

# 串カツ宮迫

大阪伝統の味



## 名物

食べてっつて!



名物串カツ宮迫 大阪伝統の味

# 串カツ宮迫 期間限定メニュー

期間限定 2020年7月1日(水)~7月31日(金)まで

## もと 宮迫の素ハイボール

この時期ぴったりのさっぱりとした飲み口 宮迫さんも大好きなハイボールです

399円 税抜



2個のサイコロを振って出た目の合計数でうれしい特典が!!!



チンコロドリンク対象!

## 宮迫和え

メンマやわらぎのマヨネーズ和え。ピリ辛メンマにコクがプラスされてお箸が進みます。お酒のおともにピッタリ!



350円 税抜

## みやたこ

みやたこと田中のたこ焼きがコラボ! 生地と特製マヨネーズはみやたこ秘伝のレシピ! 普段味わえないたこ焼きをぜひお試しください。

<9個> 480円 税抜

お客様ご自身で焼いて楽しむたこ焼きです



## 真鯛串カツ

ふかうら真鯛を使用!



愛媛県愛南町養殖真鯛アンバサダー 宮迫博之

250円 税抜

※全て税抜き表記

期間限定メニュー1品ご注文ごとに1枚もらえる!

スクラッチくじで 素敵な景品ゲット!

# 宮くじ

串カツ宮迫 オリジナルグッズ!  
A賞 オリジナルジョッキ  
B賞 キーホルダー  
C賞 ステッカー



はずれなし!

※なくなり次第終了

## 翠ジンソーダ割り

柚子・緑茶・生姜の3つの和素材を使った、爽やかな香りと味わいのジャパニーズジンです。

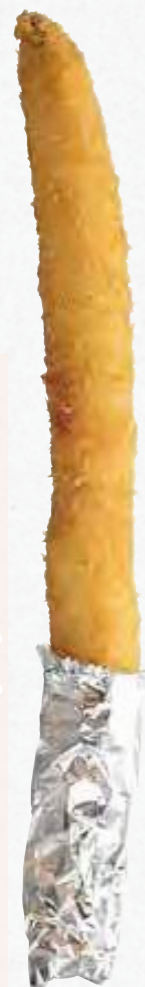
399円



# 夏メニュー

串カツ宮迫

**アスパラ豚巻き** 300円  
大好評につき販売期間延長！豚肉の旨味とアスパラの甘みは相性抜群。  
※キャンペーン対象外



**うなぎ** 250円  
身厚でふっくらとしたうなぎを串カツにしました。  
※キャンペーン対象外



**とうもろこし** 200円  
子どもから大人まで人気の串カツ。お塩で食べるととうもろこしの甘さが引き立ちます。



**はじかみ豚巻き** 150円  
はじかみ生姜の豚巻き。さわやかな味わいです。



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

(全て税抜価格)

# 串カツ



**串カツ牛** 120円

**串カツ豚** 120円

**豚しそ** 150円

**牛ヒレ串** 250円  
柔らかい高級部位をボリユームたっぷりの串カツにしました  
※キャンペーン対象外

**カレー玉** 150円

**鶏手羽** 120円

**ハムカツ** 120円



**高井田系  
あじたま中華そば**  
大盛り (1.5玉) は +100円 740円



**高井田系中華そば**  
大盛り (1.5玉) は +100円 640円

**ご好評につき販売延長!**  
戦後、大阪市営バスの停留所「高井田」の近辺に集結したラーメン屋がルーツの中華そば。シンプルで醤油味の鶏がらスープにピリリと効いたコシヨウが特徴です。

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!  
たとえば...

- ・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するのが通の食べ方。ぜひお試しください。

(全て税抜価格)

