



新世界流「串かつ」鉄の掟

- 新世界の串かつは、**生のキャベツ**と一緒に出てきます。このキャベツは、胸焼けを防ぎ口の中をさっぱりさせる効果があるといわれています。お代わりは**無料**なのでドンドン食べよう!
- **串かつソース**は、ステンレス製のバットに入っています。色が濃いめのソースでも意外とあっさり味なのでドブンと漬けてもあまり辛くならない。どのお店も「**二度漬**け禁止」なので万が一、もう少しソースが欲しいよ〜と思ったら、キャベツでソースをすくってかけるという裏技があります!!



※食物アレルギーをお持ちの方は事前にスタッフにお知らせください。※表示価格より別途消費税を頂戴いたします。
※素材・盛り付け等により料理画像と多少イメージが異なる場合がございます。※未成年・ドライバーの方へのアルコール類の提供はお断りいたします。
* Consumption tax will be added to the list price. * Please inform the staff. If you have a food allergy.
* 消費税将被添加到列表中的价格。* 如果你有食物过敏, 请告知工作人员。* 소비세 정가에 추가됩니다。* 식품 알레르기를 가지고 계신 분은 직원에게 알려주십시오。

横綱名物大皿料理

Oversized serving / 超大份量 / 특대 봉사

MEGA MORI

ど〜んと
約454g
3人前!!



横綱ステーキ
~黒粹プライム牛~
YOKOZUNA prime beef steak /
横綱的高档牛排 /
고급 비프 스테이크 **1,980円**

10人前



揚げたこ焼き横綱盛り
Deep-fried Takoyaki /
炸章鱼丸 / 튀김 타코야끼 **980円**

※食べ残しのないようにご注意ください。 / * Please be careful not to leftovers. /
* 请注意不要离开吃东西。 / * 먹다 남은하지 않도록주의하시기 바랍니다.

ど〜んと
5人前!!



新世界焼きそば大関盛り
Fried noodles / 日式炒面 / 야키소바 888円

10人前



枝豆横網盛り

Edamame /
毛豆 / 에다마메

999円

10人前



ポテトフライ横網盛り

French fries /
炸薯条 / 감자 튀김

999円

10人前



鶏の唐揚げ横網盛り

Deep-fried chicken /
炸鸡块 / 닭 튀김

1,580円

日本一の

串かつ

Deep-fried skewers

炸串 / 꼬치튀김

KUSHIKATSU

本場新世界の味!!

日本一の串かつ
横綱

ソースの二度漬けお断り!!

Caution / 注意 / 주의

Please dip in sauce only once.

请酱蘸只有一次。 / 한 번만 소스에 찍어주세요.



一本一本こだわって
手間ひま惜しまず丁寧
日本一の串かつの
日本一のおもてなし





新世界名物

名物 どて焼

Beef sinew stewed in miso / 香烤红烧牛肉 / 소근육된장찌

480円



山の幸

Meat / 肉类 / 고기

- 名物 串かつ(牛) **100円**
Beef / 牛肉 / 쇠고기
- ホルモン **120円**
Beef innards / 牛内臓 / 소의 내장
- 豚バラ **130円**
Pork ribs / 猪肉 / 돼지고기
- 鶏ささみ **130円**
Chicken breast / 鸡胸脯肉 / 닭 가슴살
- 鶏もも **130円**
Chicken thigh / 鸡腿肉 / 닭 허벅지
- ささみしそ梅肉 **150円**
Chicken breast with shiso plum / 鸡胸肉配紫苏李子 / 닭 가슴살과 매실 차조기
- 牛すじ **150円**
Beef tendon / 牛腱肉 / 소 힘줄 고기

