

季節のおすすめ

新登場!

さつまいも

100円

秋の味覚の代表!
ほくほくと甘い、お食事にも
デザートにもうれしい串カツです。

アジフライ

160円

アジをふっくらジューシーに揚げました。
お好みでお醤油をかけてお召し上がりください。



30円
お得!!

通常690円

季節の5本盛り 660円

大人気のささみ串に明太子をのせました。
ささみのやわらかい食感と明太子の
旨味が味わえる串カツです。

ささみ明太

180円



季節のおすすめ串カツと人気串が味わえる盛り合わせ。

【イカ・串カツ豚・さつまいも・レンコン・アジフライ】

今だけの旨い逸品 お酒のお供!

明太マカロニ
サラダ

すぐ
出る

明太子と大豆の風味が感じられる
お酒のお供にぴったりな
マカロニサラダです。

350円



ローストビーフと
オニオンスライス

もみじおろしとポン酢を使用した
さっぱり逸品メニューです。

680円



お肉なの!? お肉じゃないの!?

大豆のお肉

ネクストミート 180円



NEXT
MEATS

※揚げ油に動物性脂が含まれています。

代替肉とは、植物性たんぱくなどを原料とする、肉の味や食感を再現して作られた食品です。

育てられる過程で大量的水を消費し、温室効果ガスを排出するなど環境負荷の大きい畜産と比べて、

環境負荷が少ないと世界的に認められています。

写真はすべてイメージです。すべて税込価格

掲載期間:2022/09/15~

串カツ
田中
かすとん

一度づけ禁止の秘伝のソース

串カツ田中

みんな笑顔 片手に 串カツ



串カツ片手に
みんなで楽しい時間を!

片手に



受継ぐ味 伝統の味

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日式
グルメで、それぞれの家庭や店が
秘伝の味を守りつづけてきました。
さ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下さい。



オリジナルソース
店内で販売中!



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。
あつさりとしていて、深みがある。
旨味と甘味の絶妙なバランス。
いつもお客様に「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。



※写真はイメージです

今宵は大阪の 串カツ田中

まずは、大阪名物と共に乾杯！



牛すじ土手

520円

特製味噌で丁寧に煮込みました。
お好みで七味をかけてお召し上がりください。



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

串カツ(木札上)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、「振チャレンジ」いただけます。

ジムビームハイボール 399円

角ハイボール 450円

翼ジン
ソーダ割り 450円

人気のサワーでも
チンチロリンにチャレンジできます!

- ・定番レモンサワー
- ・ウーロンハイ
- ・田中の素サワー
- ・緑茶ハイ
- ・ぶどうサワー
- ・ぶどうサワー

大人気!!

ジャスミン焼酎茉莉花

各450円



定番8本盛り

1,390円

串カツ牛・串カツ豚・
玉ねぎ・レンコン・うずら・
エビ・紅しょうが・アスパラ

串カツ片手にもう一杯！



串カツ豚

170円



味を満喫する！ の楽しみ方



さらに美味しい！
サクサクジューシーに！
串カツ田中はこれからも
お客様へ美味しい串カツを
お届けするために
改良を続けてまいります。

食物繊維5倍
タンパク質1.4倍

串カツ衣の
**糖質
40% OFF**



自分で作る！

ポテトサラダ 550円

お好みの大きさに具材をつぶすことで
ごろごろ食感もなめらか食感も自由自在！
おつまみにぴったりな味付けです。

田中名物もお忘れなく！

**葱まみれ
チー平焼き 520円**

大阪生まれの日式グルメ。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コクもマッチした一品です。

人気
NO.2

**串カツ牛
170円**

今までしつかり楽しむ！

3. 大阪名物
田中のメ



大盛り
[1.5玉]
+150円

**田中の
かすうどん 730円**

田中の名物は串カツと、この「かすうどん」。
田中特製のお汁に油かすの旨味が溶け込んだ逸品。
大人からこどもまで優しく染み渡る味です。



**田中の
一
だ
わ
り！**

**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、コレ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。食品安全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。

クリック メニュー

串の揚げ待ちに!
すぐ出る!



オニオンスライス
390円

シャキシャキのオニオンスライスと
かいわれ大根をポン酢醤油で
さっぱりと。卵黄をからめて
マイルドな味わい。



冷やしピーマン
290円

カレー玉を挟むとさらに美味しい!
カレー玉 160円

ピリ辛冷奴
350円

甘辛タレで箸が進みます。

冷やしトマト
290円

おつまみに丁度いいサイズ!

