

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

(全て税込価格)

一〇〇円串



串カツを食べる際のルールです。みんなで守りましょう。
大阪串カツ文化 **二度づけ禁止!**
といえば...

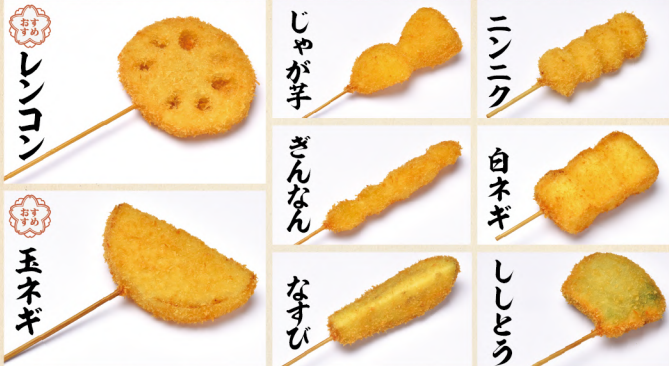
- ・口をつけた串、キャベツの二度づけ禁止
- ・ソースにお箸をつける行為禁止

当店のソースは衛生面を考慮し、
お客様グループごとに処分しております。

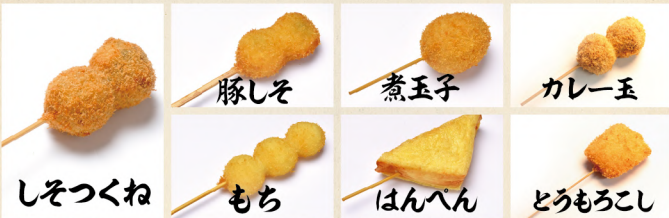


二度づけしたいとき、
大阪ではキャベツでソースを
すくって串にかけるのが
通の食べ方。
ぜひお試しください。

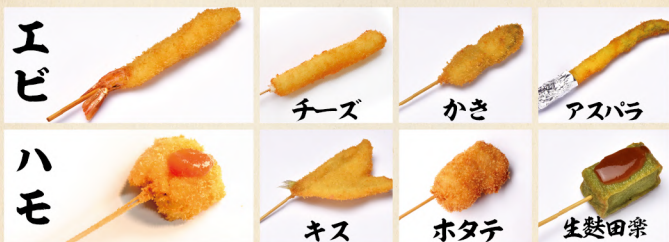
一〇〇円串



一五〇円串



二〇〇円串



(全て税込価格)

夏新メニュー

串カツ田中

新メニュー



ハモ

2000円

この時期にしか味わえない夏の魚。梅肉の1大さきまでさばります。そのままお召し上がりください。

とうもろこし 1500円

夏の味覚の代表格。甘いとうもろこしは揚げるとさらに旨みが増します。

カレー玉

1500円

大人も子供も大好きなカレー味の鶏つくね串です。辛さのゆめどなたでも召し上がれます。

水なす 350円

伝統的なお野菜、この時期の定番です。おろし生姜と一緒にさっぱりとお召し上がり下さい。

大阪名物



ピリ辛冷奴 290円

程よい辛さとガーリックの香ばしさがそる夏にぴったりのおつまみです。

大阪名物

ところてん黒みつアイス 290円

関西ではところてん黒みつをかけるのが主流！さっぱりとした夏のデザートです。



冷やしピーマン 230円

ピーマンを生で、意外ですが美味しいんです。旬のピーマンはパリパリとして水々しく、さっぱりとしていてお口直しにピッタリです。

すぐに出てくる クイックメニュー



マカロニサラダ 290円
カレー風味玉子入り



切り干し大根 キムチ 290円



冷やしピーマン 230円



落花生 塩ゆで 290円



枝豆 290円



あじたま 290円



冷やしトマト 350円



冷奴 230円



ピリ辛冷奴 290円



板わさ 390円



梅きゅうり 390円



ガリメ鯖 390円

(全て税抜き表記です。)

(全て税抜価格)

ポテトサラダ

430円

お好みの硬さに仕上げ、お召し上がりください。



人気メニュー

串カツ田中の定番人気メニュー

牛すじ土手

430円

弱火で長時間、ていねいに煮込みました。大阪では定番メニュー！



大阪名物

大阪の名物一品料理をお楽しみください

ホルモン炒め



600円

牛ホルモンともやしを特製タレで炒めました。

自分で作る 手作りたこ焼き

出汁と醤油の味がしたそのままでも美味しかった焼き。お好みでたこ焼きソース、激辛ソースや七味をお召し上がりください。

小学生以下のお子様は9個無料！6名様以上のグループで20個無料！

9個 390円
20個 590円

お客様ご自身で焼いて楽しむたこ焼きです！



河内の特産物 さいぼし

さいぼしとは馬肉を燻製にしたもの。しょうが醤油やお好みで七味をかけてお召し上がりください。

590円

鶏手羽 チューリップから揚げ

450円



葱まみれ チー平焼き

大阪生まれの日経グルメ。どろどろたまごの中も外も葱まみれ！チーズとマヨネーズのココもマッチした一品です。

430円

(全て税抜価格)

(全て税抜価格)

一品メニュー



旨辛豚盛

程よい辛味と醤油の香ばしさが美味しい

490円

紅しょうが天

関東では「さつま揚げ」ですが、
大阪では「天ぷら」という
呼び名で親しまれています。

390円



にんにく丸揚げ

田中自慢のお味噌でどうぞ

290円



濃厚豆腐の自家製厚揚げ

外はサクッと中はトロっと新食感

450円



湯豆腐

田中特製おだしが
温かい豆腐に良く合います

390円



京生麩の揚げ出し

もちもちの生麩と
温かいおだしの優しい味です

490円



大阪ではお馴染み

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。

490円

トッピング 温泉玉子+100円

(全て税抜価格)



お子様にも
大人気!!

