名物 無限串シリーズ

1本50円（税込55円）

10本盛り	20本盛り	30本盛り
500円（税込550円）	1,000円（税込1,100円）	1,500円（税込1,650円）





- 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）

野菜串



紅しょうが 大阪名物 180円（税込198円）



レンコン 110円（税込121円）



玉ネギ 130円（税込143円）



じゃが芋 130円（税込143円）



トマト 160円（税込176円）



なすび 160円（税込176円）



しいたけ 160円（税込176円）



山芋 160円（税込176円）



ニンニク 130円（税込143円）



アスパラ ※キャンペーン対象外 270円（税込297円）

海鮮串



イカ 160円（税込176円）



たらこ 140円（税込154円）



エビ 230円（税込253円）



アジフライ 160円（税込176円）



特選串 上エビ ※キャンペーン対象外 320円（税込352円）



キス 230円（税込253円）

他串



うずら 160円（税込176円）



チーズ 230円（税込253円）

甘串



もち 200円（税込220円）



クッキー&クリーム 110円（税込121円）



バナナ 110円（税込121円）

肉串



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）



豚ヒレ 200円（税込220円）



タコウィンナー 80円（税込88円）



串カツ牛 190円（税込209円）

ミックス串

お肉と野菜のミックス串！



特選串 アスパラ豚巻き ※キャンペーン対象外 320円（税込352円）



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）

おみや テイクアウト承ります オリジナルソース販売中！



※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。

※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。

一品



青唐醤砂肝炒め
680円（税込748円）



タコウィンナー炒め
390円（税込429円）



イカ磯辺揚げ
520円（税込572円）



ポテトフライ
520円（税込572円）



馬刺し
790円（税込869円）

※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。



牛生ハムユッケ
680円（税込748円）

白ごはんにのせてユッケ丼に！



トロがりたく
500円（税込550円）



塩辛揚げじゃがバター
560円（税込616円）



鶏むねのから揚げ
3個 490円（税込539円）
5個 790円（税込869円）



牛すじ土手
550円（税込605円）



河内の特産品 さいぼし（馬肉の燻製）
620円（税込682円）



葱まみれチー平焼き（ペイ）
560円（税込616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。

自分で作る！

手作りたこ焼き

9個セット 490円（税込539円）
20個セット 890円（税込979円）

お好みで！ 追加ネギ 90円（税込99円）





名物



とりあえず食べてみレバー
290円（税込319円）

※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。



ポテトサラダ
560円（税込616円）

※お好みの大きさに潰してからお召し上がりください。

自分で作る！

出汁巻き玉子
460円（税込506円）

トッピング
紅しょうが 110円（税込121円）
チーズ 110円（税込121円）





肉吸い
豆腐入り 620円（税込682円）

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。

田中のかすうどん
780円（税込858円）

大盛り【1.5玉】＋130円（税込143円）

かすうどん 小 480円（税込528円）



JAPAN FOOD SELECTION 2025年3月（第85回）ジャパンフードセレクション グランプリ受賞

大阪・羽曳野（はびきの）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（税込1958円）
大 約3～4人前 3560円（税込3916円）

大阪鶴橋発祥 名前の由来はちりとりのような浅く平らな鍋の形。
大盛り野菜とぷ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。