海の幸

Seafood / 海鲜 / 해산물

- たこ **150円**
Octopus / 章鱼 / 문어
- いか **150円**
Squid / 鱿鱼 / 오징어
- ししやも **150円**
Capelin / 毛鳞鱼 / 별빙어
- サーモン **180円**
Salmon / 三文鱼 / 연어
- キス **200円**
Sand borer / 白丁鱼 / 보리멸
- ほたて **210円**
Scallop / 扇贝 / 가리비
- えび **250円**
Prawn / 虾 / 새우
- 海老しそ巻 **270円**
Prawn with shiso / 包紫苏虾 / 소엽 와 새우

大地の幸

Vegetable / 蔬菜类 / 야채

- にんにく **100円**
Garlic / 大蒜头 / 마늘
- オクラ **100円**
Okra / 秋葵 / 오クラ
- 白ねぎ **100円**
Leek / 白葱 / 파
- じゃがいも **120円**
Potato / 马铃薯 / 감자
- 玉ねぎ **120円**
Onion / 洋葱 / 양파
- しいたけ **120円**
Shiitake mushroom / 香菇 / 표고버섯
- なす **120円**
Eggplant / 茄子 / 가지
- 長芋 **120円**
Chinese yam / 山药 / 참마
- ししとう **130円**
Green pepper / 细条青椒 / 고추
- エリンギ **130円**
Eryngii / 杏鲍菇 / 새송이 버섯
- れんこん **150円**
Lotus root / 莲藕 / 연근
- プチトマト **180円**
Cherry tomato / 圣女果 / 방울 토마토
- 辛子れんこん **180円**
Lotus root with mustard / 带芥末的莲藕 / 겨자 연근
- アスパラ **210円**
Asparagus / 芦笋 / 아스파라거스

変わり種串かつ

Other / 其他 / 다른

- 赤ウインナー **120円**
Sausage / 香肠 / 소세지
- うずら玉子 **120円**
Quail's eggs / 鹌鹑蛋 / 메추리알
- もち **120円**
Rice cake / 年糕 / 떡
- チーズ **130円**
Cheese / 奶酪 / 치즈
- ハムカツ **130円**
Ham cutlet / 火腿 / 햄
- つくね **130円**
Chicken meatball / 鸡肉丸子 / 닭고기 미트볼
- 紅しょうが **150円**
Red pickled ginger / 红姜 / 절인
- チーズしそ巻き **150円**
Cheese with shiso / 包紫苏奶酪 / 소엽 와 치즈
- 厚切りベーコン **160円**
Bacon / 烟肉 / 베이컨
- チョリソー **160円**
Chorizo / 香肠 / 초리소
- もちチーズベーコン **210円**
Mochi cheese bacon / 麻糬奶酪烟肉 / 모찌 치즈 베이컨
- チョコバナナ **120円**
Banana with chocolate sauce / 香蕉配巧克力酱 / 초콜릿 소스가 든 바나나
- バウムクーヘン **120円**
(はちみつソース) Baumkuchen with honey sauce / 年轮蛋糕用蜂蜜酱 / 바움쿠헨과 꿀 소스

What is Kushikatsu?
Kushikatsu, also known as kushiage, is a Japanese-style of deep-fried kebab. In Japanese, kushi refers to the skewers used while katsu means a deep-fried cutlet of meat. Kushikatsu can be made with beef, chicken, pork, seafood, and seasonal vegetables. These are skewered on bamboo kushi; dipped in batter, and bread crumbs; and deep-fried in oil. They may be served straight or with originality sauce. The Shinsekai neighborhood of Osaka is famous for its Kushikatsu.

