

あげは 揚げハランチメニュー

ランチ内容



串カツ



サラダ



お味噌汁



ご飯



お口直しアイス

サラダ・
お味噌汁
お替わり
170円



和ランチ

なごみ

当店人気の天使の海老も入った
串八本コース

【内容】

・サラダ

・串カツ八本

- ・牛肉
- ・海老の紫蘇巻き
- ・サーモンタルタル
- ・天使の海老
- ・アスパラ豚肉巻
- ・その他 三本

- ・お替り自由ご飯
- ・お味噌汁
- ・お口直しのアイス



雅ランチ

みやび

和牛、天使の海老はもちろん
季節串も入った串十本コース

【内容】

・サラダ

・串カツ十本

- ・和牛
- ・天使の海老
- ・海老の紫蘇巻き
- ・アスパラ豚肉巻
- ・季節物 二本
- ・その他 四本

- ・お替り自由ご飯
- ・お味噌汁
- ・お口直しのアイス



彩ランチ

いろどり

当店人気の和牛に活車海老、
季節串も入った串十二本コース

【内容】

・サラダ

・串カツ十二本

- ・活車海老
- ・和牛
- ・海老の紫蘇巻き
- ・アスパラ豚肉巻
- ・季節物 四本
- ・その他 四本

- ・お替り自由ご飯
- ・お味噌汁
- ・お口直しのアイス

一、六五〇円
(税込)

二、二〇〇円
(税込)

三、三〇〇円
(税込)

① 食物アレルギーについて

食品アレルギーがご心配なお客様は、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

KUSHIKATSU & WINE
AGEHA
Drink Menu

ビール

BEER

Draft beer[middle]

生ビール【中】 ¥640 (税込)

Draft beer[small]

生ビール【小】 ¥530 (税込)

Bottle beer

瓶ビール【アサヒ熟成】 ¥770 (税込)

Non-alcoholic beer

ノンアルコールビール ¥500 (税込)

ハイボール

HIGHBALL

Highball

ハイボール ¥500 (税込)

Taketsuru Highball

竹鶴プレミアムハイボール ¥830 (税込)

チューハイ

CHUHAI

Plane / Lemon / Lime / Citron / Kyoho grape / Plum

・プレーン ・柚子

・レモン ・巨峰

・ライム ・梅 all ¥420 (税込)

リキュール

FRUIT LIQUOR

TATEYAMA-UMESYU(plum liquor)

立山梅酒

KURO-UMESYU(plum liquor)

黒梅酒

UMENOYADO(Citron liquor)

梅乃宿 ゆず酒

ARAGOSI(Orange liquor)

あらごし みかん all ¥550 (税込)

ワイン

WINE

Glass of wine

グラスワイン ¥660~ (税込)

※品種やボトルワインはスタッフまで。

焼酎

SHOCHU (100ml)

SAKURAJIMA[Sweet potato]

さくらじま【芋】 ¥550 (税込)

CHISUIKAFUU[Barley]

地水火風【麦】 ¥550 (税込)

日本酒

SAKE

MIMURASUGI[from Nara]

三諸杉【奈良】本醸造 超辛口 ¥720 (税込)

(1合) [冷・燗]

地酒

JIZAKE (100ml)

KAIUN[from Shizuoka]

開運【静岡】無濾過 純米生酒 山田錦 ¥550 (税込)

HAKKAISAN[from Niigata]

八海山【新潟】本醸造 ¥550 (税込)

ソフトドリンク

SOFT DRINK

Oolong tea / Orange Juice / Ginger ale / Ramune / Cola

・ウーロン茶 ・ラムネ

・オレンジジュース ・コーラ

・ジンジャエール

all ¥330 (税込)

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



チャージ 330円(税込)

