

三種の発酵おぼんざいと串カツが味わえるランチ御膳。

ご注意

食物アレルギーについて

特定原材料：小麦・そば・乳・卵・落花生・えび・かに・くるみ

ふじやま御膳

和牛や数の子が付いたボリユームも満足の厳選串カツ八本ランチ。

・発酵おぼんざい三種盛り

・串カツ **八本**

大海老タルタルソース

和牛

もろこし醬麴バター

数の子と山芋雲丹ソース

アスパラ豚肉巻

他三本

・御飯(白米又は、ひじき雑穀米)

・お味噌汁

さくら御膳

和牛や定番のアスパラ豚肉巻が付いた厳選串カツ六本ランチ。

・発酵おぼんざい三種盛り

・串カツ **六本**

大海老タルタルソース

和牛

もろこし醬麴バター

アスパラ豚肉巻

他二本

・御飯(白米又は、ひじき雑穀米)

・お味噌汁

平日限定

うめよこ御膳

平日限定のボリユームを抑えた串カツ五本ランチ。

・発酵おぼんざい三種盛り

・串カツ **五本**

大海老タルタルソース

和牛

もろこし醬麴バター

他二本

・御飯(白米又は、ひじき雑穀米)

・お味噌汁

二、五〇〇円

(税込み)

一、八五〇円

(税込み)

一、五〇〇円

(税込み)



大阪名物

揚げの
串カツ



発酵
おばんざい。

ようこそ揚八へ！

当店の串カツは、アゲハ蝶の様な

ふんわりとした軽い口当たりが特徴です。

季節素材を活かしながら揚げた串カツが

お楽しみいただけます。

前菜は日本の伝統調味料「発酵」をテーマに、

自家製塩麴や厳選味噌、老舗の醤油などを

使用しています。

皆さまが笑顔で帰っていただけるよう、

心を込めておもてなしいたします。

お通し代 440円(税込)頂戴しています。

※コース価格にはお通し代が含まれています。

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・くるみ



Course menu

コースメニュー



【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！
季節物など、お薦め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 季節の発酵おばんざい 一種

其ノ三 お薦めの串カツ（宜しいところでお止めください）

其ノ四 アイスクリーム セット料金 四四〇円 (税込)

【旬菜コース】

季節物四本、ボリュームも満足な十二本コース！

其ノ一 季節の発酵おばんざい 一種

其ノ二 串カツ 十二本

- ・ 季節物四本
- ・ 和牛
- ・ 海老の紫蘇巻
- ・ アスパラの豚肉巻、他五本

其ノ三 選べるデザート

四、〇〇〇円

(税込)

【揚八コース】

人気の和牛に季節串も二本付いた人気の十本コース！

其ノ一 季節の発酵おばんざい 一種

其ノ二 串カツ 十本

・季節物二本

・和牛

・海老の紫蘇巻

・アスパラの豚肉巻、他五本

其ノ三 選べるデザート

三、三〇〇円

(税込)

【和みコース】

ボリュームをおさえたリーズナブルな八本コース！

其ノ一 季節の発酵おばんざい 一種

其ノ二 串カツ 八本

・和牛

・海老の紫蘇巻

・アスパラの豚肉巻

・他五本

其ノ三 選べるデザート

二、六〇〇円

(税込)

各コースにご飯物もお付けできます。
スタッフまでお気軽にお申し付けください。

【ご飯物】

・ミニサーモンいくら丼

・玉子かけご飯

・ミニ和風ライスコロッケの出汁茶漬け

・ひじき雑穀米 or 白ご飯、味噌汁



Fermented Dishes

発酵おばんざい

体にも良い発酵おばんざいと前菜になります。



【季節物】

季節の発酵おばんざい
品種等、詳しくはスタッフまで。

三八〇円〜

※金額表記は税込価格となります。

【醤油麹】

茄子と豚肉の煮浸し
ひしお醤油のきんぴらごぼう

三八〇円

二八〇円

【塩麹】

塩麹玉ねぎのカルパッチョ
生湯葉とアボカドトマトのカプレーゼ

四八〇円

三八〇円

【味噌】

味噌漬クリームチーズ
鶏ハム 朝天醬味噌

三八〇円

三八〇円

【その他】

紫蘇香るガリとまよ
トロレバーごま油風味

二八〇円

三八〇円



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。

【肉串】

※金額表記は税込価格となります。

和牛	四四〇円
豚ヒレ 赤ワインソース	二五〇円
鶏モモ トマトアンチョビソース	二五〇円
ソーセージ タスマニアマスタード	二五〇円
鶏むね	二〇〇円

【魚介串】

大海老 タルタルソース	四四〇円
サーモン いくらタルタルソース	四四〇円
海老の紫蘇巻	三五〇円
数の子と山芋 雲丹ソース	三三〇円
イカとオクラ 雲丹ソース	二〇〇円

【野菜串】

アスパラの豚肉巻	三五〇円
蓮根肉詰め	二五〇円
椎茸海老ミンチ詰め	二五〇円
もろこし 醬麴バター	二二〇円
大根ブイヨン煮	二〇〇円

【その他串】

うずら卵 ランプフィッシュユキヤビア	三〇〇円
カマンベールトマト	二五〇円
もち明太子ソース	二〇〇円
よもぎ生麩 田楽味噌	二〇〇円



a la carute

その他、一品



【揚物】

- トリユフ塩のパリパリ手羽先 二本 五八〇円
三種ソースのポテトフライ 五八〇円
ピザ風ポテチーズ春巻き 一本 五八〇円

※金額表記は税込価格となります。

【発酵煮込み料理】

- 今月の発酵煮込み 五八〇円

【ご飯物】

- ミニサーモンいくら丼 八八〇円
玉子かけご飯 四八〇円
ミニ和風ライスコロッケの出汁茶漬け 四八〇円
ひじき雑穀米 二五〇円
白ご飯 二〇〇円
味噌汁 二〇〇円

