大阪名物 揚しの串カツ

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
こだわりを持ってご用意しております。

チャージ 200円(税別) / キャベツお替り 100円(税別)
突き出しキャベツ付き ※お任せコースはチャージ300円(キャベツと季節のピンチョス付き)になります。

ご注意

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

おすすめ

Course menu

コースメニュー

単品で串をご注文するよりお得になってイます。

当店おすすめ

CHEF'S CHOICE COURSE

【お任せコース】

価格は串の本数に応じて変わります。

季節のピンチョスとキャベツ(突出し)付き

季節のピンチョス 無料

串カツが堪能できる当店イチ押しコース！
旬魚旬菜、季節の限定串など
本日の選りすぐりの串を
順番にお揚げします。
よろしいところで
ストップをおかけください。

※お任せコースはチャージが三百円になります。

SHUNSAI COURSE

【旬菜コース】

旬の限定串と人気串が味わえる十二本コース！

其ノ一 ピンチョス 三種盛り
其ノ二 キャベツ
其ノ三 旬の限定串カツ 五本
其ノ四 人気の串カツ 四本
其ノ五 選べるデザート串
・わらびもち黒蜜ソース
・バナナ
・胡麻団子
・ピノ

三、〇〇〇円（税別）

EASY COURSE

【お手軽コース】

人気串と定番串が味わえる八本コース！

其ノ一 キャベツ
其ノ二 どて焼き
其ノ三 定番の串カツ 五本
其ノ四 人気の串カツ 三本
其ノ五 選べるデザート串
・わらびもち黒蜜ソース
・バナナ
・胡麻団子
・ピノ

二、〇〇〇円（税別）

【締め】

・お茶漬けセット 四八〇円
・法隆寺醤油の卵かけ御飯 四八〇円
・季節の味噌椀 三八〇円

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

天使のエビ	三〇〇円
子持昆布と山芋 ウニソース	三〇〇円
エビ紫蘇巻き	二五〇円
サーモンとエリンギ タルタル	二〇〇円
イカオクラ ウニソース	二〇〇円

【肉串】 MEAT

和牛	三〇〇円
トンひれチーズ	二〇〇円
鶏もも肉 アンチョビソース	一六〇円
地鶏むね肉 カレーソース	一六〇円
ソーセージ	一六〇円

【野菜串】 VEGETABLES

アスパラの豚肉巻	三〇〇円
椎茸海老ミンチ詰	二〇〇円
大根ブイヨン煮	二〇〇円
蓮根肉詰め	二〇〇円
コーンバター	一六〇円

【その他 串】 OTHER

カマンベールトマト	二〇〇円
うずら卵	一六〇円
チーズ バジルソース	一六〇円
もち明太子	一六〇円
よもぎ生麩	一六〇円

【盛り合わせ】 FRIED SKEWER COMBO

串カツ盛り合わせ 十本 天使の海老、アスパラ豚肉巻き、和牛、他	一、九八〇円
串カツ盛り合わせ 五本 アスパラ豚肉巻き、和牛、他	一、〇八〇円

※金額表記は税別価格となります。

その他、一品

a la carute

【スピードメニュー】 FOR NOW

枝豆ペペロンチーノ
ポテサラ温玉乗せ
ホタルイカの沖漬け
漬け物盛り合わせ
チーズの味噌漬
叩き胡瓜……各三九九円

【一品と揚げ物】 A-LA-CARTE

季節のピンチョス……三種五八〇円
地鶏のユッケ……五八〇円
どて焼き……五八〇円
三種の味わいポテトフライ……四八〇円
手羽先の唐揚げ……三本四八〇円
一本一八〇円

ホタルイカの沖漬け

季節のピンチョス

【締め】 RICE

お茶漬けセット ……四八〇円

法隆寺醤油の卵かけご飯 ……四八〇円

季節の味噌椀 ……三八〇円

白ご飯 ……二〇〇円

法隆寺醤油の卵かけご飯

お茶漬けセット

【デザート串】 DESSERT SKEWERS

わらびもち黒蜜ソース ……二〇〇円

バナナ ……二〇〇円

胡麻団子 ……一五〇円

ピノ ……一〇〇円

【甘味】 DESSERT

バニラアイス ……二八〇円

※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［メガジョッキ］……六〇〇円
生ビール［中］……四五〇円
シャンディーガフ……五〇〇円
レッドアイ……五〇〇円
ノンアルコールビール……四〇〇円