OSAKA

名物



大阪発祥オムライス
Fried rice in omelette / 500円
蛋包饭 / 오므라이스



もつ煮込み
Stewed giblet / 380円
煮牛内脏 / 쇠고기 대동맥

新世界名物



名物どて焼 480円
Beef sinew stewed in miso / 香烤红烧牛肉 / 소근육된장찜



油かすうどん 680円
Oily scum Udon / 含油浮渣乌冬面 / 기름 찌꺼기우동



大阪きつねうどん
Udon noodle / 550円
乌冬面 / 우동



串かつ丼
Kushikatsu bowl / 680円
炸串饭 / 꼬치 튀김 덮밥

MEIBUTSU

新世界
名物

ピリ辛ソース仕立て
Spicy sauce / 小辣酱汁 / 조금 매운 소스

新世界焼きそば

Fried noodles /
日式炒面 / 야키소바 **500円**

大阪名物揃いの踏み

揚げたこ焼き

Deep-fried Takoyaki /
炸章鱼丸 / 튀김 타코야끼

350円

たこのみ焼き **780円**

Deep-fried Takoyaki & Okonomiyaki /
炸章鱼丸和御好烧 /
튀김 타코야끼와 오키노미 야끼

御好み焼き

OKONOMI YAKI

食べれば分かる大阪の味!!

You can understand Osaka taste, when you eat.

豚玉

680円

Pork & egg / 猪肉, 鸡蛋 / 돼지고기, 계란

いか玉

680円

Squid & egg / 鱿鱼, 鸡蛋 / 오징어, 계란

もちチーズ玉 **780円**

Rice cake, cheese & egg /
年糕, 奶酪, 鸡蛋 / 떡, 치즈, 계란

ミックス玉 **880円**

Pork, squid, shrimps & egg /
猪肉, 鱿鱼, 虾, 鸡蛋 /
돼지고기, 오징어, 새우, 계란

お造り

TAIKURI



お造り3種盛り

Assorted sashimi (3 kinds)
什锦生鱼片(3种) / 모듬 사시미 (3 종류)

750円



お造り5種盛り

Assorted sashimi (5 kinds)
什锦生鱼片(5种) / 모듬 사시미 (5 종류)

1,050円



鯛造り

Sea bream sashimi / 鯛鱼生鱼片 / 도미 사시미

580円



まぐろ造り

Tuna sashimi / 金枪鱼生鱼片 / 다랑어 사시미

580円



カンパチ造り

Greater amberjack sashimi / 高体鰹生鱼片 / 잭방어 사시미

580円



サーモン造り

Salmon sashimi / 三文鱼生鱼片 / 연어 사시미

580円



いか造り

Squid sashimi / 鱿鱼生鱼片 / 오징어 사시미

580円



たこぶつ

Octopus sashimi / 章鱼生鱼片 / 문어 사시미

580円



海鮮ユッケ

Seafood yukhoe / 凉拌海鲜肉 / 해산물 육회

580円



NIGIRI

握り5貫盛り

Assorted sushi (5 kinds) /
什锦寿司 (5种) / 모듬 초밥 (5 종류)

850円

握り7貫盛り

Assorted sushi (7 kinds) /
什锦寿司 (7种) / 모듬 초밥 (7 종류)

1,080円

串かつロール 300円

Kushikatsu sushi roll / 太卷炸串 / 꼬치 한판 김밥

※写真は2人前です。* The picture of two serving.
* 这个是2人份的照片。* 두 명분의 사진입니다.



MAKI

酒者

SAKESAKANA



クリームチーズのチャンジャ添え 360円
Cod's bowles with kimchi and cream cheese /
腌辣鳕鱼和奶油奶酪 / 창란젓 림치즈



ささみ梅くらげ 300円
Chicken white meat tossed plum and jellyfish /
鸡胸肉和梅味海蜇的凉拌菜 / 닭 가슴살 매실 해파리 무침