おにぎり
キット付き

田中のおにぎり
混ぜて握ってお召し上がりください

490円

メニュー



梅入りでさっぱりと

出汁茶漬け 350円

冷やしも
できます



お酒のお供にもお食事にも

やきそば目玉焼きのせ 490円



牛すじ土手と
温泉たまごをのせた

ぼっかけ丼
640円



玉子かけごはん
390円

田中特製だし醤油の
焼きうどん
490円



白ごはん 290円

(全て税抜価格)

大阪名物



田中の
かすうどん

大阪、羽曳野で作られた油かす。
余計な油分を落とし、旨みを凝縮させたホルモンを「油かす」と呼びます。
高タンパク、低脂肪、コラーゲンたっぷり。
大阪ではお好み焼きやおでん、色々な料理の隠し味に使われます。

大盛り(1.5玉)は +100円 **640円**

大阪・羽曳野で油かすを作っています。
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アクがけした揚げたての食感。油の量も調整されたこだわりの食感です。私たちが自信を持って作りました。



(全て税込価格)

かすカレーうどん

濃厚なカレーだしと油かすのこぼしはさばり相性抜群！
大盛り(1.5玉)は +100円 **690円**

ちりとり鍋

一人前 **590円** ※二人前よりご注文頂けます。



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

- 追加ホルモン.....2900円
- 追加豚バラ.....2600円
- 追加もやし.....1900円
- 追加玉ねぎ.....1900円
- 追加しらたき.....500円
- 追加豆腐.....1900円
- 追加豆乳.....1900円
- 追加たまご.....1000円
- 追加チーズ.....1000円
- 追加ソース.....1000円
- ※お好み焼き
- 追加ホルモン.....2900円
- 追加豚バラ.....2600円
- 追加もやし.....1900円
- 追加玉ねぎ.....1900円
- 追加しらたき.....500円
- 追加豆腐.....1900円
- 追加豆乳.....1900円
- 追加たまご.....1000円
- 追加チーズ.....1000円
- 追加ソース.....1000円

デザート
Dessert



チョコバナナ
パフェ
350円

大阪名物

ところてん
黒みつアイス 290円

関西ではとろろでんには黒みつをかけるのが王道！さっぱりとした夏のデザートです。



黒みつ抹茶
パフェ
350円



わらびもち
250円



バニラアイス
190円



その日の味の種類はスタッフまで
ソフトクリーム
250円

お好み焼きも作ります

秘密の裏ワザ

串カツ田中がコッソリ楽しんでいる味を少しだけ公開！他にも色々な食べ合わせを試してみてください！

	+		=	濃厚なカレー出汁は串カツにもぴったり！ かすカレーうどんとでガッツリメニューに！ オススメ もち、チーズ、串カツ類
かすカレーうどん		好きな串カツ		
	+		=	にんにく&味噌タレと一緒にポテサラを作るとおつまみにピッタリガーリック風味に！ にんにくと味噌の組み合わせが美味しいのでぜひ試してみてください
ポテトサラダ		にんにく丸揚げ		
	+		=	自分で焼く手作りの焼きをいろんな味にアレンジ！ 牛すじを手に入れたらまろやかな味わいに！
自分で作るたこやき		牛すじ土手		
	+		=	ピーマンにカレー玉を挟んでガブリ！ 味の濃いつくねとさっぱりピーマンは癖になる組み合わせ！
カレー玉		生ピーマン		

(全て税込価格)



**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!****



**ソフトクリーム
チャレンジ!**

自分で作れるアイス
小学生以下
お一人様1個 **無料!!**



おこさまうどん
290円 (税抜)

ご希望の多かった
出汁と麺のみのシンプルなおうどんです。



小学生未満のおこさま限定

おこさまプレート
490円 (税抜)

ごはん マカロニサラダ
ミニハンバーグ
選べる串カツ2本 ミニゼリー

レンコン
玉ねぎ
じゃがいも

串カツ豚
串カツ牛
エビ

■と○の枠から
1本ずつお選びください



ソフトドリンク 全品対象

- こどもサワー
- 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
- ひやしあめ
- りんごジュース(幼児用)



**こども
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!!

お子様が負けたら
ソフトドリンク 各種 **定価!!**



名物串カツ田中
大阪伝統の味



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。
変わらぬお客様に「うまいっ!」と言われる
ために進化し続けています。



当店のソースは衛生面を考慮し
お客様ごとに処分しております。
ソースとキャベツ食べ放題をお通しとして
成人お一人様250円(税抜)頂戴しております。
ご理解の程お願いいたします。
[成人のお客様はワンドリンク制です]