# 海

エビ  
200円



ホタテ  
200円

キス  
200円

たらこ  
120円  
ソースを  
つけずに  
そのまま

大串エビ  
300円

大ぶりのブラックタイガーを  
贅次に串カツにしました。  
甘みがありしつかりとした身が特徴です。

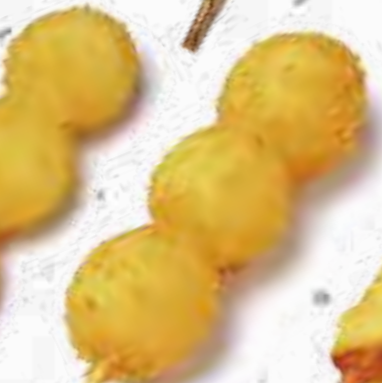
※キャンペーン対象外串



チーズ  
200円



もち  
150円

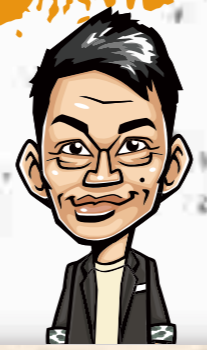


うずら  
120円



はんぺん  
150円

お塩が  
オススメ



# 色

# 菜

ニンニク  
100円



しいたけ  
120円



山芋  
120円



トマト  
120円



紅しょうが  
120円



レンコン  
100円



アスパラ  
200円

じゃが芋  
100円



なすび  
100円



玉ネギ100円



白ネギ100円

万能醤油  
が  
オススメ



## 5品盛り

エビ、玉ネギ、レンコン、串カツ牛、串カツ豚

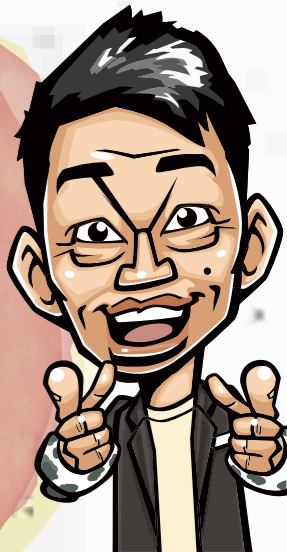
640円

クッキー  
&  
クリーム  
100円



バナナ  
100円

デザート串  
甘い串カツ、実は美味しいんです。



すぐにおくる!

# クイックメニュー

カレー風味玉子入り  
マカロニサラダ  
290円



冷やしビーマン  
230円



切り干し大根  
キムチ 290円



梅きゅうり 390円



ガリ×鯖 390円



枝豆 290円



落花生塩ゆで 290円



あじたま 290円



冷奴 230円



チャンジャ 350円



冷やしトマト 350円

(全て税抜価格)

# 逸品

串カツ田中は一品も美味しい!  
お酒のお供に、串カツの箸休めに、  
こだわりの味をお楽しみください。



ポテトサラダ 430円

田中の大人気メニュー。  
お好みの硬さに仕上げしてお召し上がりください。

牛生ハム  
ユッケ

生ハムのユッケなので生肉不使用。  
安心してお召し上がり頂けます。

590円

明太ポテトサラダ

人気のポテトサラダに明太子をトッピング!  
おつまみにピッタリな味わいに。

490円



エイヒレ  
炙り焼き

噛めば噛むほど味わい深い  
居酒屋定番おつまみメニュー。

430円



自家製厚揚げ

外はサクサク、中はトロっと。  
普通の厚揚げとはまるで違う新食感です。

450円



(全て税抜き価格表記)

# 大阪名物

Special dishes 大阪



大阪居酒屋の定番一品メニュー  
お酒にピッタリな下町の味を  
お試しください



## 牛すじ土手

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!

430円



## 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kokoroもマッチした一品です。

430円



## 河内の特産物 さいぼし

590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。  
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。

## 鶏手羽

チューリップから揚げ

鶏手羽をチューリップの形に加工して揚げた  
懐かしい味から揚げです。  
こどもから大人まで人気の定番メニュー。

450円



## 自分で作る 手作り たこ焼き

お客様ご自身で  
焼いて楽しむ  
たこ焼きです!

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。  
お好みでたこ焼きソースや激辛ソース、七味でお召し上がりください。

9個 390円  
20個 590円

追加ネギ  
60円



満月ポンに  
たこ焼きを乗せて  
食べるのが  
大阪下町流!

