報道関係各位
プレスリリース

奈良/串カツ/新店

2026年11月18日
大和串Planning株式会社

奈良初出店！大阪名物をおしゃれに楽しむ串カツ専門店
大和西大寺の新施設「SANWA CROSS」に「串カツとワイン 揚八」
11/24（火）オープン、串カツ1本200円～＆ソムリエ厳選ワインのマリアージュ

大和串Planning株式会社（所在地：大阪市中央区、代表取締役：多々納 大展）は11月24日（火）、串カツ専門店「串カツとワイン 揚八 大和西大寺店」（奈良市西大寺栄町3-10 SANWA CROSS 2F）をオープンします。


1本200円～用意する串カツ


ふんわりとした軽い食べ口の串カツ


旬の食材を使う串カツとワインをご提供

■大和西大寺駅徒歩2分！“しゃれカツ”（オシャレ串カツ）×ワイン＆日本酒の黄金マリアージュ

「串カツとワイン 揚八」は、なんば、梅田など大阪市内で4店舗を展開する串カツ専門店です。旬の食材を使い一本一本異なる味わいに仕上げた“創作串カツ”が特徴です。ワインや日本酒などとともに楽しめる、ちょっとおしゃれな“しゃれカツ”として、デートや女子会を中心にご利用いただいております。今回、奈良初の店舗として、今年9月に開業した大和西大寺の新商業施設「SANWA CROSS」の2階に出店します。近鉄大和西大寺駅 北口から徒歩2分の駅近立地で、ランチからディナーまでさまざまなシーンでご利用いただけます。

串カツの衣は、ラードと数種類の油をオリジナルブレンドすることで、アゲハ蝶のような軽い口当たりになり、揚げ物ながらもヘルシーに仕上げています。旬の食材を活かした月替わりの創作串のほか、肉串、魚串、野菜串、変わり種串など20種類以上（200円～）をそろえます。ソムリエ、利き酒師がそれぞれ厳選したワインや日本酒もご用意。“しゃれカツ”とお酒のマリアージュをお楽しみいただけます。

■メニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込みです

【ランチメニュー】
- **6本ランチ 大和** **1,300円**
  牛肉・海老紫蘇巻き・大根　など
- **8本ランチ 渚** **1,800円**
  牛肉・海老紫蘇巻き・大根・コーン
  明太コロッケ・トンヒレ　など
- **10本ランチ 雅** **2,500円**
  和牛・海老紫蘇巻き、大根・イカオクラ
  トンヒレ・天使の海老・アスパラ　など

【ディナーメニュー】
- **8本コース　旬彩ミニ** **3,300円**
  和牛・海老紫蘇巻き・天使の海老　など
- **12本コース 揚八 アゲハ** **3,300円**
  牛肉・海老紫蘇巻き・うずら卵　など
- **12本コース 旬彩** **3,800円**
  和牛・海老紫蘇巻き、子持ち昆布　など
- **お任せコース** **一串200円～**
  （チャージ330円）
  食べた本数によって金額が変動。
  ワンドリンク、本日のデザート1種付き。

【単品串】（一部）

トンヒレ	200円
鶏カレー	200円
餅明太子	200円
椎茸	200円
生麩田楽味噌	200円
うずら卵	250円
牛肉	300円
海老紫蘇巻き	300円
和牛	400円

など20種類以上

■店舗概要

店　　名：串カツとワイン 揚八 大和西大寺店
住　　所：奈良市西大寺栄町3-10 SANWA CROSS 2F
電話番号：0742-77-4524
営業時間：ランチ＝11時～15時、ディナー＝17時～22時
定 休 日 ：無し　　席　　数：カウンター5席、テーブル16席　　店舗面積：15坪
公式Instagram：https://www.instagram.com/ageha.yamato_saidaiji/

メディア関係者さま限定で店頭でのご試食もご用意しております。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

<報道関係のお問い合わせ>　ご不明点はお気軽にお尋ねください
『大和串Planning株式会社』広報事務局　担当：小村　TEL：06-4708-3766　E-mail:pr@raple.co.jp