

充分发挥食材本味的极致，
打造令人难忘的一品。



高汤交织出的极致，
鲜味扑面而来。

用熬煮骨鸡制成的
浓厚高汤，搭配宗田鱼干的
一番高汤，调制而成的
特制高汤。



来自合作农户的
手工切割卷心菜。

来自合作农户的卷心菜，
为最大程度保留甘甜味，
经过精心的手工切割，
呈现出纯粹的美味。



秘制混合调料，
打造深邃的美味。

精选食材制成的自家酱料，
以甜味、浓郁、酸味和辛辣味的
绝妙平衡，提升每一张
煎饼的美味。



精心挑选的
优质食材。

精选优质肉类，
新鲜国产海鲜，
搭配甘甜蔬菜，
带来奢华美味。



Q弹的粗面条，
裹上特制浓郁酱汁。

在铁板上香煎至金黄的极致炒面。

特制的粗面条充分吸收了
多种香料调制的特制酱汁。
铁板上烘烤后更添香气，层次丰富。



融合关西高汤的
正宗文字烧。

源于关西高汤文化的奢华文字烧。

将特制高汤与红酒融合，
慢火熬煮，打造出深厚浓郁的风味和鲜味。
每次在铁板上烤制时，散发出迷人的香气。

文字烧

本店推荐

清十郎文字烧

1,500日元(含1,650日元)

清十郎もんじゃ

虾、干虾、鱿鱼、猪肉、宝宝星面、年糕、奶酪、玉米



清十郎文字烧

明太子年糕奶酪文字烧

1,200日元(含1,320日元)

明太餅チーズもんじゃ

明太子、年糕、奶酪



海鲜拼盘文字烧

海鲜拼盘文字烧

1,400日元(含1,540日元)

シーフードミックスもんじゃ

虾、干虾、鱿鱼、章鱼、宝宝星面



牛筋蒟蒻文字烧

牛筋蒟蒻文字烧

1,400日元(含1,540日元)

牛すじこんもんじゃ

牛筋、油渣、炒面、葱

梅子混合文字烧

1,300日元(含1,430日元)

梅ミックスもんじゃ

梅子、紫苏叶、枪乌贼、干虾、猪肉、宝宝星面、玉米



培根卡芒贝尔芝士文字烧

培根卡芒贝尔芝士文字烧

1,800日元(含1,980日元)

ベーコンカマンベールもんじゃ

卡门贝尔芝士、莫扎里拉芝士、培根

配料

宝宝星面 110日元
ベビースター (含120日元)

玉米 137日元
コーン (含150日元)

番茄 200日元
トマト (含220日元)

土豆 200日元
じゃがいも (含220日元)

葱 200日元
ねぎ (含220日元)

年糕 300日元
餅 (含330日元)

猪肉 319日元
日南もち豚 (含350日元)

奶酪 319日元
チーズ (含350日元)

明太子 400日元
明太子 (含440日元)

牛筋蒟蒻 500日元
牛すじこん (含550日元)

鱿鱼 500日元
やういか (含550日元)

章鱼 500日元
たこ (含550日元)

油渣 600日元
油がす (含660日元)

虾(2条) 600日元
海老 (含660日元)

大阪烧

本店招牌

清十郎特别大阪烧

1,400日元(含1,540日元)

清十郎スペシャルお好み焼き
猪肉、虾、干虾、章鱼、枪乌贼、油渣



清十郎特别大阪烧

猪肉大阪烧

1,100日元(含1,210日元)

豚玉お好み焼き
猪肉

煎蛋猪肉大阪烧

1,200日元(含1,320日元)

ふわふわたまごのオムレツお好み焼き
猪肉、煎蛋



煎蛋猪肉大阪烧

年糕奶酪猪肉大阪烧

1,200日元(含1,320日元)

餅チーズ豚玉お好み焼き
猪肉、年糕、奶酪



年糕奶酪猪肉大阪烧

鱿鱼大阪烧

1,200日元(含1,320日元)

やりいか玉お好み焼き
鱿鱼、鱿鱼丝



牛筋蒟蒻葱煎饼

日本国产章鱼大阪烧

1,300日元(含1,430日元)

国産真たこ玉お好み焼き
日本国产章鱼

加面猪肉摩登风大阪烧

1,400日元(含1,540日元)

豚玉モダン風お好み焼き
猪肉、面、鸡蛋

牛筋蒟蒻葱煎饼

1,400日元(含1,540日元)

牛すじこんねぎ焼き
葱、牛筋蒟蒻

配料

煎蛋.....200日元
目玉焼き (含220日元)

玉米.....137日元
コーン (含150日元)

葱.....200日元
ねぎ (含220日元)

奶酪.....319日元
チーズ (含350日元)

