

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、揚げ八コースは
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

サラダ

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

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

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

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

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

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

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

・法隆寺醤油の卵かけ御飯

・白ご飯セット(味噌汁・漬物付き)

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。



【魚介串】 FISH AND SHELLFISH

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

サーモントルタル

三〇〇円

イカとオクラ

二〇〇円



【肉串】 MEAT

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

※全ての金額表記は税込価格となります。



a la carute

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
法隆寺醤油の卵かけご飯	六五〇円
白ご飯セット(味噌汁・漬物付き)	六五〇円

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



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→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→しっかり

Bottle ¥9,000(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→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→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→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→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→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 ★★★★★ 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)



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 ★★★★★ 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)

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 ★★★★★ 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 ¥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 ★★★★★ 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 ¥4,500(税込)



赤

パスクア レ・コレツィオニーニ 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 ★★★★★ 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 ¥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 ★★★★★ 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 ¥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。

揚げは 揚ハランチメニュー

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



和ランチ

なごみ

当店人気の有頭海老も入った
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
- ・有頭海老
- ・アスパラ豚肉巻
- ・その他 四本

- ・ご飯
- ・お味噌汁
- ・お口直しのアイス

二、〇〇〇円
(税込)



雅ランチ

みやび

和牛、有頭海老はもちろん
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
- ・有頭海老
- ・海老の紫蘇巻き
- ・アスパラ豚肉巻
- ・季節物 二本
- ・その他 四本

- ・ご飯
- ・お味噌汁
- ・お口直しのアイス

二、七〇〇円
(税込)



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

- ・ご飯
- ・お味噌汁
- ・お口直しのアイス

四、〇〇〇円
(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・くるみ

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)