

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・くるみ



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。

チャージ 440円(税込)

※旬菜コース、旬菜ミニコース、揚八コースは
価格にチャージが含まれております。

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】

価格は串の本数に応じて変わります。

串カツが堪能できる当店イチ押しコースになります！
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。

其ノ一

ワンドリンクサービス

其ノ二

ステイック野菜

其ノ三

オススメの串カツ（宜しいところでお止めください）

其ノ四

アイスクリーム

別途チャージ

四四〇円

（税込）

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

ステイック野菜

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

四、三〇〇円

※チャージ込み（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 スティック野菜

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 アイススクリーム

三、五〇〇円
※チャージ込み(税込)

AGEHA COURSE

【揚げハコース】

当店人気の定番串がはいった十二本コース！

其ノ一 スティック野菜

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 アイススクリーム

三、五〇〇円
※チャージ込み(税込)

【ご飯物】

- ・お茶漬けセット
- ・じゃこ飯とお味噌汁
- ・卵かけ御飯

650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。

FISH AND SHELLFISH

【魚介串】

※全ての金額表記は税込価格となります。

活車海老	七七〇円
子持ち昆布ウニソース	五五〇円
有頭海老	四五〇円
キスのタルタルソース	四五〇円
海老の紫蘇巻	三五〇円
サーモンタルタル	三〇〇円
イカとオクラ	二〇〇円

MEAT

【肉串】

和牛	四五〇円
豚バラ赤ワイン煮込み	三五〇円
牛肉	三五〇円
鶏のアンチョビソース	二五〇円
豚ヒレ肉	二〇〇円
鶏むね肉カレーソース	二〇〇円

VEGETABLES

【野菜串】

アスパラの豚肉巻	三五〇円
椎茸海老ミンチ詰	二五〇円
蓮根肉詰	二五〇円
大根ブイヨン煮	二〇〇円
コーンバター	二〇〇円

OTHER

【その他串】

カマンベールトマト	二五〇円
うずら卵	二五〇円
チーズ	二〇〇円
もち明太子	二〇〇円
よもぎ生麩	二〇〇円



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	八〇〇円

RICE DISH

【御飯物】

お茶漬け	六五〇円
じゃこ飯と味噌汁	六五〇円
卵かけご飯	六五〇円

DESSERT

【甘味】

バナナ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

※全ての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) 六八〇円
- 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
- 角ハイボール 六五〇円
- フロンティアハイボール 八〇〇円
- スモーキーかつバランスの良い味わいです。

CHUHAI

【チューハイ】

- プレーン 四五〇円
- レモン 四五〇円
- ライム 四五〇円
- 柚子 四五〇円
- 巨峰 四五〇円

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

SHOCHU

【焼酎】(一〇〇ml)

さくらじま(芋)

六〇〇円

地水火風(麦)

六〇〇円

SAKE

【日本酒】「1合」「冷・燗」

金陵 濃醇純米(香川)

七七〇円

LOCAL SAKE

【地酒】(一〇〇ml)

別紙の地酒メニューをご覧ください

SOFT DRINK

【ソフトドリンク】

ウーロン茶

三八〇円

オレنجジュース

三八〇円

ジンジャール

三八〇円

コーラ

三八〇円

ラムネ

三八〇円

※全ての金額表記は税込価格となります。

WINE LIST



Sparkling&Champagne



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、チャレッツロ、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 ★☆☆☆☆
スッキリーしっかり

Bottle ¥4,800(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 ★☆☆☆☆
スッキリーしっかり

Bottle ¥12,000(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 ★☆☆☆☆
スッキリーしっかり

Bottle ¥10,000(税込)

Bottle ¥3500 均一(税込)



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

バルディビエソ ソーヴィニヨン・ブラン

Valdivieso Sauvignon Blanc

原産地:チリ / 辛口

品 種:ソーヴィニオンブラン

甘辛度 ★★★★★
甘口 → 辛口

酸味 ★★★★★
やさしい → キレ

味の濃さ ★☆☆☆☆
スッキリーしっかり

Bottle ¥3,500(税込)



白

ケイ・ダブリュー・ヴィ クラシック・コレクション シュナン・ブラン

KVV Classic Collection Chenin Blanc

原産地:南アフリカ / やや辛口

品 種:シュナン・ブラン

甘辛度 ★★★★★
甘口 → 辛口

酸味 ★★★★★
やさしい → キレ

味の濃さ ★☆☆☆☆
スッキリーしっかり

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 ★★★★★
甘口 → 辛口

酸味 ★☆☆☆☆
やさしい → キレ

味の濃さ ★☆☆☆☆
スッキリーしっかり

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 ★★★★★
甘口 → 辛口

酸味 ★☆☆☆☆
やさしい → キレ

味の濃さ ★☆☆☆☆
スッキリーしっかり

Bottle ¥3,500(税込)



