

お昼のメニュー

※時期により、串の内容が替わる場合がございます。

ご注意 食物アレルギーについて

食品アレルギーが心配なお客様は、特定原材料の使用内容について係員におたずね下さい。

特定原材料：小麦・そば・乳・卵・落花生・えび・かに

Syun combo

旬の串 十本セット

今月の限定串が味わえるセットです。
四季を感じながら、見た目の美しさや、
食べあわせの妙、食感などにこだわり、
一本の串に仕上げております。

【内容】

- ・季節の串カツ 十本
- ・1ドリンク

又は

選べるご飯

左記の三つの中よりお選びください。

- ・お茶漬け
- ・じゃこ飯と味噌汁
- ・卵かけご飯

三、三〇〇円
(税込)

Syunsai lunch



旬菜ランチ

人気の定番串にくわえ、
活車海老や和牛、季節物五本が
はいたボリューム満点の十二本。

【内容】

- ・サラダ
- ・串カツ 十二本
- ・和牛
- ・子持ち昆布と山芋ウニソース
- ・キスのタルタルソース
- ・活車海老
- ・アスパラの豚肉巻
- ・季節物 五本
- ・その他 二本
- ・ご飯、味噌汁、お漬物
- ・デザート

四、一八〇円
(税込)

Ajisai lunch



味彩ランチ

バランスのとれた一番人気のランチ。
人気の定番串にくわえ、
限定の季節物がはいた十本。

【内容】

- ・サラダ
- ・串カツ 十本
- ・和牛
- ・子持ち昆布と山芋ウニソース
- ・天使の海老
- ・アスパラの豚肉巻
- ・季節物 三本
- ・その他 三本
- ・ご飯、味噌汁、お漬物
- ・デザート

二、七五〇円
(税込)

Ageha lunch



揚げハランチ

定番串もはいたリーズナブルなランチ。
ボリュームを抑えたい方にも
ピッタリな八本。

【内容】

- ・サラダ
- ・串カツ 八本
- ・和牛
- ・海老の紫蘇巻
- ・天使の海老
- ・アスパラの豚肉巻
- ・その他 四本
- ・ご飯、味噌汁、お漬物
- ・デザート

一、九八〇円
(税込)

大阪名物

揚げの串カツ



アゲハ蝶の様なふんわりとした

軽い口当たりが特徴の串カツ専門店。

旬の素材を活かしながら、

新たな組み合わせで大阪名物の串カツを

美味しくお召し上がりください。

また、串カツによく合うワインも

ソムリエ&利き酒師の当店オーナーが

こだわりの持つてご用意しております。



チャージ 330円(税込)

※コースはチャージ込みとなります。
(おまかせコース含みません)