麻辣ちりとり鍋
小 約2～3人前 1980円（税込2178円）
大 約3～4人前 3960円（税込4356円）



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（税込352円）



冷やしトマト
320円（税込352円）



冷やしピーマン
320円（税込352円）



冷奴
320円（税込352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！



枝豆
320円（税込352円）



イカの塩辛
390円（税込429円）



みそきゅうり
360円（税込396円）



梅きゅうり
420円（税込462円）



Calbee ポテりこ
460円（税込506円）



※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。

ご飯もの

焼うどん
680円（税込748円）



田中のソースやきそば
680円（税込748円）



白ごはん
290円（税込319円）



おこさまうどん
290円（税込319円）



タナ・カリー
680円（税込748円）



お好みのソースをかけてお召し上がりください。

タ・ナポリタン
680円（税込748円）



翠ジンソーダ



自分で作る！

田中のおにぎり
580円（税込638円）



大阪市西成区より田中勇吉の味をお届けします。

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下さい。

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！」と言っていただけるために日々進化を続けています。

アレルゲン情報はこちらからご確認いただけます。

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。

串カツ田中

秋のおすすめ

串



翡翠（ひすい）むき
ぎんなん
150円
（税込165円）



さつまいも
150円
（税込165円）

バターチキン
カレーコロッケ
260円
（税込286円）



貝柱
180円
（税込198円）

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～

串カツ田中

デザートメニュー



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）



・C・C・レモンラムネシェイク
・POPメロンソーダシェイク
・ロイヤルミルクティーシェイク
・焦がしキャラメルシェイク

自分で作るシェイク
420円
（税込 462円）



ビスタチオ
プラリネ入り
北海道産
生クリーム使用

自分で作る
大人のソフトアイス
～ピスタチオ～
460円
（税込 506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。

自分で作るソフトアイス
290円
（税込 319円）

※写真はすべてイメージです。※写真はすべてイメージです。※シェイクは強く揉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～

串カツ田中

もしも、やきと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！

シロ（大腸）

噛めばジューシー！

ヒモ（小腸）

あっさり歯切れ良し！

ハツ

コリコリ食感最高！

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。

※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終了する場合がございます。

掲示期間：2026/9/10～

串カツ田中

もしも、やきと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たれ

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た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！

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！

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）加熱してからお召し上がりください。
※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。

※写真はイメージです。※仕入れ状況により予告なく販売終了する場合がございます。

掲示期間：2026/9/10～

無限 名物 無限

スパイス ホルモン串

マシマシ ニンニク ホルモン串





1本 **50円**（税込55円）

10本盛り	20本盛り	30本盛り
500円（税込550円）	1,000円（税込1,100円）	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～



2個のサイコロを振って出た目の合計で嬉しい特典!!

チンチロリンドリンク

サイコロを振って盛り上がろう!!

各290円（税込319円）

（ピンゾロ）出た目が 田中	→	なんと!! 倍量!! 無料!! メガジョッキ
出た目が ゾロ目	→	無料
出た目の合計が 偶数	→	半額
出た目の合計が 奇数	→	倍量!! 倍額!! メガジョッキ

マークがチンチロリンに対応しております

- ジムビームハイボール　キレ！香り！はじける！「NEW」スタンダードハイボール
- こだわり酒場のレモンサワー
- こだわり酒場のタコハイ
- 無限串専用サワー ツンデレ
- 無限串専用サワー 寄り添い
- 田中の素サワー
- 緑茶ハイ
- ウーロンハイ
- ぶどうサワー



※串カツ1本以上、またはドリンクを含む他のメニューを1品以上ご注文ごとに、1回チャレンジしていただけます。

サワー・酎ハイ



- こだわり酒場のレモンサワー
- こだわり酒場のタコハイ
- 田中の素サワー　田中の素使用　串カツとの相性を極めた秘伝のオリジナルシロップ　柑橘や様々な素材を加えた田中秘伝のどこか懐かしくすっきり飲めるサワー。
- 緑茶ハイ ／ ウーロンハイ
- ぶどうサワー　100年続く、ニッポンのワイン!　※赤玉スイートワイン使用　各290円（税込319円）
- C.C.レモンサワー ／ POPメロンサワー
- デカビタサワー ／ ロイヤル紅茶ハイ
- 焦がしキャラメルレイコーハイ　各420円（税込462円）
- 田中の素レモンサワー
- JJジャスミン焼酎×ジャスミン茶
- 梅干しサワー ／ トマト酎ハイ　各450円（税込495円）
- 翠（すい）ジンソーダ　各460円（税込506円）



