



名物

無限串シリーズ

牛ホルモン使用



1本 **50円** (税込55円)

10本盛り **500円** (税込550円)

20本盛り **1,000円** (税込1,100円)

30本盛り **1,500円** (税込1,650円)



なすび

160円 (税込176円)



トマト

160円 (税込176円)



じゃが芋

130円 (税込143円)



玉ネギ

130円 (税込143円)



レンコン

110円 (税込121円)



紅しょうが

180円 (税込198円)

名物 大阪

野菜串



ジムビーム
ハイボール



特選串

上エビ

320円 (税込352円)



キス

230円 (税込253円)



アジフライ

160円 (税込176円)



エビ

230円 (税込253円)



たらこ

140円 (税込154円)



イカ

160円 (税込176円)

海鮮串



バナナ

110円 (税込121円)



クッキー&クリーム

110円 (税込121円)

甘串



もち

200円 (税込220円)



チーズ

230円 (税込253円)



うずら

160円 (税込176円)

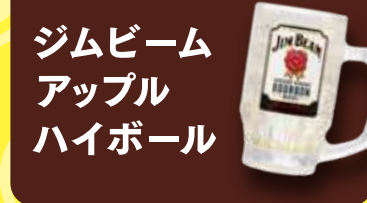
他串



- ・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
- ・チーズ

定番8本盛り

1,410円 (税込1,551円)



ジムビーム
アップル
ハイボール



- ・串カツ牛
- ・串カツ豚
- ・玉ネギ
- ・レンコン
- ・エビ

定番5本盛り

840円 (税込924円)



鶏つくね・なんこつ入り

160円 (税込176円)



鶏むね

160円 (税込176円)



ラム

230円 (税込253円)



ハムカツ

160円 (税込176円)



串カツ豚

180円 (税込198円)



串カツ牛

190円 (税込209円)

肉串



特選串
アスパラ豚巻き

320円 (税込352円)

お肉と野菜のミックス串!



豚しそ

230円 (税込253円)



ささみわさび

200円 (税込220円)



ささみ梅大葉

200円 (税込220円)

ミックス串

おみや

テイクアウト承ります
オリジナルソース販売中!



おま物

とりあえず食べてみればー

※お子さま、ご高齢者その他体調のすぐれない方はご遠慮ください。

290円

ポテトサラダ

※お好みの大きさに潰してからお召し上がりください。

560円

自分で作る！
出汁巻き玉子

トッピング
紅しょうが 110円
チーズ 110円
※お好みで

460円

肉吸い 豆腐入り

大阪では、お馴染みの味

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。

620円

田中のかすうどん

大盛り【1.5玉】 +130円
かすうどん小 480円

2025年3月(第85回) 日本フードセレクション グランプリ受賞

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。

ちりとり鍋

小 約2〜3人前 1780円
大 約3〜4人前 3560円

名前の由来はちりとりのような浅く平らな鍋の形。大盛り野菜とぶっぶりのホルモンを甘辛味噌風味でお楽しみください。

麻辣ちりとり鍋

小 約2〜3人前 1980円
大 約3〜4人前 3960円

旨 辛

トッピング可能！

すぐ出る！ クイックメニュー

カレー風味
マカロニサラダ

320円

冷やしトマト

320円

冷やしピーマン

320円

冷奴

320円

枝豆

320円

イカの塩辛

390円

みそきんぴら

360円

梅きゅうり

420円

Calbee ポテリコ

460円

ジムビーム
ハイボール

席に着いたらまずはハイボールとクイックメニュー！

ご飯もの

焼うどん

680円

タ・ナボリタン

680円

田中のソースやきそば

680円

タナ・カレー

680円

白ごはん

260円

翠ジンソーダ

1580円

おひさまうどん

260円

田中のおにぎり

1580円

一品

ポテトフライ

520円

塩辛揚げじゃがバター

560円

イカ磯辺揚げ

520円

トロがりたく

500円

タコウィンナー炒め

660円

牛生ハムユッケ

680円

青唐醬砂肝炒め

680円

馬刺し

760円

鶏むねのから揚げ

3個 460円
5個 760円

牛すじ土手

550円

河内の特産品
さいばし(馬肉の燻製)

620円

葱まみれチー平焼き

560円

自分で作る！
手作り たこ焼き

9個セット 490円
20個セット 890円

追加ネギ 60円

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!!