冷奴
290円

醤味をのせてさっぱりと。

あじたま
350円

しっかり味付けの半熟たまご。



梅きゅうり
450円

甘酸っぱい梅肉で和えた
さっぱりした一品。
晩酌にピッタリ!



落花生塩ゆで
350円

柔らかくて香ばしい味になる味。

ガリトマト
390円

甘酸っぱいガリと
ゴマの風味がマッチ!



ジムビーム
ハイボール 399円

ハイボールどこに
ハイボールどこに



枝豆
350円

居酒屋の定番!



キムチ
290円

本場の味。



ピリ辛冷奴
350円

甘辛タレで箸が進みます。



あじたま
350円

しっかり味付けの半熟たまご。

冷やしトマト
290円

おつまみに丁度いいサイズ!



梅きゅうり
450円

甘酸っぱい梅肉で和えた
さっぱりした一品。
晩酌にピッタリ!

揚げ物が得意な 田中の から揚げ

鶏もものから揚げ

ジューシーな鶏ももをサクッと揚げた
こどもから大人まで人気の定番メニュー。

3個 **330円** 5個 **550円**
7個 **770円**



鶏もものから揚げ 旨辛タレ

ピリ辛タレでお酒が進むから揚げです。

3個 **360円** 5個 **600円**
7個 **840円**



鶏もものから揚げ ハニーマスタードソース

甘くて酸っぱいいニーマスターをたっぷりかけました。

3個 **360円** 5個 **600円**
7個 **840円**



※すべて税込価格

人気の串

串カツ牛
170円

串カツ片手に
みんなで楽しい時間を！

串カツといえはコレ！
定番の一本！

エビ
250円

お子様にも人気の
ブリブリのエビ！

名物串カツ

食物繊維5倍
タンパク質14倍



特選串

牛ヒレ
300円

上エビ

350円
△キャンペーン対象外

アスパラ豚巻き
350円
△キャンペン対象外

特選串3本盛り
1,000円
△キャンペン対象外

牛ヒレ・上エビ・アスパラ豚巻き

一度づけ禁止の秘伝のソース

レシコン
100円

シャキシャキ食感！
女性に大人気です！

かる~い、
何本でもいい！

のび~る、
とろ~り！

チーズ
250円

※すべて税込価格

盛り合わせ

迷つた時の！



定番5本盛り 790円

串カツ牛・串カツ豚・玉ネギ・レンコン・エビ

串カツにあう!
翠ジンソーダ割り



定番8本盛り 1,390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・アスパラ

特選串3本盛り 1,000円

※キャンペーン対象外
牛ヒレ・上エビ・アスパラ豚巻き

翠ジン
ソーダ割り
450円

肉串



人気
NO.1

串カツ豚

170円



豚ヒレ

180円



カレー玉

160円

アスパラ豚巻き

※キャンペーン対象外

350円

特選串



人気
NO.2

串カツ牛

170円



豚しそ

180円



ささみ梅大葉

180円

ポールウインナー

130円

特選串

牛ヒレ
300円

※キャンペーン対象外

特選串

すべて税込価格

野菜串

人気
NO.3

レンコン
100円

トマト
160円

ニンニク
130円

じゃが芋
130円

アスパラ
280円

※キャンペーン対象外

紅しょくが
160円

なすび
130円

山芋
160円

玉ねぎ
100円

しいたけ
160円

海鮮串

イカ
160円

たらこ
160円

アジフライ
160円

キス
250円

ホタテ
280円

エビ
250円

※キャンペーン対象外

他串

はんぺん
160円

うずら
160円

チーズ
250円

もち
180円

甘串

クッキー&
クリーム
130円

バナナ
130円

すべて税込価格

特選串
じょう

上エビ

※キャンペーン対象外

350円

大阪名物

こだわりの味

葱まみれ チー平焼き 520円

大阪生まれの旨辛グルメ。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コクもマッチした一品です。

河内の特産物 さいばし 680円

「さいばし」とは馬肉を焼製にしたもの。

河内地方、大阪府羽曳野市の特産品です。

お好みでしょうがやににくく、七味をかけてお召し上がりください。

おすすめ

680円

国産 ホルモン炒め 790円

ぶりぶり甘い国産ホルモンを野菜と炒めた。
お酒が進む人気メニュー！

