

for more than
4名様向き
people

specialty Ajinoya's selected
味乃家特選

セット A 7,200 yen

It is an Ajinoya's very popular set menu. Please enjoy the various kinds of taste in a group.
味乃家人気商品の食べ得セットです。いろいろなものをグループでお楽しみください。



Ajinoya's mixed okonomiyaki

味乃家ミックスお好み焼き

Pork, Minced meat, Squid, Octopus, Shrimp Great variety !!
This okonomiyaki is so filling.

ブタ・ミンチ・イカ・タコ・エビの具材がいっぱい！
ボリューム満点のお好み焼きです。

1,680 yen



Mixed yakisoba served with a fried egg

(Large)
ミックス焼きそば(大)

Pork, Beef, Squid, Octopus, Shrimp Great variety !!
This Yakisoba is so filling.

ブタ・牛肉・イカ・タコ・エビ具材がいっぱい！
ボリューム満点の焼きそばです。

1,980 yen



Ajinoya homemade stewed beef tendon

味乃家自家製すじ煮込み

Ajinoya's specialty. This dish is cooked daily and is so popular,
it is often sold out.

味乃家こだわりの逸品。毎日お店でことごと煮込んで作る
売り切れ必須の人気メニュー！

780 yen



Negiyaki (Beef tendon)

ネギ焼(すじ肉)

● Kujo-negi (leek) from kyoto
京都九条ネギ使用

Kyoto's Kujo leek pancake with beef tendons. Enjoy the food
served with Ajinoya's special ponzu or sesame sauce.

京都の九条ネギの中に柔らかく煮込んだすじが入っています。
味乃家特製ポン酢・ゴマだれでお召しあがり下さい。

1,380 yen



Okonomiyaki with rice cake and cheese

モチチーズお好み焼き

It is popular among women. The nice smell of roasted rice cake
and the melted cheese is nicely mixed up, and it sharpens your
appetite.

女性の方に人気のあるお好み焼きです。
焼けたお餅の香ばしさとトロッと溶けたチーズが絶妙です。

1,380 yen

for more than
2名様向き
people

specialty Ajinoya's selected
味乃家特選

セット B 4,790 yen

It is an Ajinoya's very popular set menu. Please enjoy the various kinds of taste in a group.
味乃家人気商品の食べ得セットです。お好み焼き・焼きそば・ねぎ焼きの3大商品をお楽しみください。



Ajinoya's mixed okonomiyaki

味乃家ミックスお好み焼き

Pork, Minced meat, Squid, Octopus, Shrimp Great variety !!
This okonomiyaki is so filling.

ブタ・ミンチ・イカ・タコ・エビの具材がいっぱい！
ボリューム満点のお好み焼きです。

1,680 yen



Mixed yakisoba served with a fried egg

(Large size + 250yen)
ミックス焼きそば(大盛+250円)

Pork, Beef, Squid, Octopus, Shrimp Great variety !!
This Yakisoba is so filling.

ブタ・牛肉・イカ・タコ・エビ具材がいっぱい！
ボリューム満点の焼きそばです。

1,730 yen



Negiyaki (Beef tendon)

ネギ焼(すじ肉)

● Kujo-negi (leek) from kyoto
京都九条ネギ使用

Kyoto's Kujo leek pancake with beef tendons.

Enjoy the food served with Ajinoya's special ponzu or sesame sauce.

京都の九条ネギの中に柔らかく煮込んだすじが入っています。
味乃家特製ポン酢・ゴマだれでお召しあがり下さい。

1,380 yen



+ Additional Menu!
プラス1品におすすめ!



Recommended
Grilled whole scallops
with butter and soy sauce

● まるごとほたて貝柱 こがりバター醤油



Recommended
Grilled whole scallops
with salt

● まるごとほたて貝柱
塩焼き

Each 2,990 yen

※ All prices shown are inclusive of tax. ※表示価格は全て税込み価格となります

お好みの焼き上がり時間は約15分

Okonomiyaki: About 15 min

お好み焼き **Okonomiyaki**



Special mixed

スペシャルミックス

Prawn
有頭エビ
Squid
イカ
Octopus
タコ
Pork
ブタ
Beef
牛肉
Minced meat
ミンチ
Scallops
ほたて貝柱
fried egg
目玉焼き



3,150 yen



Ajinoya's mixed

人気 No.1 味乃家ミックス

Squid
イカ
Octopus
タコ
Pork
ブタ
Minced meat
ミンチ
Shrimp
エビ



1,680 yen

Single okonomiyaki

単品お好み焼き

- Pork ●Squid ●Corn
●Yam ●Kimuchi
・ブタ・イカ・コーン・山芋・キムチ
- Octopus ●Shrimp
・タコ・エビ
- Beef ●Beef tendon
・牛肉・スジ
- Scallops
・ほたて貝柱

Each **1,030 yen**

Each **1,100 yen**

Each **1,250 yen**

1,350 yen

Chikara (Rice cake) Okonomiyaki

餅入りお好み焼き

Please choose 1 items 具を一つチョイス

- Squid
イカ
- Pork
ブタ
- Octopus
タコ
- Corn
コーン
- Shrimp
エビ
- Yam
山芋



Rice cake and cheese
もちチーズ

Each **1,280 yen** **1,380 yen**

Fresh tomato and Cheese okonomiyaki

新鮮トマトとチーズのお好み焼き



Popular among women
女性に人気!