鶏皮ポン酢 360円
Chicken skin ponzu sauce /
鸡皮柚子醋酱 / 치킨 피부 폰즈



アボカド造り 480円
Fresh avocado / 新鲜鳄梨 / 신선한 아보카도



トマトスライス 380円
Sliced tomato / 番茄切片 / 얇게 썬 토마토



せせりの 柚子胡椒ポン酢 380円
Chicken neck meat ponzu / 鸡脖子肉柚子醋 / 닭목고기 폰즈



漬物盛り合わせ 420円
Assorted pickles / 咸菜什锦 / 모듬 피클



たこわさび 280円
Octopus wasabi / 芥末章鱼 / 문어 와사비



黒枝豆 350円
Edamame / 毛豆 / 에다마메



手作り豆腐 350円
Cold tofu / 凉豆腐 / 냉 두부



やみつき胡瓜 380円
Seasoned cucumber / 凉拌黄瓜 / 맛 내기 오이

サラダ

SALAD



大根サラダ 520円
Daikon radish salad /
白萝卜沙拉 / 무와 샐러드



ロメインシーザーサラダ 550円
Caesar salad with soft-boiled egg /
半熟鸡蛋的凯撒沙拉 / 시저 샐러드 반숙 계란



自家製ポテトサラダ 380円
Potato salad /
土豆沙拉 / 감자 샐러드

焼 YAK

きもん



いかの一夜干し
Grilled squid / 烤乌贼 / 구운 오징어 **380円**



エイレ炙り
Grilled stingray fin / 烤黄貂鱼翅 / 가오리 지느러미구이 **420円**



炙り明太子 **450円**
Roasted cod roe / 烤鳕鱼子 / 구운 명란젓



ホッケ **550円**
Grilled atka mackerel / 烤多线鱼 / 구운 임연수어



ししやも **380円**
Grilled shishamo / 烤柳叶鱼 / 구이 열빙어

揚げ

もん

AGEMON



チーズ春巻きスティック **420円**
Cheese spring roll / 奶酪春卷 / 치즈 하루마끼



若鶏の唐揚げ **550円**
Deep-fried chicken / 炸鸡块 / 닭 튀김



ポテトフライ **380円**
French fry / 炸薯条 / 감자 튀김



自家製タルタルのチキン南蛮 **580円**
Fried chicken with tartar sauce / 炸鸡与塔塔酱 / 타르타르 소스와 닭 튀김



IPPIN

大阪名物揃いの踏み



横綱ステーキ
～黒粹プライム牛～
YOKOZUNA prime beef steak/
横綱的高档牛排/
고급 비프 스테이크 **1,980円**



たこのみ焼き 780円
Deep-fried Takoyaki & Okonomiyaki/
炸章鱼丸和御好烧/
튀김 타코야키와 오키노미 야키



せせりの塩炙り焼き 480円
Grilled chicken neck with salt / 烤鸡颈用盐 / 소금 구이 닭 목



ホルモン焼き 500円
Stir-fried beef variety meats / 炒牛内脏 / 볶음 소 내장 고기



豚ぺい焼き 480円
Omelette of pork / 煎蛋卷猪肉 / 돼지 고기 오믈렛



えびマヨ 720円
Shrimp tossed with mayonnaise / 虾用蛋黄酱扔 / 튀새우 마요네즈 던져



ローストビーフ 580円
Roast beef with truffle salt / 与松露盐的烤牛肉 / 로스트 비프 와 트러플 소금



出し巻き玉子 450円
Japanese omelet / 日式蛋卷 / 감는 계란 구이



じゃがチーズベーコン 480円
Potato cheese bacon gratin / 土豆培根奶酪焗 / 감자 치즈 베이컨 그라탕



ゲソバター醤油焼き 480円
Squid legs fried in butter / 鱿鱼腿黄油炒 / 버터에 튀긴 오징어 다리

麵飯

MEN. MESHII



豚骨ラーメン
Pork soup ramen / 猪骨汤拉面 / 돈코츠 라면 **580円**



串かつ丼
Kushikatsu bowl / 炸串饭 / 꼬치 튀김 덮밥 **680円**



たこむす Takoyaki in rice ball / 章鱼烧在饭团 / 타코 야키 주먹밥 **320円**



特製牛丼 **680円**
Beef bowl / 牛肉饭 / 소고기 덮밥



食べ応え
バツグン!!

