキッとした食感の
定番夏野菜が人気につき再登場!
お塩で食べるとさらに甘さが引き立ちます。

160円

TAKE OUT

酒のお供に



オニオンライス

シャキシャキのオニオンライスと
かいわれ大根をポン酢醤油でさっぱりと。
卵黄をからめてマイルドな味わいに

390円

TAKE OUT

おすすめ



田中のお好み焼き

ザ・大阪名物! ふっくらお好み焼きに
とろっと半熟目玉焼きが乗った田中の新定番!

550円

とうもろこしバター釜飯

夏の味覚の代表とうもろこしを田中特製お出汁で炊き上げました。
お好みに卓上のお塩またはお醤油をかけてお召し上がりください。

550円

お食事



※すべて税込価格

掲示期間: 2022/6/15~

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!

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ゝに

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



ポルウイナー® 130円



玉ネギ

100円



山芋

160円



レンコン

100円

人気
NO.3

アスパラ

280円

※キャンペーン対象外



紅しょうが

160円



アスパラ豚巻き

350円

※キャンペーン対象外



しいたけ

160円



なすび

130円



ニンニク

130円



じゃが芋

130円

上エビ

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



おすすめ

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

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。



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。



ねぎしらず焼き 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





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

大盛り(1.5玉)は+150円
730円

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



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

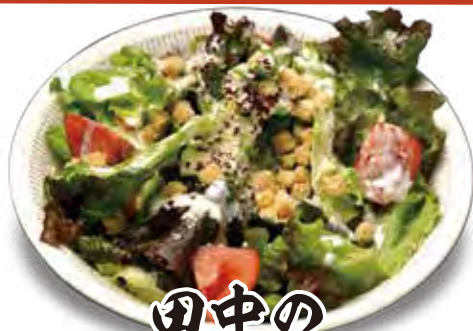


みそきゅうり
シャキシャキきゅうりを
土手味噌マヨネーズで。
430円



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



豆腐とじゃこの
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
お召し上がりください。

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



揚げエロまんじゅう

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。



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

鉄板メニュー

あつあつ

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

店の逸品

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

炊きあ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。
お食事にもお酒のびにも最高の逸品です。

炊きあがりまで
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
炊きあがりです。
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
田中 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
田中 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分少々ふたを開けてお待ちください。

790円



ふっくら甘い
田中 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



田中 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
田中 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ット風にもなる。
串カツ田中でしか味わえない釜飯です。

690円



**田中 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
シンプルなうどんです。

320円

じふんで
つくれる!

**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
ジャンケンしょうぶで
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