赤

パロン・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 ★★★★★
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 ¥3,500(税込)

WINE LIST



Bottle ¥3500 均一(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 ★★★★★

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 ¥3,500(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 ★★★★★

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 ¥3,500(税込)



赤

アンデシータ カベルネ・ソーヴィニヨン

Andesita Cabernet Sauvignon

原産地:チリ / 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 ¥3,500(税込)

Bottle ¥4500 均一(税込)



白

メスタ・ベルデホ・オーガニック

MESTA ORGANIC VERDEJO

原産地:スペイン / 辛口

品 種:ベルデホ

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

パスクア レ・コレツィオオーニ バルドリーノ

Pasqua Le Collezioni Bardolino

原産地:イタリア / ミディアムボディ

品 種:コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ

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 ¥4,500(税込)



赤

サンティラーリオ・キャンティ

SANT' ILARIO CHIANTI

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

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)



【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

03

Bottle ¥6000~(税込)



白

アンリ プルゴーニュ・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 ★★★★★☆ 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 ¥6,000(税込)



白

パスクア オーガニック シャルドネ グリッロ シチリア
Pasqua Chardonnay Grillo Siciliane

原産地:イタリア / 辛口

品 種:シャルドネ、グリッロ

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 ¥6,000(税込)



白

ドメース・ジャン・クロード・コルトー シャブリ
Dom. Jean Claude Courtault Chablis

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 ¥8,000(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 ★★★★★☆ 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 ¥6,000(税込)



赤

アンリ プルゴーニュ・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 ★★★★★☆ 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 ¥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 ★★★★★☆ 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 ¥6,000(税込)



赤

シャトー・ジゴ
Chateau Gigault

原産地:フランス / ミディアムボディ

品 種:メルロー

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 ¥8,000(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。

平日限定

庵 ランチ

いおり

串カツ 八本

- ・海老のしそ巻き
- ・トンヒレ
- ・コーン
- ・チキン南蛮
- ・その他 四本

サラダ

お味噌汁

ご飯

1,300円
(税込)

お手軽に味わえる
リーズナブルな串八本コース

和 ランチ

なごみ

串カツ 八本

- ・牛肉
- ・有頭海老
- ・海老のしそ巻き
- ・アスパラ豚肉巻
- ・その他 四本

サラダ

お味噌汁

ご飯

お口直しのアイス

2,000円
(税込)

当店人気の有頭海老も
入った串八本コース

揚げ ハランチメニュー

ランチ内容



串カツ



サラダ

お替わり 170円



お味噌汁

お替わり 170円



ご飯

お替わり 150円



お口直しアイス

※庵ランチには
お口直しのアイスは
付いておりません

当店
一番
人気

雅 ランチ

みやび

串カツ 十本

- ・和牛
- ・有頭海老
- ・海老のしそ巻き
- ・アスパラ豚肉巻
- ・季節物 二本
- ・その他 四本

サラダ

お味噌汁

ご飯

お口直しのアイス

2,700円
(税込)

和牛、有頭海老はもちろん
季節串も入った串十本コース

彩 ランチ

いろどり

串カツ 十二本

- ・活車海老
- ・和牛
- ・海老のしそ巻き
- ・アスパラ豚肉巻
- ・季節物 四本
- ・その他 四本

サラダ

お味噌汁

ご飯

お口直しのアイス

4,000円
(税込)

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

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・くるみ

KUSHIKATSU & WINE
AGEHA
Drink Menu

ビール

BEER

Draft Beer

生ビール【中】 ¥680 (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)

Frontier Highball

フロンティアハイボール ¥650 (税込)

Premium Highball

プレミアムハイボール ¥880 (税込)

チューハイ

CHUHAI

Plane / Lemon

プレーン／レモン

Lime / Citron

ライム／柚子

Kyoho grape

巨峰 all ¥450 (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】 ¥600 (税込)

CHISUIKAFUU[Barley]

地水火風【麦】 ¥600 (税込)

日本酒

SAKE

MIMURASUGI[from Nara]

金陵 濃醇純米【香川】 ¥770 (税込)

(1合) [冷・燗]

地酒

LOCAL SAKE(100ml)

Please refer to the attached sheet.

別紙の地酒メニューをご覧ください

ソフトドリンク

SOFT DRINK

Oolong tea

ウーロン茶

Orange Juice

オレンジジュース

Ginger ale

ジンジャエール

Cola

コーラ

Ramune

ラムネ all ¥380 (税込)