## 満月ポン

2枚入り 60円



## ホルモン炒め

牛ホルモンを野菜と特製タレで  
炒めたスタミナ満点メニュー

600円



揚げ物が得意な田中の  
ポテトフライは一味違います

## ポテトフライ

390円



丸揚げでほくほくのんにくを  
特製味噌でお召し上がりください。

## にんにく丸揚げ

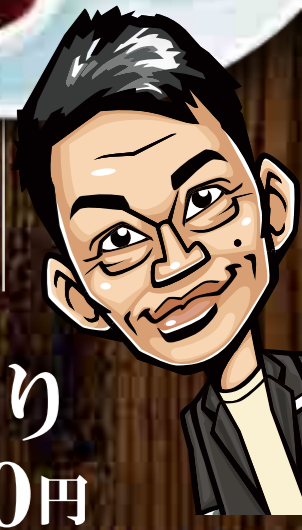
290円



## 旨辛豚盛り

程よい辛味と  
醤油の香ばしさが絶妙

490円



(全て税抜価格)

# 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。  
大盛り野菜とふりつぶりのホルモンを  
甘辛味噌風味でお楽しみください！



追加ホルモン	290円
追加豚バラ	290円
追加もやし	190円
追加玉ねぎ	190円
追加にら	50円
豆腐	190円
トマトスライス(1個分)	290円
生たまご	100円
チーズ	100円
唐辛子(10個)	
おろしニンニク	
ごはん	290円
うどん	290円
雑炊セット	390円
チーズリゾット	390円
リゾットセット	420円

# 肉吸い

大阪ではお馴染みの味

豆腐入り

二日酔いの芸人さんの  
「肉うどん、うどん抜きまで」  
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



# 出汁茶漬け

田中特製お出汁の  
出汁茶漬け。  
梅肉入りですっぱりと。  
お食事のメにどうぞ。

350円

冷やし茶漬けも  
できます。



(全て税抜価格)

田中特製出汁醤油の

# 焼きうどん

490円



お酒のお供にもお食事にも

# やきそば

490円

お子様にも  
大人気!!



明太  
ごはん  
390円



おにぎり  
キット付き



玉子かけ  
ごはん  
390円



白ごはん 290円

混ぜて握ってお召し上がりください。

# 田中のおにぎり

490円



(全て税抜価格)



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。

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。



# 大阪・羽曳野の 油かす

## 田中の かすうどん

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。

大盛り(1.5玉)は  
+100円 **640円**



## かすカレーうどん

濃厚なカレーだしと油かすのこうばしきは相性抜群!

大盛り(1.5玉)は  
+100円 **690円**



## 月見かすカレーうどん

大盛り(1.5玉)は  
+100円 **740円**

(全て税抜価格)

## 串カツ田中のデザート Dessert



チョコバナナ  
パフェ  
350円



バニラアイス  
190円



わらびもち  
250円



ソフトクリーム  
250円

お客様でお作り頂く  
こともできます

黒みつ抹茶  
パフェ  
350円



その日の味の種類はスタッフまで



## 秘密の裏ワザ

串カツ田中がコソコソ楽しんでいる味を  
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!



かすカレーうどん

+



お好きな串カツ

=

濃厚なカレー出汁は  
串カツにもぴったり!  
かつかすカレーうどんで  
ガッツリメニューに!  
**オススメ** もち、チーズ、串カツ豚



ポテトサラダ

+



にんにく丸揚げ

=

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!  
にんにくとタレは半分くらいから  
調整してみてください



自分で作るたこやき

+



牛すじ土手

=

自分で焼く  
手作りたこ焼きを  
いろいろな味にアレンジ!  
牛すじ土手を入れると  
まろやかな味わいに!



カレー玉

+



生ピーマン

=

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!

(全て税抜価格)



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  
秘伝の味を守って来ました。  
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。



串カツにとつて  
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  
言っていただける為に  
日々進化を続けています。  
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。



オリジナルソース  
店内で販売中!



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!!**



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!**



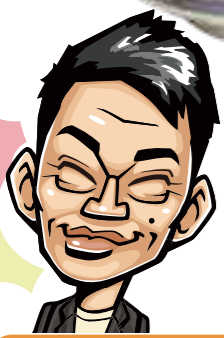
満月ポンにたこ焼きを乗せて  
食べるのが大阪下町流!  
満月ポン  
二枚入り **60円**

小学生未満のおこさま限定

おこさまうどん おこさまプレート



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。  
**290円**



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 **490円**



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

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!!**

お子様が負けたら  
ソフトドリンク 各種 **定価!!**

(全て税抜価格)

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
- ウーロン茶
- コーラ
- ひやしあめ
- りんごジュース(幼児用)