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
こだわりの持ちつてご用意しております。

大阪名物 揚げの 串カツ



おすすめ

Course menu

コースメニュー



CHEF'S CHOICE COURSE

【お任せコース】

串カツが堪能できる当店イチ押しコースになります！

価格は串の本数に応じて変わります。

其ノ一

お替り自由サラダ

其ノ二

オススメの串カツ

活車海老や季節物など

オススメの串カツを順にお揚げします。

宜しいところでお止めください。

SHUNSAI COURSE

【旬菜コース】

人気の車海老や和牛、旬の串もはいた十二本コース！

其ノ一

お替り自由サラダ

其ノ二

串カツ 十二本

・活車海老

・和牛

・アスパラの豚肉巻

・季節物、他 九本

其ノ三

アイスクリーム

三、七〇〇円

(税込)

SHUNSAI MINI COURSE

【旬菜ミニコース】

ボリユームをおさえた女性に人気の八本コース！

其ノ一

お替り自由サラダ

其ノ二

串カツ 八本

・活車海老

・和牛

・アスパラの豚肉巻

・季節物、他 五本

其ノ三

アイスクリーム

二、九〇〇円

(税込)

AGEHA COURSE

【揚ハコース】

当店人気の定番串がはいった十二本コース！

其ノ一

お替り自由サラダ

其ノ二

串カツ 十二本

・海老の紫蘇巻

・アスパラの豚肉巻

・他 十本

其ノ三

アイスクリーム

二、九〇〇円

(税込)

【ご飯物】

・お茶漬けセット

・じゃこ飯とお味噌汁

・法隆寺醤油の卵かけ御飯

・白ご飯セット(味噌汁・漬物付き)

550円

(税込)

各コースにお付けできますのでお気軽に申し付け下さい。



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。



【魚介串】 FISH AND SHELLFISH

活車海老

六八〇円

子持ち昆布ウニソース

三三〇円

海老の紫蘇巻

二八〇円

サーモントルタル

二二〇円

イカとオクラ

二二〇円



【肉串】 MEAT

和牛

三三〇円

豚バラ赤ワイン煮込み

三三〇円

牛肉

二八〇円

豚ヒレ肉

二二〇円

鶏のアンチョビソース 一八〇円

鶏むね肉カレーソース 一八〇円



VEGETABLES

【野菜串】

アスパラの豚肉巻 三三〇円

椎茸海老ミンチ詰 二二〇円

大根ブイヨン煮 二二〇円

蓮根肉詰 二二〇円

コーンバター 一八〇円



OTHER

【その他串】

カマンベールトマト 二二〇円

うずら卵 一八〇円

チーズ 一八〇円

もち明太子 一八〇円

よもぎ生麩 一八〇円

※全ての金額表記は税込価格となります。



a la carte

その他、一品

OTHER DISH

【酒の肴】

ホタルイカの沖漬け	五三〇円
漬け物盛り合わせ	五三〇円
チーズの味噌漬	五三〇円
カマンベールチーズ	五三〇円

RICE DISH

【御飯物】

お茶漬け	五五〇円
じゃこ飯と味噌汁	五五〇円
法隆寺醤油の卵かけご飯	五五〇円
白ご飯セット(味噌汁・漬物付き)	五五〇円

DESSERT

【甘味】

バニラアイスのベリーソース	四二〇円
揚げわらび餅の黒蜜ソース	四二〇円



ホタルイカの沖漬け

カマンベールチーズ



揚げわらび餅の黒蜜ソース

卵かけご飯

※全ての金額表記は税別価格となります。



Drink menu

ドリンクメニュー

BEER

【ビール】

生ビール(中)	六四〇円
生ビール(小)	五三〇円
瓶ビール(アサヒ熟成)	七七〇円
ノンアルコールビール	五〇〇円

WHISKEY WITH SODA

【ハイボール】

ハイボール	五〇〇円
竹鶴プレミアムハイボール	八三〇円

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。	

FRUIT LIQUOR

【果実酒】

立山梅酒	五五〇円
黒梅酒	五五〇円
梅の宿 柚子酒	五五〇円
あらごし みかん酒	五五〇円

CHUHAI

【チューハイ】

プレーン／レモン／ライム

柚子／巨峰／梅……………各四二〇円

SHOCHU

【焼酎】（一〇〇ml）

さくらじま（芋）……………五五〇円

地水火風（麦）……………五五〇円

SAKE

【日本酒】「1合」「冷・燗」

三諸杉 辛口純米 切辛（奈良）……………七二〇円

LOCAL SAKE

【地酒】（一〇〇ml）

開運 無濾過 純米生酒 山田錦……………五五〇円

八海山 本醸造……………五五〇円

SOFT DRINK

【ソフトドリンク】

ウーロン茶

オレンジジュース

ジンジャエール

コーラ／ラムネ……………各三三〇円

※全ての金額表記は税込価格となります。

WINE LIST

01

Bottle ¥3500 均一(税込)