白飯 200円
Rice / 饭 / 밥
赤だし 300円
Miso soup / 味噌汤 / 미소시루

ローストビーフ丼 **750円**
Roast beef bowl / 烤牛肉饭 / 로스트 비프 덮밥



焼豚炒飯 **500円**
Fried rice / 炒饭 / 볶음밥



大阪発祥オムライス **500円**
Fried rice in omelette / 蛋包饭 / 오므라이스



おにぎり(2個/梅干し・鮭) **300円**
Rice ball (2 pcs / Pickled plum or salmon) / 饭团 (2个 / 酸梅, 三文鱼) / 주먹밥 (2개 / 우메보시, 연어)



お茶漬(梅干し・鮭) 各**420円**
Chazuke (Pickled plum or salmon) / 茶泡饭 (酸梅, 三文鱼) / 차즈케 (우메보시, 연어)

甘味

KANMI



抹茶レアチーズケーキ **480円**
Green tea cheesecake / 抹茶未烤奶酪蛋糕 / 말차 굽지 않은 치즈 케이크



プルプル水もち **350円**
Jelly cake / 果冻蛋糕 / 젤리 케이크



バニラアイス **200円**
Vanilla ice cream / 香草冰淇淋 / 바닐라 아이스크림



小倉抹茶アイス **250円**
Green tea ice cream / 抹茶冰淇淋 / 말차 아이스크림

自慢の鍋料理

Hot pot dishes
日式火鍋 / 냄비 요리

Notice / 通知 / 공지 사항

- 鍋料理は、2人前より承ります。
(掲載の料金は1人前の料金です)
- * Please order with two servings or more.
(Price is for one portion.)
- * 请在超过2个人的份订。(价格是1人份。)
- * 2인분 이상 주문하십시오. (가격은 한 부분입니다.)

NABE MENU

国産もつ
使用

新世界名物 もつ鍋

Beef innards hot pot /
牛内臓火鍋 /
곱창전골
一人前 **950円**

What is innards hot pot (Motsunabe)?

Motsunabe is a type of nabemono in Japanese cuisine, which is made from beef or pork tripe or other offal. It is a popular stew made with guts portions of various types of meat, prepared in a conventional kitchen cooking pot or a special clay pot. When it is cooked, it is filled with soup, prepared beef or pork offal and boiled for a while; cabbage and garlic chives are added. The base soup is usually soy sauce with garlic and chili pepper. The offal used in motsunabe is mostly beef intestines, but various kinds of offal can be used.

横網
名物

名物 横網ちゃんこ鍋

Chankonabe /
横網火鍋 /
장코나베
一人前 **1,980円**

追加具材 Additional ingredient 追加材料 / 추가재료

- ◆ ちゃんぽん麺 **300円**
Noodle / 什锦面 / 찰면
- ◆ 豚ロース肉 **580円**
Pork loin / 猪里脊肉 / 돼지 고기 허리
- ◆ 野菜盛りセット(ちゃんこ) **480円**
Vegetable set (for chankonabe) /
蔬菜拼盘 (横网火锅) /
야채성세트 (장코나베)
- ◆ 野菜盛りセット(もつ) **380円**
Vegetable set (for beef innards hot pot) /
蔬菜拼盘 (牛内臓火锅) /
야채성세트 (곱창전골)
- ◆ もつセット **400円**
Beef innards set / 牛内臓 / 내장
※ Add soup stock is free.
※ 加入原汤是免费的。 ※ 국물 무료 추가.
- ◆ うどん **300円**
Udon noodle / 乌冬面 / 우동
- ◆ 雑炊セット **380円**
Porridge of rice set / 炊煮什锦粥配料 / 죽세트

※ 鍋料理は、2人前より承ります。 ※ 追加の出汁が必要な場合は、お気軽にスタッフにお申し付けください。 * Please order with two servings or more. * 请点双人份以上之份量。 * 두인분 이상을 주문하십시오.