年糕.....300日元
餅 (含330日元)

猪肉.....319日元
日南もち豚 (含350日元)

面和鸡蛋.....500日元
モダン風そば (含550日元)

章鱼.....500日元
たこ (含550日元)

牛筋蒟蒻.....500日元
牛すじこん (含550日元)

鱿鱼.....500日元
やりいか (含550日元)

油渣.....600日元
油かす (含660日元)

虾(2条).....600日元
海老 (含660日元)

本店的御好烧和葱烧采取慢火蒸烤，充分引出食材的美味。
为了让卷心菜和葱的口感更加蓬松，烹饪过程需要一些时间，敬请耐心等待。

日式炒面

混合酱汁炒面

ミックスソース焼きそば
猪肉、虾、章鱼、枪乌贼、鱿鱼丝、油渣

1,400日元(含1,540日元)

海鲜炒面(酱汁或盐味)

シーフード焼きそば(ソース or 塩だれ)
虾、干虾、章鱼、鱿鱼、鱿鱼丝、扇贝

1,400日元(含1,540日元)

猪肉油渣酱汁炒面

豚肉と油かすのソース焼きそば
猪肉、油渣、韭菜

1,300日元(含1,430日元)



混合酱汁炒面

鱿鱼盐味炒面 1,200日元(含1,310日元)

やりいか塩だれ焼きそば 鱿鱼

猪肉酱汁炒面 1,100日元(含1,210日元)

豚ソース焼きそば 猪肉

配料

煎蛋 200日元
目玉焼き (含220日元)

玉米 137日元
コーン (含150日元)

葱 200日元
ねぎ (含220日元)

奶酪 319日元
チーズ (含350日元)

煎蛋卷 319日元
オムレツ (含350日元)

猪肉 319日元
日南もち豚 (含350日元)

章鱼 500日元
たこ (含550日元)

牛筋蒟蒻 500日元
牛すじこん (含550日元)

鱿鱼 500日元
やりいか (含550日元)

油渣 600日元
油かす (含660日元)

虾(2条) 600日元
海老 (含660日元)

豚平烧 (猪肉煎蛋卷)

豚平烧(猪肉煎蛋卷)

日南もち豚の豚平焼き

837日元(含920日元)

明太子奶酪豚平烧

明太子チーズ豚平焼き

982日元(含1,080日元)

盐味葱豚平烧

ねぎ塩豚平焼き

891日元(含980日元)



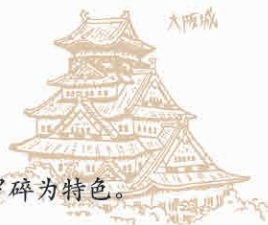
豚平烧(猪肉煎蛋卷)

大阪的特色代表“豚平烧”

豚平烧有大约60年的历史，起源于大阪。

名字的由来是将“猪肉平整烤制”。

清十郎的豚平烧以香嫩的鸡蛋、高品质的日南糯猪肉和酥脆的天妇罗碎为特色。



前菜

国产和牛筋蒟蒻炖菜 800日元(含880日元)
国産和牛すじとこんにゃくの煮込み

梅肉拌拍黄瓜 437日元(含480日元)
たたききゅうり〜梅肉和え〜

明太子金枪鱼土豆沙拉 528日元(含580日元)
明太子とツナのポテトサラダ

整颗番茄沙拉 500日元(含550日元)
丸ごとトマトサラダ

毛豆 437日元(含480日元)
枝豆

柚子风味腌长芋 500日元(含550日元)
長芋のピクルス-柚子風味-



国产和牛筋蒟蒻炖菜



整颗番茄沙拉

铁板烧

和牛西冷牛排 1,500日元(含1,650日元)
和牛サーロインステーキ

蒜香黄油烤虾 1,300日元(含1,430日元)
海老のガーリックバター焼

厚切培根扒 800日元(含880日元)
厚切りベーコンステーキ

柚子胡椒烤鸡颈肉 900日元(含990日元)
ありた鶏せせりの柚子胡椒焼き

黄油蛋黄酱奶酪焗土豆 700日元(含770日元)
じゃがバターのマヨチーズ焼き

黄油玉米 618日元(含680日元)
コーンバター

照烧山药 655日元(含720日元)
山芋の照り焼き

高汤煎蛋卷 800日元(含880日元)
ふわふわ鉄板だし巻き玉子



和牛西冷牛排



蒜香黄油烤虾



高汤煎蛋卷

甜点

枫糖黄油烤红薯 710日元(含780日元)
さつま芋メイプルバター焼き

配香草冰淇淋 バニラアイス添え +100日元(含110日元)

香草冰淇淋 437日元(含480日元)
バニラアイス



枫糖黄油烤红薯+配香草冰淇淋