ご注意

食物アレルギーについて

食品アレルギーが心配なお客様は、
特定原材料の使用内容について係員におたずね下さい。

特定原材料：小麦・そば・乳・卵・落花生・えび・かに

おすすすめ

おまかせコース

ステーキ野菜付き

おまかせコースとは？

旬魚旬菜、活車海老などのオススメ串カツをお揚げいたします。お客様のよろしいところでストツプとお声がけください。

おまかせコースのご注文の方は

一品料理

+

デザート

がサービスとなります。





Staple course

定番コース

単品で串をご注文するより、少しでもお得となっております。

SHUNSAI COURSE

【旬菜コース】

人気の車海老や和牛、旬な串もはいた十二本コース！

其ノ一

ステイック野菜

其ノ二

串カツ 十二本

・和牛

・子持ち昆布と山芋 ウニソース

・キスのタルタルソース

・活車海老

・アスパラの豚肉巻

・他 七本（季節物 五本）

其ノ三

今月限定 デザート 四、四〇〇円

（税込）

SHUNSAI MINI COURSE

【旬菜ミニコース】

ボリュームをおさえた女性に人気の八本コース！

其ノ一

ステイック野菜

其ノ二

串カツ 八本

・和牛

・子持ち昆布と山芋 ウニソース

・活車海老

・アスパラの豚肉巻

・季節物 四本

其ノ三

今月限定 デザート 三、三〇〇円

（税込）



Kushikatsu

串カツ 単品

大阪名物串カツ。ふんわりした軽い口当たりです。

FISH AND SHELLFISH

【魚介串】

活車海老	七七〇円
子持ち昆布と山芋ウニソース	三八〇円
キスのタルタルソース	三八〇円
サーモンといくらのデイルマヨネーズ	三三〇円
海老の紫蘇巻き	二八〇円

MEAT

【肉串】

和牛	三八〇円
豚バラ肉の赤ワイン煮込み	三八〇円
豚ヒレ肉	二二〇円
鶏肉のアンチヨビソース	二二〇円

VEGETABLES

【野菜串】

アスパラの豚肉巻き	三八〇円
蓮根 和牛ミンチ詰め	二八〇円
大根ブイヨン煮	一八〇円
コーンバター	一八〇円

OTHER

【その他串】

カマンベールチーズとトマト……………三三〇円

うずら煮卵……………二二〇円

もち明太子……………一八〇円

※金額表記は税込価格となります。



Rice dish

ご飯もん

締めにピッタリ。醤油や卵など食材にもこだわってます。

お茶漬け……………六八〇円

じゃこ飯と味噌汁……………六八〇円

法隆寺醤油の卵かけご飯……………五八〇円

スカーレット卵を使用！

※金額表記は税込価格となります。





Drink menu

ドリンクメニュー

BEER

【ビール】

生ビール【中】	六五〇円
生ビール【小】	四二〇円
ノンアルコールビール	五三〇円

WHISKEY WITH SODA

【ハイボール】

白州ハイボール	八〇〇円
ニッカハイボール	五三〇円

SOURCEFRUIT LIQUOR

【サワー・果実酒】

生搾りレモンサワー	六五〇円
プレーンサワー	四九〇円
伊藤農園の果汁サワー	七五〇円
紀州梅酒	五八〇円
柚子酒	五八〇円
翠（国産ジン）	五八〇円

※梅酒・柚子酒・翠の割り方（ロック・ソーダー等）は
スタッフまでお尋ねください。

※金額表記は税込価格となります。



Drink menu

ドリンクメニュー

GLASS OF WINE

【ワイン】

グラスワイン 六六〇円〜
品種等、詳しくはスタッフまで。

SHOCHU

【焼酎】

吉助黒【芋】 六四〇円
一粒の麦【麦】 六四〇円

SAKE

【日本酒】（１合）〔冷・燗〕

日本酒 六四〇円
地酒（一〇〇ml） 七七〇円〜
銘柄等、詳しくはスタッフまで。

SOFT DRINK

【ソフトドリンク】

ウーロン茶
オレنجジュース
アップルジュース
ジンジャエール
コーラ
炭酸水 各四二〇円

※全ての金額表記は税込価格となります。

WINE LIST



Bottle of White Wine

串カツと Mariage (マリアージュ)

オーナーの
こだわり

マリアージュとは、フランス語で「結婚」のこと。ワインはお料理とともに楽しむ飲み物です。当店ではソムリエのオーナーが厳選した串カツと相性がよいワインをご用意しております。



白 Goats do Roam White

原産地:南アフリカ / 辛口 品 種:グイオニエ、クロウシェン・ブラン、シュナン・ブラン、ピノ・グリ、マスカット

とっても爽やかな香りが印象的で、薄い黄金色でピーチやトロピカルな香り。フレッシュな酸としっかりとした味わいで余韻も長いです。

Bottle ¥4,200 (税込)



白 Grand Ardeche Chardonnay

原産地:フランス / 中辛口
品 種:シャルドネ

ハーブや蜂蜜等のニュアンスを感じさせ、口に含むとイエローピーチのフレッシュなフレーバーが口一杯に広がります。複雑で深みのある味わいです。

Bottle ¥6,200 (税込)



白 Domodo Pinot Grigio

原産地:イタリア / 辛口
品 種:ピノ・グリージョ

太陽をたっぷり浴びた完熟ワイン。完熟オレンジやモモのようなアロマ。いきいきとした酸とほのかな苦みが心地よいワインです。

Bottle ¥2,980 (税込)



白 Lamberti Chardonnay

原産地:イタリア / 辛口
品 種:シャルドネ

いきいきとした果実味にキレの良いフィニッシュ。余韻に残るほんのりとした樽のニュアンスも心地よい辛口な白ワインです。

Bottle ¥4,200 (税込)



白 EST Reserva Sauvignon Blanc

原産地:チリ / 辛口
品 種:ソーヴィニヨンブラン

夜、星空のもとで収穫したぶどうを100%使用することで、柑橘やキウイを想わせる香りとキレのある酸が特徴のチリワインです。

Bottle ¥3,200 (税込)



白 Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Vieilles Vignes

原産地:フランス / 辛口
品 種:ミュスカデ

フレッシュでキレ味がよく、ミネラル感たっぷり。ハーブやレモンのニュアンス、肉厚なミュスカデです。微かな苦味が全体を引き締めバランスもグッド。

Bottle ¥5,200 (税込)



【白ワインの主な品種】

- ◇ソーヴィニヨン・ブラン: しっかりとした酸味のあるフレッシュな辛口ワインです。セミヨンとブレンドされることも多い。
- ◇シャルドネ: 香り高く、酸味とコクのバランスがとれたキレのよい辛口ワインになります。
- ◇セミヨン: ソーヴィニヨン・ブランとブレンドされ、ワインの酸味を和らげ辛口ワインにもなります。

WINE LIST



Bottle of White Wine



白

カルタン ソーヴィニヨンブラン
KALTERN Sauvignon Blanc

原産地:イタリア / 辛口
品 種:ソーヴィニヨンブラン

輝きのある淡いレモン色。豊かなライムやグレープフルーツの香りに微かに清涼感のあるグリーン・ハーブのニュアンスが感じられます。

Bottle ¥7,200(税込)



白

マルセル・セルヴァン シャブリ プルミエ・クリュ ヴァイヨン
Marcel Servin Chablis 1er Cru Vaillons

原産地:フランス / 辛口
品 種:シャルドネ

プライベート畑で作られた年産平均3500本しかない、素晴らしいシャブリです。おだやかな香り、柔らかく、まろやかな味わいが特徴です。

Bottle ¥17,000(税込)