白

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴァラエタル・シャルドネ

Baron Philippe De Rothschild Varietal Chardonnay

原産地: フランス / 辛口

品 種: シャルドネ

甘辛度 ★★★★★☆ 酸味 ★★★★★☆ 味の濃さ ★☆☆☆☆
甘口 → 辛口 やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥3,500(税込)



白

テヌータ・サン・アントニオ ソアーヴェ フォンタナ

Tenuta Sant'Antonio Soave Fontana

原産地: イタリア / 辛口 品種: ガルガネーガ、トレッピアーノ・ディ・ソアーヴェ、シャルドネ

甘辛度 ★★★★★☆ 酸味 ★☆☆☆☆ 味の濃さ ★☆☆☆☆
甘口 → 辛口 やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥3,500(税込)



白

パゴ・カサ・グラン カサ ベナサル ブランコ

Pago Casa Gran Casa Benasal Blanco

原産地: スペイン / 辛口

品 種: ゲヴェルトトラミネール、モスカテル

甘辛度 ★★★★★☆ 酸味 ★★★★★☆ 味の濃さ ★☆☆☆☆
甘口 → 辛口 やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥3,500(税込)



白

ケーブ・ハイツ・ヴィオニエ

Cape Heights Viognier

原産地: 南アフリカ / 辛口

品 種: ヴィオニエ

甘辛度 ★★★★★☆ 酸味 ★★★★★☆ 味の濃さ ★☆☆☆☆
甘口 → 辛口 やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥3,500(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。



赤

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴァラエタル・ピノ・ノワール

Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC 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

甘辛度 ★★★★★☆ 渋味 ★☆☆☆☆ 味の厚み ★★★★★☆
甘口 → 辛口 おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥3,500(税込)



赤

アトランティコ レゼルヴァ

Atlantico Tinto Reserva

原産地: ポルトガル / フルボディ

品 種: アリカンテ・ブーシェ、カベルネ・ソーヴィニヨン、アラゴネス

甘辛度 ★★★★★☆ 渋味 ★★★★★☆ 味の厚み ★★★★★☆
甘口 → 辛口 おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥3,500(税込)



赤

エル・コンベルティード テンブラニーリョ

El Convertido Tempranillo

原産地: スペイン / ミディアムボディ

品 種: テンブラニーリョ

甘辛度 ★★★★★☆ 渋味 ★★★★★☆ 味の厚み ★★★★★☆
甘口 → 辛口 おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥3,500(税込)

WINE LIST



Bottle ¥4500 均一(税込)



白

カンフォラレス シャルドネ

Canforrales Chardonnay

原産地:スペイン / 辛口

品 種:シャルドネ

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

酸味 ★★★★★

やさしい → キレ

味の濃さ ★★★★★

スッキリ→しっかり

Bottle ¥4,500(税込)



白

ヴィーニャ・エスメラルダ

VINA ESMERALDA

原産地:スペイン / 辛口

品 種:モスカテル、ゲヴェルツトラミネール

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

酸味 ★★★★★

やさしい → キレ

味の濃さ ★★★★★

スッキリ→しっかり

Bottle ¥4,500(税込)



赤

ポストカード・シリーズ カベルネ・ソーヴィニヨン

Postcard Series Cabernet Sauvignon

原産地:南アフリカ / フルボディ

品 種:カベルネ・ソーヴィニヨン

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

渋味 ★★★★★

おだやか → しっかり

味の厚み ★★★★★

ライトB → フルB

Bottle ¥4,500(税込)