WHISKEY WITH SODA 【ハイボール】

メガハイボール……五〇〇円
ハイボール……四五〇円
コークハイ……五〇〇円
ジンジャーハイ……五〇〇円

CHUHAI 【チューハイ】

プレーン／レモン
ライム／柚子
トマト／巨峰
カルピス（マスカット）……各三八〇円

GLASS OF WINE 【ワイン】

グラスワイン……五〇〇円～
品種等、詳しくはスタッフまで。

FRUIT COCKTAIL 【フルーツカクテル】

フルーツ梅酒 …… 五八〇円
（梅酒＋フルーツ＋ミント）

フルーツスパークリング …… 六八〇円
（スパークリング＋三種のベリー）

カシス生オレンジソーダ …… 六八〇円
（カシス＋＋ソーダ＋生オレンジ＋ミント）

ノンアルコールカクテル …… 四〇〇円

LOCAL SAKE 【その他】

梅酒 …… 四五〇円

焼酎（芋・麦） …… 四〇〇円

日本酒 …… 五〇〇円

SOFT DRINK 【ソフトドリンク】

ウーロン茶

トマトジュース

オレンジジュース

ジンジャエール

コーラ

ラムネ …… 各二八〇円

※金額表記は税別価格となります。

WINE LIST

Bottle ¥1900 均一(税別)

白

ボデガ・シエン・イ・セロ　シャルドネ

Bodega Cien y Cerro Chardonnay

原産地:チリ / 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 ¥1,900(税別)

白

ロチェーノ　グリッロ

Roceno Grillo Sicilia D.O.C.

原産地:イタリア / 辛口
品　種:グリッロ
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 ¥1,900(税別)

赤

タクン・レセルヴァ　カベルネ・ソーヴィニヨン

Takun Reserva Cabernet Sauvignon

原産地:チリ / ミディアムボディ
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 ¥1,900(税別)

赤

ロチェーノ　ネロ・ダーヴォラ

Roceno Nero d'Avola Sicilia D.O.C.

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 ¥1,900(税別)

赤

ジャンジャン　メルヴェイユ　ルージ

Jeanjean Merveille Rouge

原産地:フランス / ミディアムボディ

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 ¥1,900(税別)

Bottle ¥2900 均一(税別)

白

ゴーツ・ドゥ・ローム

Goats do Roam White

原産地:南アフリカ / 辛口
品　種:ヴィオニエ、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
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 ¥2,900(税別)

白

ビーニャ・バルディビエソ・ソーヴィニヨン・ブラン

Vina Valdivieso Sauvignon Blanc

原産地:チリ / 辛口
品　種:ソーヴィニヨン・ブラン
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 ¥2,900(税別)

白

ルポ・ネロ　シシリー・ビアンコ

Lupo Nero Sicily Bianco

原産地:イタリア / 辛口
品　種:カタラット、グレカニコ、インツォリア
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 ¥2,900(税別)

WINE LIST

Bottle ¥2900 均一(税別)

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、シャルドネ、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ
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 ¥2,900(税別)

赤 レア・ヴィンヤーズ カリニャン ヴィエイユ・ヴィーニュ
Rare Vineyards Carignan Vieilles Vigne
原産地:フランス / ミディアムボディ
品　種:カリニャン
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 ¥2,900(税別)

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 ★★★☆☆ 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 ¥2,900(税別)

【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。

Bottle ¥3900 均一(税別)

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。

白 ランベルティ シャルドネ
Lamberti Chardonnay
原産地:イタリア / 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 ¥3,900(税別)

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 ¥3,900(税別)

WINE LIST

Bottle ¥3900 均一(税別)

赤

ルマーズ・ロブレ　ボデガス・ルマーズ

Rumors Roble Bodegas Rumors

原産地:スペイン / フルボディ
品　種:テンプラリーニョ

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 ¥3,900(税別)

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 ¥3,900(税別)

赤

フランソワ・ラベ　ピノ・ノワール

Francois LABET 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 ¥3,900(税別)

【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。

Sparkling&Champagne Bottle

スパークリング
Sparkling

泡

ブラン　ド　ブラン　ブリュット

Blanc de Blancs Brut

原産地:フランス / 辛口
品　種:ユニ・ブラン

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 ¥2,900(税別)

シャンパーニュ
Champagne

泡

アレクサンドル・プネ　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 ¥6,800(税別)