Bottle of Red Wine



赤

デ・ボルトリ・ロリマー・シラーズ・カベルネ
De Bortoli Lorimer Shiraz Cabernet

原産地:オーストラリア / ミディアムボディ
品 種:カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー

樽香を伴った赤系果実の香りが感じられます。すっきりとした果実味の中にカシスの風味が感じられ、タンニンはシルキーで洗練された印象の味わいです。

Bottle ¥2,980(税込)



赤

エスト レセルヴァ シラー
EST Reserva Syrah

原産地:チリ / ミディアムボディ
品 種:シラー

夜、星空のもとで収穫したぶどうを100%使用することで、熟したプラム等を連想させる高い熟度と、清涼感を併せ持つ果実の香りが特長のフルボディの赤ワインです。

Bottle ¥3,200(税込)



赤

アルトスル・マルベック・レゼルバ
Altosur Malbec Reserva

原産地:アルゼンチン / フルボディ
品 種:マルベック

チェリーやブルーベリー新鮮なプラムの香りにスパイシー感があり、タンニンと果実の凝縮感とのバランスが良い重口ワインです。

Bottle ¥4,200(税込)



赤

ロバート モンダヴィ ツインオークス カベルネソーヴィニヨン
Robert Mondavi Cabernet Sauvignon

原産地:アメリカ / ミディアムボディ
品 種:カベルネ・ソーヴィニヨン

カベルネらしい情熱的なアロマが、赤や黒のベリー系の果実を感じさせ、スパイスのニュアンスとともに華やかに広がります。

Bottle ¥4,200(税込)



【赤ワインの主な品種】

- ◇カベルネ・ソーヴィニヨン:タンニンが多く、渋みが強く、酸味と渋みのバランスのとれた濃厚な味わいのワインです。
- ◇メルロー:カベルネ・ソーヴィニヨンに比べ口当たりがまろやかなワインです。赤ワインの中でも飲みやすい品種です。
- ◇ピノ・ノワール:渋みが少なく酸味があります。糖度が高いのでフルーティな香りで、なめらかな飲み口です。

WINE LIST



Bottle of Red Wine



赤

キャンティ・デル・パローネ・リカーゾリ

Chianti Barone Ricasoli

原産地:イタリア / ミディアムボディ

品 種:サンジョヴェーゼ

誰もがご存知キャンティならではのクオリティ。スパイシーで甘味とコクが有り、全体的にまとまりが良い上品な仕上がり赤ワインです。

Bottle ¥5,200(税込)



赤

ドメーヌ・ド・ヴァルモワシン・ピノ・ノワール

Domaine De Valmoissine Pinot Noir

原産地:フランス / ミディアムボディ

品 種:ピノ・ノワール

フレッシュ感のある果実味たっぷりの印象を与え、苺のフルーティーさが楽しめる優しいワインと絶賛されている逸品です。

Bottle ¥6,200(税込)



赤

マルケス・デ・リスカル・ティント・レゼルヴァ

Marques de Riscal Tinto Reserva

原産地:スペイン / フルボディ

品 種:テンブラニーリョ, グラシアーノ, マスエロ

バニラフレーバーの香りが心地良く、味わいもエレガントで上品です。適度なタンニンが舌を満足させ、長い後味も魅力的です。

Bottle ¥7,200(税込)



赤

バローロ“ピッタトーレ”2014 ブリック・チェンチュリオ

Barolo DCG "Pittatore" 2014 Bric Cenciurio

原産地:イタリア / フルボディ

品 種:ネッビオーロ

口当たりはソフトで、滑らかなタンニンと果実味のバランスが取れており、繊細でありながらバローロらしい、しっかりとした力強さを兼ね備えたワイン。

Bottle ¥9,700(税込)



赤

シャトー・ペイラボン

CH.PEYRABON

原産地:フランス / フルボディ

品 種:カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン、他

ヴィクトリア女王も訪れたブルジョワ級の名門シャトー。やわらかく洗練されたタンニンが感じられ、複雑で長い余韻を感じます。知る人ぞ知るシャトー。

Bottle ¥11,000(税込)

Sparkling&Champagne



泡

バルディビエソ リミテッド プリュエット

Valdivieso Limited Brut

原産地:チリ / 辛口

品 種:シャルドネ、ピノノワール

シャルドネとピノ・ノワールを贅沢に使用した、上質なスパークリングワインです。爽やかな柑橘果実の風味とふくよかな質感が特徴的で、心地よい泡が立ち上がります。

Bottle ¥4,200(税込)



泡

エグザンテ by アレクサンドル・ペネ NV

EX-ANTE by Alexandre PENET NV

原産地:フランス / 辛口

品 種:ピノムニエ、シャルドネ、ピノノワール

エグザンテとは「とりあえず」という意味のラテン語で、ピノ種をメインにバランスに優れ、食前酒にぴったりのシャンパンです。合言葉は「とりあえずシャンパン!」で。

Bottle ¥9,700(税込)