1,500 yen

Hiroshima yaki

Ajinoya style Okonomiyaki

広島焼き

大塚なんば味乃家流!!

Hiroshima yaki
(Pork and Soba noodles)

広島焼き
(ブタ・そば玉入り)

1,380 yen



Make your own original okonomiyaki
オリジナルお好み焼きを作ろう!

Topping オンスメ トッピング		●Pork ブタ	●Beef 牛肉	●Octopus タコ
Soba (Noodle) そば玉 (noodle)	250 yen	●Squid イカ	●Beef tendon スジ	●Shrimp エビ
fried egg 目玉焼き	150 yen	●Corn コーン	●Cheese チーズ	●Prawn 有頭エビ
Spring onion ネギのせ	250 yen	●Yam 山芋	●Kimuchi キムチ	●Tomato トマト
		Each 350 yen	Each 490 yen	Each 420 yen
			Each 380 yen	Each 550 yen

焼きそばの焼き上がり時間は約10分

Yakisoba: About 10 min

焼きそば **Yakisoba**



Special yakisoba served with a fried egg

スペシャル焼きそば

Prawn
有頭エビ
Squid
イカ
Octopus
タコ
Beef
牛肉

Pork
ブタ
Scallops
ホタテ貝柱
fried egg
目玉焼き



3,200 yen **Large 3,450 yen**



Mixed yakisoba served with a fried egg

人気 No.2 ミックス焼きそば

Squid
イカ
Octopus
タコ
Shrimp
エビ
fried egg
目玉焼き

Beef
牛肉
Pork
ブタ

1,730 yen

Large 1,980 yen



Yakisoba

焼きそば

Squid and Pork
イカブタ入り
Beef
牛肉入り
Pork and Kimchi
ブタキムチ入り

1,080 yen

Large 1,330 yen

1,300 yen

Large 1,550 yen

1,400 yen

Large 1,650 yen



Negiyaki

(Comes with ponzu and sesame sauce)

人気 No.3 京都九条ネギ入り ネギ焼き (ボシズ&ゴマダレ付き)

Please choose 1 items 具を一つチョイス

- Squid ●Shrimp ●Pork ●Kimuchi
・イカ・エビ・ブタ・キムチ
- Scallops ●Beef
・ほたて貝柱・牛肉・スジ

Each **1,180 yen**

Each **1,380 yen**



FOOD MENU

Teppanyaki 鉄板焼き

- Grilled whole scallops
with butter and soy sauce **2,990 yen**
【オススメ】まるごとほたて貝柱にバター醤油
- Grilled whole scallops
with salt **2,990 yen**
【オススメ】まるごとほたて貝柱塩焼き
- Grilled prawns with salt **2,990 yen**
【オススメ】有頭エビ塩焼き
- Tonpei yaki **730 yen**
とん平焼き
- Broiled squid **580 yen**
イカ焼き

A la carte 一品料理

- Homemade Sujinikomi (beef tendons)
味乃家自家製牛すじ煮込み **780 yen**
- Buttered corn **450 yen**
バターコーン
- NAO's broiled konjak **450 yen**
直ちゃんのコンニャク焼き
- Yamaimo (japanese yam) Steak **530 yen**
山芋ステーキ
- Broiled pork with bean sprouts
豚もやし **730 yen**
- Broiled pork with bean sprouts
(contains Kimuchi)
豚もやし (キムチ入り) **880 yen**
- Selected Kimchi (Korean pickles) **430 yen**
韓国のこたわり白菜キムチ
- Selected three kinds of pickles
(Seasonal selection)
こたわり漬物3種盛り (※季節によってかわります) **480 yen**
- Green soybeans
えだまめ **380 yen**
- Sliced tomatoes **380 yen**
トマトスライス

Rice ご飯もん

- Rice **350 yen**
こたわり国産ライス
- Large **+200 yen**
(大盛)

All meals are available
for takeaway
(excluding mochi cheese)
※お料理は全てお持ち帰り可能です。
(もちチーズを除く)

TAKE OUT

※ All prices shown are inclusive of tax. ※表示価格は全て税込み価格となります

DRINK MENU



冷やすほどに
キレイさる。辛口(生)



ブラックニッカ
樽詰めハイボール

Beer

ビール



Asahi SUPER DRY
アサヒスーパードライ

Beer Draught
生ビール (中)

660 yen



Bottle beer
Asahi Draft Beer
(Known as "Maru-F")
中瓶 (アサヒ生ビール マルエフ)

690 yen



Non Alcohol

ノンアルコール

Asahi Dry Zero
アサヒドライゼロ

The aim was to create a taste that was as
close to beer as possible
目指したのは、最もビールに近い味。

