

大阪伝統の味

名物串カツ田中



 KUSHI KATSU TANAKA

Spreading the taste of Kushi Katsu Tanaka to the world



受継ぐ味 伝統の味

串カツは、
大阪の伝統的なB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です。
是非田中の味をお楽しみ下さい。



ソースは命



■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。変わらずお客様に「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廃棄しております。



キャベツは1人50円で食べ放題！
串カツのお供にぜひお召し上がりください。
※未成年を除くグループ人数分ご注文頂きます。



大阪伝統の味 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。

 130円



す
お
め
す

串カツの定番
● 串カツ牛



す
お
め
す

田中自慢の
● 串カツ豚



す
お
め
す

大阪の味
● 紅しょうが



● なすび ● うずら ● 山芋 ● しいたけ ● ワカサギ ● たらこ ● トマト



● イカ ● ハムカツ ● ウィンナー



 KUSHI KATSU TANAKA
Spreading the taste of Kushi Katsu Tanaka to the world

KUSHIKATSU  TANAKA

※表示価格は全て税別の金額です。

100円

おすすめ

- レンコン
- 玉ネギ
- ぎんなん
- ニンニク
- 白ネギ

デザート串

- バナナ
- クッキー&クリーム
- 雪見だいふく

150円

おすすめ

- もち
- 豚しそ
- 煮玉子
- はんぺん
- 小柱
- マッシュルーム

キャンペーン対象外

250円

- 牛ヒレ

200円

おすすめ

- エビ
- アスパラ
- チーズ
- かき
- キス

キャンペーン対象外

300円

- 大串エビ
- アスパラ豚巻き

野菜 3本盛り

- ・トマト
- ・山芋
- ・玉ネギ

360円

串カツ定番 5本盛り

おすすめ

- ・串カツ牛
- ・串カツ豚
- ・エビ
- ・レンコン
- ・ハムカツ

690円

まよったらこれ！

キャベツ 食べ放題!

キャベツ食べ放題 1人50円。



串カツを食べる際のルール。みんなで守りましょう。
大阪串カツ文化といえば...

二度づけ禁止!

- ・口につけた串、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廃棄しております。



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。

ご注文の場合はスタッフまでお声掛けください。
※未成年を除くグループ人数分ご注文頂きます。

田中のクイックメニュー

すぐに出てる!



● 豆腐とじゃこの
和風サラダ 580円

● 田中の
シーザーサラダ 480円



● 枝豆 290円 ● 落花生塩ゆで 350円 ● 冷奴 290円 ● 冷やしトマト 350円



● 梅きゅうり 390円 ● あじたま 290円 ● チャンジャ 290円 ● マカロニサラダ 290円

自慢の一品メニュー

ひと手間かけた田中自慢の一品メニュー!



おすすめ



手作り
●ポテトサラダ 480円
お好みの大きさにつぶしてお召し上がりください。



葱まみれ^{ペイ}
●チー平焼き 480円
特製ソースとトロトロチーズは絶品!



●旨辛豚盛 480円
旨辛タレが食欲をそそります!



●ポテトもちチーズ 290円
チーズがとろ〜り もちもち食感

おすすめ



●牛生ハムユッケ 580円
特製タレと王子を絡めた自慢の逸品!



●田中の一口餃子 350円
旨味の強い黒豚餃子

ホクホクと旨いニンニク丸揚げ特製タレでお楽しみください!



●ニンニク丸揚げ 340円



●ポテから 590円



●ふわふわ卵とじ 420円



●屋台風じゃがバター 350円



●コーンバター 290円



●ポテトフライ 390円

おすすめ



●自家製からあげ 480円
定番!鶏のからあげ!

大阪名物

おすすめ



● **さいぼし**
580円

さいぼしとは馬肉を
燻製にしたもの。
お好みで七味をかけて
お召し上がりください。

おすすめ



● **ホルモン炒め** 640円

爆発的人気を誇る、
プリプリと甘みのあるホルモン炒め!



● **牛スジ土手**
弱火でコトコト
ていねいに煮込みました。
大阪では定番メニュー!
480円



● **いか焼き**
250円

屋台の味を田中で!
アツアツいか焼きを
お楽しみください!

田中名物!

● **串カツとじ** 680円

(串カツ豚・串カツ牛・エビ・かき)

田中の串カツを秘伝出汁と
玉子でとじました。おすすめです!

おすすめ



● **ご飯セット**
(白ごはん+つけもの)
+340円





● **きつねうどん** 680円
大阪の定番!



● **きつねかすうどん** 780円



● **かすカレーうどん** 780円
油かすの入ったカレーうどん!



● **牛たまうどん** 780円
ボリューム満点のうどんです!



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。私たちが自信を持って作りました。

おすすめ



● **田中のかすうどん** 740円

大阪羽曳野で作られた油かす。余計な脂分を落とし、旨味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。

※うどん全品大盛り(1.5玉)+100円

おすすめ



大阪ではおなじみ!

● **肉吸い**
(豆腐入り) 580円

二日酔いの芸人さんの「肉うどん、うどん抜きて」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。

自分で作る
● **手作りたこ焼き**

(9個) 480円 (20個) 780円

出汁と醤油の味が効いた、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、七味でお召上がりください。

手作りたこ焼き20個6名様以上でサービス!!

※1グループ1回まで



満月ボン 60円

追加ネギ 60円

釜飯



一釜ずつ心を込めて
炊き上げています。
お時間を頂きますので、
早めのご注文をお願いします。



す
お
め
す

● 鶏釜飯 790円

照焼にした鶏肉と
ごはんの相性抜群。定番の釜飯。



● 梅しらす釜飯 790円



特製ピリ辛ダレと牛肉の釜飯は
ひと味違った旨さ!

● 牛玉釜飯

790円



鯛茶漬けも絶品!

● 鯛釜飯

880円

す
お
め
す



明太子とバターとタコの相性は抜群!

● タコ明太バター釜飯 880円



白米を釜で炊き上げました!

● 銀シャリ

380円

釜飯は全品出汁付き!

炊き立てほかほか釜飯をまずはそのままお召し上がりください。その後、田中自慢の出汁をかけて釜飯の素材から出る旨みをご堪能ください。



※表示価格は全て税別の金額です。

デザート Dessert

ソフトクリーム 250円
その日の味の種類はスタッフまで



お客様でお作り頂く
こともできます

デザート串 100円



●バナナ ●クッキー&
クリーム ●雪見
だいふく

わらびもち 250円



バニラアイス 190円



ゆずシャーベット 190円



**田中の
たこ焼きアイス 250円**



**チョコバナナ
パフェ 390円**



**黒みつ抹茶
パフェ 390円**



クリームソーダ 290円



コーラフロート 290円



※写真はイメージです

おこさまメニュー



小学生未満のお子様限定

おこさまプレート 490円(税抜)

- ・ごはん・マカロニサラダ
- ・ハンバーグ
- ・選べる串カツ2本
- ・ミニゼリー

□と○の枠から
一本ずつお選びください

レンコン
玉ネギ
ウィンナー

串カツ豚
串カツ牛
エビ



ご要望の多かった
出汁と麺のみの
シンプルなおうどんです。

おこさまうどん 290円(税抜)



**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!

子供じゃんけんソフトドリンク
全品対象



お子様が勝ったら
ソフトドリンク各種
1杯無料!

お子様が負けても
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!

- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・メロンソーダ
- ・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)