牛すじ土手 520円

特製味噌で丁寧に煮込みました。
お好みで七味をかけてお召し上がりください。

自分で作る！

一田中で大阪満喫 手作りたこ焼き

生地に出来汁と醤油の味がついた、そのままでも美味しいたこ焼き。

お好みでたこ焼ソースや激辛ソース、七味でお召し上がり下さい。

9個セット 480円

20個セット 750円

お好みでネギたっぷり！

追加ネギ 100円

6名様以上の
お客様
20個セット無料

※1グループ1回までのご利用
39個セットと20個セットの
併用は不可
宴会会コースをご注文の
場合は除く

自分で作る！

ポテトサラダ 550円

お好みの大きさに異材をつぶすこと
ごろごろ食感もなめらか食感も自由自在！
おつまみにぴったりな味付けです。

牛生ハム ユッケ 680円

生ハムのユッケなので安心！
卵黄をからめてお召し上がりください。

イカゲソ焼き 490円

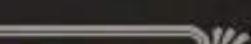
イカゲソを醤油で香ばしく焼きました。

にんにく 丸揚げ 350円

丸揚げではなくにんにくを
特製味噌でお召し上がり下さい。

ポテトフライ 450円

揚げ物が得意な
田中のポテトフライは
一味違います。



美味しい



あつあつ



・大阪鶴橋発祥・ちらりとり鍋

名前の由来はちら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。

大 約4人前 2,960円 小 約2人前 1,480円



トッピング



追加玉ネギ
250円

トマトスライス
390円



追加にら
70円

生たまご
110円



追加もやし
250円

ごはん
320円

〆にはこちら



追加の出汁
唐辛子(10gまで)
おろしニンニク

無料追加

大阪名物

田中のく

大阪・羽曳野の油かす

はびきの

油かすはホルモンから油を
押つたもの。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、様々な郷土味として
使われます。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。

田中のかすうどん 730円

大盛り
[1.5玉]
+150円

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。
大人からこどもまで優しく染み渡る味です。

丁度いい、ミニサイズ!
かすうどん小 420円

玉子どじ
かすうどん 850円

大盛り
[1.5玉]
+150円

大人気のかすうどんをふわふわ玉子でとじました。

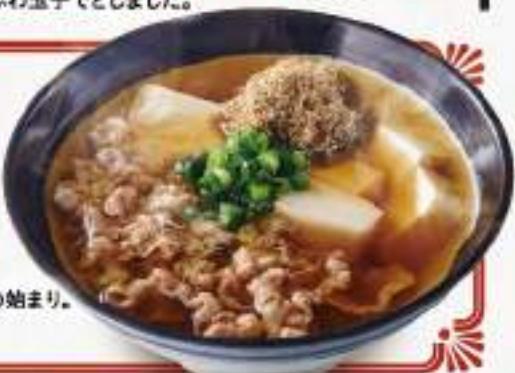
大阪では、お馴染みの味



肉吸い 560円

豆腐入り

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。



ピリ辛焼うどん 580円

厳選した豆板醤と2種のスパイスを使用した
深い味わい。ピリ辛でお酒との相性抜群!



やきそば 団玉焼きのせ 580円

お酒のお供にも、お食事にも。



田中のおにぎり 580円

混ぜて混ぜてお召し上がりください。

玉子かけごはん 430円

白ごはん 320円

※すべて税込価格

KIDS MENU

キッズメニュー



ご要望の多かった出汁と
麺のみのシンプルな
うどんです。

おこさま
うどん
320円

お子様用のスプーン・フォーク・取皿ございます。

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!



ソフトクリー
ナチャレンジ

スタッフにお声がけください

自分で作れる
ソフトクリーム

280円

小学生以下

無料

お1人様
1個限定

※その日の味の種類はスタッフまで



子ども本気
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**

お子様が負けた場合は通常料金でのご提供となります。

あいこで

ソフトドリンク各種

1杯 **半額**

ソフトドリンク
全品対象

- ・オレンジ・りんご
- ・コーラ・ジンジャーエール
- ・昔懐かしいラムネ
- ・ウーロン茶
- ・緑茶※玄米緑茶使用
- ・ジャスミン茶・冷やしあめ

アレルゲン情報はこちらからご確認いただけます。▶



※すべて税込価格