小瓶 (Small bottle) 500 yen



Sour

チューハイ

Plain Sour
プレーン

Yuzu Sour
ゆず

Lemon Sour
レモン

Calpico Sour
カルピス

Hiyashiamae Sour
(Sweet ginger syrup)
ひやしあめ

Each 500 yen



Highball

ハイボール

Black Nikka Highball

ブラックニッカハイボール

500 yen

Yuzu Highball

ゆずハイボール

550 yen

Calpico Highball

カルピスハイボール

550 yen

Cola Highball

コーラハイボール

550 yen

Ginger Highball

ジンジャーハイボール

550 yen

Melon Highball

メロンハイボール

550 yen

Whisky

ウイスキー

Black Nikka Clear
ブラックニッカクリア

(S) 500 yen

(W) 600 yen



Shochu

焼酎

• with water • with hot water • with soda
• with Oolong • on the rocks

• 水割 • お湯割 • ソーダ割 • ウーロン割 • ロック

Barley Shochu 麦

Sweet potato shochu 芋 (Glass) 500 yen

Sake

日本酒

Tojikan (Room temperature/Warm) (180ml) 550 yen
お酒 杜氏鑑 (冷・燗)

Plum Liqueur

梅酒

• with water • with hot water • with soda
• with Oolong • on the rocks

• 水割 • お湯割 • ソーダ割 • ウーロン割 • ロック



Nojun Umeshu (Plum Liqueur)

濃醇梅酒

500 yen

Softdrink

ソフトドリンク

Oolong Tea

ウーロン茶

Orange

オレンジ

Calpico

カルピス

Melon Soda

メロンソーダ

Coca Cola

コカ・コーラ

Ginger Ale

ジンジャーエール

Yuzu Soda

ゆずソーダ

Hiyashiamae

ひやしあめ

Each 400 yen

[Ajinoya special product]

Hiyashiamae Soda

【味乃家特製】ひやしあめソーダ

450 yen



※ All prices shown are inclusive of tax. ※表示価格は全て税込み価格となります

お預かりサービスはございません・近隣のコインロッカーをご利用ください
スーツケース・キャリーカート等車輪のついたバッグ全般、
一辺が60cmを超える大型のバッグの持込みをお断りします。
※3辺の合計が115cmを超えるバッグも不可



不允許携帯行李箱或大包
No suitcases or large bags allowed



ベビーカーは畳んで
お並び下さい。
ご協力よろしく
お願いいたします

Can you please fold
your baby stroller
and line up here.



**クレジットカード
ご利用できません**
we cannot accept credit cards
信用卡不能使用
신용 카드는 사용할 수 없습니다



飲食物持ち込み禁止
NO FOOD OR DRINK ALLOWED
禁止攜帶食品饮料入内
음식을 반입 금지

お席のご利用は90分以内でお願いします。
(60分ラストオーダー)

Please allow up to 90 minutes for your seat.
Last order: 60 minutes.

本店用餐时间为90分钟，
最后点餐截止时间为落座后60分钟。

테이블 이용시간은 90분이내로 부탁드립니다。
(60분 라스트 오더)



**お好み焼は
スタッフが作ります。**
A staff finished up.
《Okonomiyaki》
Do not touch

請勿動，服務員幫您做
복무원이 만들어 드립니다.

Your Okonomiyaki is being prepared.
It will take a few more minutes.
请稍等一下
大阪焼肉制作需要一点时间
좀 더 기다리세요. 잘 익어야죠
お好み焼きはまだできあがっていません。
もう少しお待ち下さい

Okonomiyaki
"it's ready to eat!"
做好了，請慢用/請享用
다 익었어요. 많이 드세요
お好み焼きが出来上がりました。
お召し上がりください

お願い

**火の調節は大変危険ですので
スタッフにお任せ下さい。**

Please don't touch
the gas switch which is
mannaged by only staff.

请不要碰煤气开关。
如果需要请联系工作人员。

가스 밸브는 만지지 마세요. 필요하시면
복무원을 찾아주세요.

カウンター席はテーブル席に比べて暑いですが、目の前でシェフが調理するのをみれますし、
早く案内できるかもしれません。カウンター席でもokですか？

Counter seats are hotter than table seats,
but you can enjoy our chef's live kitchen and also may enter faster than table seats.
Are you ok with counter seats?

吧台区域比餐桌区域温度稍高，但是您可以欣赏厨师的烹饪过程，而且等待时间可能更短。

您是否考虑吧台座位？

카운터석은 테이블석에 비해 덥습니다만, 눈앞에서 요리사가 요리하는 것을 볼 수 있고,
테이블 보다 빨리 안내할 수 있습니다.

카운터 석으로 안내해드려도 괜찮습니까?



Topping

(for Okonomiyaki choose ①②③④ you like. for Yakisoba choose ③④you like.)



①マヨネーズ
mayonnaise
蛋黄酱/美乃滋
마요네즈



② からし
mustard
芥末
겨자



③ 鰹節
powder of
dried bonito
鰹鱼片
가다랭이



④ 青のり
Dried
Green Laver
青海苔
푸른 물