

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 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

おすすめ

Chef's choice course

おまかせコース

ステイック野菜付き

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ッ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、少しだけ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、八〇〇円

（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、七〇〇円

（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	四四〇円
サーモンといくらのデイルマヨネーズ	三八〇円
キスのタルタルソース	三八〇円
海老の紫蘇巻き	二八〇円

MEAT

【肉串】

和牛	四四〇円
豚バラ肉の赤ワイン煮込み	三八〇円
豚ヒレ肉	二八〇円
鶏肉のアンチョビソース	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	二二〇円
コーンバター	二二〇円

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 二二〇円

※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います。

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】 七七〇円
- 生ビール【小】 四八〇円
- ノンアルコールビール 五五〇円

WHISKEY WITH SODA

【ハイボール】

- イチロースモルト&
グレーンハイボール 九〇〇円
- ニッカハイボール 五三〇円

SOUR&FRUIT LIQUOR

【サワー・果実酒】

- 生搾りレモンサワー 七〇〇円
- プレーンサワー 四九〇円
- 伊藤農園の果汁サワー 八〇〇円
- 紀州梅酒 五八〇円
- 柚子酒 六二〇円
- 翠（国産ジン） 六〇〇円

※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】 六六〇円
一粒の麦【麦】 六六〇円

SAKE

【日本酒】（1合）〔冷・燗〕

日本酒 七七〇円
地酒（100ml） 七七〇円〜
銘柄等、詳しくはスタッフまで。

FRUIT JUICE

【こだわり果汁ジュース】

伊藤農園の果汁ジュース 九〇〇円

SOFT DRINK

【ソフトドリンク】

ウーロン茶、オレンジジュース
アップルジュース、ジンジャエール
コーラ、炭酸水 各四五〇円

※全ての金額表記は税込価格となります。

WINE LIST



Bottle of White Wine

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。



イタリア

グラン・サッソ トレブビアーノ・ダブルツォ Gran Sasso Trebbiano d'Abruzzo

原産地: イタリア / 辛口
品 種: トレブビアーノ

近年躍進目覚ましいアブルツォ州で育むハイクオリティワイン。飲めば飲むほどに爽やかさが増してゆく、フレッシュな白ワイン。

Bottle ¥4,400 (税込)



フランス

ドラス ヴァン・ド・ペイ・ドック ヴィオニエ Delas Van de Pay d'Oc Viognier

原産地: フランス / 辛口
品 種: ヴィオニエ

エキゾチックフルーツや桃の香りが心地よく広がります。デュラスならではのクリアでピュアな味わいを見事に表現しているワイン。

Bottle ¥6,200 (税込)



オーストラリア

ディーキン・エステート シャルドネ Deakin Estate Chardonnay

原産地: オーストラリア / 辛口
品 種: シャルドネ

シャルドネ種特有の桃やメロンの香りに満ち溢れています。さらにオーク樽のバター風味が口一杯に広がり、口当たりはフレッシュで、爽快感のある長い余韻を味わえます。

Bottle ¥2,980 (税込)



フランス

ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ シュール・リー ヴィエイユ・ヴィーニュ 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 ¥4,980 (税込)



チリ

エスト レセルヴァ ソーヴィニヨン ブラン 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きれのある酸が特徴のチリワインです。

Bottle ¥3,300 (税込)



南アフリカ

バリスタ シャルドネ Barista Chardonnay

原産地: 南アフリカ / 辛口
品 種: シャルドネ

ピーチをイメージするフレッシュで旨味豊かな果実味が特徴的。僅かにオークヴァニラの風味が加わり、膨らみある味わいで、厚みのあるシャルドネです。

Bottle ¥5,800 (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



サガ R ボルドー ドメーヌ・バロン・ド・ロートシルト
Saga R Bordeaux Domains Barons de Rothschild

原産地: フランス / 辛口
品 種: ソーヴィニヨンブラン、セミヨン

さわやかな果実の香りに、上品な白い花の口あたり、滑らかでクリアな果実味と、フレッシュな酸味が特長の洗練された味わいの辛口白ワインです。

Bottle ¥7,200(税込)



シャブリ 1er ボローワ クリストフ・パトリス
Chablis 1er Beauvignais Christophe Patrice

原産地: フランス / 辛口
品 種: シャルドネ

ボローワは1級畑の中でも日当たりがよく、ブドウはしっかりと凝縮します。ふくよかで果実味を感じるプルミエクリュです。

Bottle ¥15,000(税込)

Bottle of Red Wine



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、タンニンシルキーで洗練された印象の味わいです。

Bottle ¥2,980(税込)



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 ¥3,300(税込)



シャトー・レ・セツ・シェーヌ ボルドー ルージュ
Ch. Les Sept Chênes Bordeaux Rouge

原産地: フランス / ミディアムボディ
品 種: メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン

複雑なアロマに優れ、赤い果実やバニラを想わせる香り。滑らかなタンニンとバランスのとれた味わいが口の中に広がります。

Bottle ¥4,400(税込)



トーレス サングレ デ トロ
Torres Sangre de Toro

原産地: スペイン / ミディアムボディ
品 種: ガルナッチャ、カリニエナ

リッチなイチゴのアロマとかすかに感じる黒コショウのスパイシーな香り。なめらかな口当たりとデリケートな酸が楽しめます。

Bottle ¥5,200(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



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 ¥5,800(税込)



スクレ・ド・リュネス ピノ・ノワール

Secret de Lunès 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

チェリーのような甘く爽やかな香りとフレッシュな酸味。まろやかなタンニンが心地よく、まるでフルーツをほおばったような自然な果実味あふれるワインです。

Bottle ¥6,200(税込)



ブラゾン ド オーシエール

BLASON D'AUSSIERES

原産地: フランス / ミディアムボディ

品 種: シラー, カリニャン, ムールヴェードル, グルナツシュ

南仏に生息する野生のハーブ・ガリグ特有の豊かさを想わせる香り。力強く、深みのある味わい。フレッシュな風味と骨格を兼ね備えたワインです。

Bottle ¥7,200(税込)



シャトー・モン・ペラ・ルージュ

CH.MONT PERAT ROUGE

原産地: フランス / フルボディ

品 種: メルロ, カベルネ・フラン, カベルネ・ソーヴィニヨン

人気漫画「神の雫」でも取り上げられた人気のボルドーワイン。バランスがよく、口当たりもまろやかで、柔らかなタンニンが心地よく続きます。

Bottle ¥9,700(税込)



クロワ・ド・ボーセジュール

Croix de Beausejour

原産地: フランス / フルボディ

品 種: メルロ, カベルネ・フラン

サンテミリオン第一特別級Bのボーセジュール・デュフォー・ラガロースが造る、濃密果実味のセカンドワイン。上質な酸味とコクが備わった、深みのある味わい。

Bottle ¥11,000(税込)

Sparkling&Champagne



バルディビエソ リミテッド ブリュット

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 ¥4,400(税込)



ルイマッサン レゼルヴァ ブリュット

Louis Massing Brut Réserve

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

飲み応えと、調和の取れた優れたバランス感が特徴的。酸味に丸みを持たせ、旨みを引き出すために、瓶内熟成を24ヶ月間行い熟成感と複雑さを引き出しました。

Bottle ¥9,800(税込)

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

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、五〇〇円

(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、三五〇円

(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、九〇〇円

(税込)

Ageha lunch



揚ハランチ

定番串もはいたり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)