【甘味】

- 酒粕プリン 四八〇円
ヨーグルトティラミス 四八〇円
麴抹茶ソースのバニラアイス 四八〇円



Drink menu

ドリンクメニュー

【ビール】

- 香るエール生ビール(中) 六四〇円
- 香るエール生ビール(小) 四五〇円
- シャンデイーガフ 六四〇円
- ノンアルコルビール 四五〇円

【ハイボール】

- 角ハイボール 五五〇円
- コークハイ 五八〇円
- ジンジャーハイ 五八〇円
- 山崎十二年ハイボール 二、八〇〇円

【サワー】

- 果肉入り桃サワー 五五〇円
- 果肉入りキウイサワー 五五〇円
- 果肉入りりんごサワー 五五〇円
- プレーン／レモン 五五〇円
- 巨峰／カルピス 各四五〇円

【果実酒】

- 特撰紀州産南高梅酒 五五〇円

※金額表記は税込価格となります。



Drink menu

ドリンクメニュー

【クラフトカクテル】

- 翠 ジンソーダ 五五〇円
- 翠 ジンソーダ ちぎり大葉 五八〇円
- 翠 ジンソーダ 風味山椒 六〇〇円
- 翠 ジンジンジャー 五八〇円
- 奏 抹茶ソーダ 六五〇円
- 奏 柚子ソーダ 六五〇円

【ご当地サイダーカクテル】

- 焼酎割り・ウイスキー割り等々 七八〇円
- 詳しくは別紙メニューをご覧ください。

【焼酎】

- 黒霧島(芋) 五五〇円
- 大隅(麦) 五五〇円
- ウーロン茶割り 五五〇円
- 緑茶割り 五五〇円
- ジャスミン茶割り 五五〇円

【酒】

- 日本酒一合(常温・燗) 六〇〇円
- 地酒(冷酒) 品種等、詳しくは別メニューをご覧ください。

※金額表記は税込価格となります。



Drink menu

ドリンクメニュー

【グラスワイン】

- (白)セニヨリオ デ オルガス 五〇〇円
- (白)エルカスティーリヤヴィウラシヤルドネ 七〇〇円
- (赤)セニヨリオ デ オルガス 五〇〇円
- (赤)オーシーエル セレクション 七〇〇円

【ノンアルコールカクテル】

- 果実の王様 五〇〇円
- ミックスジュース×マンゴー×ウォーター
- 侍ブルー 五〇〇円
- ハワイアンブルー×柚子×ソーダ
- ぶどう畑 五〇〇円
- 巨峰×カルピス×ソーダ

【ソフトドリンク】

- ウーロン茶 三八〇円
- コーラ 三八〇円
- ジンジャエール 三八〇円
- カルピス(ウォーター・ソーダ) 三八〇円
- 果肉入り桃スカッシュ 五〇〇円
- 果肉入りキウイスカッシュ 五〇〇円
- 果肉入りりんごスカッシュ 五〇〇円
- 今月のご当地サイダー 五五〇円

※金額表記は税込価格となります。

RED WINE

WHITH WINE



SPARKLING

RED 13

 シヤトー ジゴ
 品種
 メルロー / ミディアムボディ



七、九八〇円

RED 12

 アンリブルゴーニュピノ・ノワール
 品種
 ピノ・ノワール / ミディアムボディ



五、九八〇円

RED 11

 オーシーエルセレクション
 品種
 シラー、カベルネフラン、その他 / ミディアムボディ



三、九八〇円

RED 10

 サンタカロリーナエストレゼルヴァシラー
 品種
 シラー / フルボディ

二、九八〇円

RED 09

 セニヨリオデオルガス赤
 品種
 シラー、モナストレル / ミディアムボディ


一、九八〇円

WHITE 08

 プティシヤブリクリストフ・パトリス
 品種
 シヤルドネ / やや辛口

六、四八〇円

WHITE 07

 エルカステイリーリヤヴィウラシヤルドネ
 品種
 ビウラ、シヤルドネ / 辛口

三、九八〇円

WHITE 06

 甲州
 品種
 甲州 / やや辛口



四、七八〇円

WHITE 05

 サンタカロリーナエストレゼルヴァシヤルドネ
 品種
 シヤルドネ / 辛口



二、九八〇円

WHITE 04

 セニヨリオデオルガス白
 品種
 マカベオ、ミスカ / やや辛口


一、九八〇円

CHAMPAGNE 03

 シレーヌフレンチ・リヴィエラメトード・トラディショナル
 品種
 シヤルドネ / 辛口

六、〇〇〇円

SPARKLING 02

 プロジェクトクワトロカヴァ
 品種
 マカブー、チャレッコ、パレリヤード、シヤルドネ / 辛口

四、八〇〇円

SPARKLING 01

 ガンチア・ブリユット・スプマンテ
 品種
 シヤルドネ、他 / 辛口

二、九八〇円



（ ボトルワイン ）

BOTTLE WINE

おのみもの