無限ハイボール

100円（税込110円）



無限串専用サワー 寄り添い

290円（税込319円）

梅のやさしい甘酸っぱさと、グレープフルーツの爽やかさで、飲みやすい軽やかなサワー。



無限串専用サワー ツンデレ

290円（税込319円）

レモンとライムの酸っぱさと、ほんのり塩味が広がる、飲み飽きないドライ系サワー。



ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒は何よりも適量です。

STOP! 20歳未満飲酒

ハイボール

キレ！香り！はじける！ JIMハイ SUNTORY is WHISKY

- ジムビームハイボール　290円（税込319円）
- ジムビーム アップルハイボール　450円（税込495円）
- ジムビーム ピーチハイボール　450円（税込495円）
- 角ハイボール　490円（税込539円）



ジョッキカクテル　各450円（税込495円）

ピーチソーダ	カシスソーダ
ピーチウーロン	カシスウーロン
ピーチアップル	カシスアップル
ピーチオレンジ	カシスオレンジ





焼酎・梅酒

ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りからお選びください。

香り厳選蒸溜 サントリー本格焼酎 大隅（おおすみ）（鹿児島）　芋 500円（税込550円）　麦 500円（税込550円）

緑茶割り（＋50円／税込55円）がオススメ！



本格焼酎　各500円（税込550円）
芋 富乃宝山 ｜ 佐藤黒　麦 中々

強炭酸で割った「乙ハイ」がオススメ！

こちらのハイボールもオススメ！
薩摩宝山 × 炭酸
田中焼酎ハイボール　芋 420円（税込462円）



梅酒　450円（税込495円）

ビール

こだわりの生ビールで最高の1杯目を！
みずみずしい香り、豊かな味わい

全店神泡達人！

ザ・プレミアム・モルツ 香るエール　550円（税込605円）



シャンディガフ　450円（税込495円）

ノンアルコールビールテイスト飲料 オールフリー　420円（税込462円）

ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒は何よりも適量です。

STOP! 20歳未満飲酒

大阪名物

昔懐かしい「冷やしあめ」。冷やしあめとは大阪で昔から飲まれている生姜と水飴で作った飲み物です。



- 冷やしあめハイボール
- 冷やしあめサワー　各450円（税込495円）
- 冷やしあめ（ソフトドリンク）　360円（税込396円）

お寿司に欠かせないガリを入れたほんのり甘くて後味爽やかな酎ハイ。



- ガリ酎　450円（税込495円）
- ガリ酎の中身追加　270円（税込297円）

ホッピー

ホッピーセット（白・黒）　各450円（税込495円）

外だけ 360円（税込396円）　中だけ 270円（税込297円）

日本酒

冷酒　燗酒　各500円（税込550円）



純米吟醸 日本刀（かたな） 120ml



上撰 黒松白鹿 超辛 本醸造 180ml

テキーラ金魚

1匹 90円（税込99円）

※テイクアウト不可。必ず店内でお召し上がりください。
※中身はストレートのテキーラです。強いお酒ですのでお水と一緒にゆっくりお召し上がりください。

Sauza



ソフトドリンク　各360円（税込396円）

昔懐かしいラムネ	りんご
コーラ	緑茶（冷・温）
ジンジャーエール	ウーロン茶（冷・温）
オレンジ	ジャスミン茶（冷・温）
冷やしあめ	
黒烏龍茶　390円（税込429円）	

こども本気じゃんけん

19歳以下のお客様限定でソフトドリンクを注文すると店員さんとじゃんけんが！

勝ったら 1杯無料！　あいこで 半額　負けても 定価！

※黒烏龍茶は対象外

※写真はすべてイメージです。※緑茶は玄米緑茶を使用しています。　掲示期間：2026/9/10～

※写真はすべてイメージです。※緑茶は玄米緑茶を使用しています。　掲示期間：2026/9/10～