赤

サンタ・クリスティーナ ファットリア・レ・マエストレルレ

Santa Cristina Fattoria Le Maestrelle

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、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

渋味 ★★★★★

おだやか → しっかり

味の厚み ★★★★★

ライトB → フルB

Bottle ¥4,500(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。

Bottle ¥6000 均一(税込)



白

アンリ ブルゴーニュ・シャルドネ

Henri Bourgogne Chardonnay

原産地:フランス / 辛口

品 種:シャルドネ

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

酸味 ★★★★★

やさしい → キレ

味の濃さ ★★★★★

スッキリ→しっかり

Bottle ¥6,000(税込)



白

ラ・フォルジュ・エステート・シャルドネ

La Forge Estate Chardonnay

原産地:フランス / 辛口

品 種:シャルドネ

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

酸味 ★★★★★

やさしい → キレ

味の濃さ ★★★★★

スッキリ→しっかり

Bottle ¥6,000(税込)



赤

フェウド・マッカリ ネロ・ダーヴォラ シチリア

Feudo Maccari Nero d'Avola Sicilia

原産地:イタリア / ミディアムボディ

品 種:ネロ・ダーヴォラ

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

渋味 ★★★★★

おだやか → しっかり

味の厚み ★★★★★

ライトB → フルB

Bottle ¥6,000(税込)

WINE LIST



Bottle ¥6000 均一 (税込)



赤

アンリ ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

Henri Bourgogne 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

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

渋味 ★★☆☆☆

おだやか → しっかり

味の厚み ★★★★★

ライトB → フルB

Bottle ¥6,000 (税込)



赤

シャトー・ラ・クロワ・デュ・デュック

Ch. La Croix du Duc

原産地: フランス / フルボディ

品 種: カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

渋味 ★★★★★

おだやか → しっかり

味の厚み ★★★★★

ライトB → フルB

Bottle ¥6,000 (税込)



赤

アンティノリ ペポリ キャンティ・クラッシコ

Antinori Pèppoli Chianti Classico

原産地: イタリア / フルボディ

品 種: サンジョヴェーゼ、メルロ、シラー

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

渋味 ★★★★★

おだやか → しっかり

味の厚み ★★★★★

ライトB → フルB

Bottle ¥6,000 (税込)

Bottle ¥8000~ (税込)



オーナーの
こだわり

串カツと *Mariage* (マリアージュ)

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。



泡

プロジェクト・クワトロ・カヴァ ブリュット

Proyecto CU4TRO Cava Brut

原産地: スペイン / 辛口

品 種: マカブー、チャレッロ、パレリャーダ、シャルドネ

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

酸味 ★★★★★

やさしい → キレ

味の濃さ ★★☆☆☆

スッキリ→しっかり

Bottle ¥4,800 (税込)



白

ジャン・クロード・コルトー シャブリ

Jean Claude Courtault Chablis

原産地: フランス / 辛口

品 種: シャルドネ

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

酸味 ★★★★★

やさしい → キレ

味の濃さ ★★☆☆☆

スッキリ→しっかり

Bottle ¥8,000 (税込)



泡

アレクサンドル・ブネ エクストラ・ブリュット

Alexandre PENET Extra Brut NV

原産地: フランス / 辛口

品 種: シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

酸味 ★★★★★

やさしい → キレ

味の濃さ ★★☆☆☆

スッキリ→しっかり

Bottle ¥9,000 (税込)



赤

レ・ディフェーゼ・サッシカイア

Le Difese Sassicaia

原産地: イタリア / フルボディ

品 種: カベルネ・ソーヴィニヨン、サンジョヴェーゼ

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

渋味 ★★★★★

おだやか → しっかり

味の厚み ★★★★★

ライトB → フルB

Bottle ¥8,800 (税込)



泡

モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL

原産地: フランス / 辛口

品 種: ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

酸味 ★★★★★

やさしい → キレ

味の濃さ ★★☆☆☆

スッキリ→しっかり

Bottle ¥10,000 (税込)