※小学生以下のお子さまだけでのご利用はご遠慮いただいております。 ※1グループ1回までのご利用。
※宴会コースをご注文の場合は除く ※お会計税込1,000円以上のご利用でサービス対象となります。

アレルギー情報は
こちらから
ご確認ください。



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。
あさって、
深みがある
旨味と甘味の
絶妙なバランス。
いまでもお客様に
「うまいー」
言っていたために
日々進化を続けています。



お通しとして20歳以上お一人様290円(税込319円)頂戴しております。【20歳以上のお客様はワンドリンク制です】
※串の先端は尖っておりますのでご注意ください。 ※地域や仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。 ※写真はすべてイメージです。

秋のおすすめ

串



150円
(税込165円)

串揚げ 翡翠むきぎんなん



150円
(税込165円)

串揚げ さつまいも



180円
(税込198円)

串揚げ 貝柱



260円
(税込286円)

串揚げ バターチキンカレーコロツケ

一品



とりあえず食べてみレバー

※お子さま、ご高齢者その他体調のすぐれない方はご遠慮ください。

290円
(税込319円)



白ネギたっぷり厚揚げ

550円
(税込605円)



ゆで落花生

350円
(税込385円)

※写真はすべてイメージです。※串の先端は尖っておりますのでご注意ください。 掲示期間：2026/9/10～

デザートナニユ



チョコバナナクレープ 390円
(税込429円)



大学芋 290円
(税込319円)



シューアイス 120円
(税込132円)



自分で作るシェイク 420円
(税込462円)



自分で作る大人のソフトアイス～ピスタチオ～

ピスタチオ
プラリネ入り
北海道産
生クリーム使用

460円
(税込506円)



自分で作るソフトアイス 290円
(税込319円)

自分で作れるソフトアイス！

ソフトアイス
チャレンジ

小学生以下
無料
お1人様
1個限定

※スタッフにお声がけください
※その日の味の種類は
スタッフまで。
※お会計税込1,000円以上
のご利用でサービス対象と
なります。

※写真はすべてイメージです。※写真はすべてイメージです。※シェイクは強く揺みすぎると中身が飛び出ることがございますのでご注意ください。

掲示期間：2026/9/10～

もしも、やきどんメニューを 田中がやってみたら



各150円(税込165円)

あふれる脂とコク！

噛めばジューシー！

あっさり歯切れ良し！

コリコリ食感最高！



シロ(大腸)



ヒモ(小腸)



ハツ



ガツ



とりあえず 食べてみレバー

290円(税込319円)

豚レバーを低温でじっくり火を通し、驚くほどなめらかでクリーミーに仕上げました。レバーの概念が変わる一品です。

※お子さま、ご高齢者その他体調のすぐれない方はご遠慮ください。

もしも、やきどんメニューを 田中がやってみたら



全員に食べてほしい！

レバニラ炒め

無限串の！
特製
ニンニク
だれ

1~2人前

小 600円(税込660円)

3~4人前

大 1,000円(税込1,100円)

ご自身で焼き上げる豚レバー！

あの無限串の特製ニンニクだれをたっぷり絡めて楽しむ、
スタミナ満点のレバニラ炒め！

注意事項

※生食用ではございません。必ず中心部まで十分に(完全に赤みがなくなるまで)加熱してから召し上がってください。
※レバーを焼く際は必ず専用トングを使用し、生レバーに触れたトングや箸で、完成した料理や他のお料理を食べないでください。
※お召し上がりになる箸で生のレバーに触れないようご注意ください。
※鍋の持ち手は熱くなっているので触れないでください。
※調理の際、油やタレが跳ねることがございますので、火傷や衣服の汚れにご注意ください。
※お子様、ご年配の方、体調の優れない方が召し上がる際は、特に加熱が不十分にならないようご注意ください。

レバニラ炒めの作り方

- 01 火を強火にし、レバーを鍋いっぱいに広げる
※必ず専用トングを使用
- 02 タレが沸々してきたら中火にする
- 03 焦げやすいため、常に混ぜながら両面を完全に赤みがなくなるまで焼く
- 04 レバー全体に火が通ったら、タレが絡まるようレバーと野菜をよく混ぜ合わせ、15秒待ったら…完成！

無限 スパイス ホルモン串



大好評!



無限 ニンニク ホルモン串

パワー
アップ!



1本

50円 (税込55円)

10本盛り
500円
(税込550円)

20本盛り
1,000円
(税込1,100円)

30本盛り
1,500円
(税込1,650円)



串カツ田中

※串の先端は尖っておりますのでご注意ください ※写真はイメージです ※仕入れ状況により、予告なく販売を中断、終了する場合がございます 掲示期間2026/9/17～