

千房

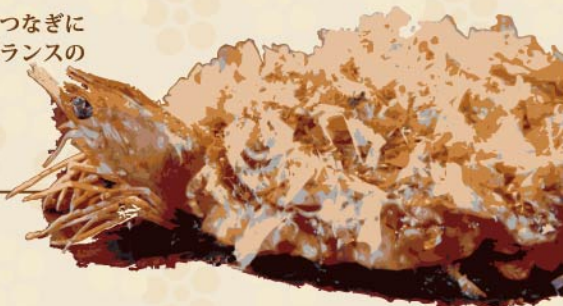
CHIBO
OKONOMIYAKI

千房のお好み焼のこと

- about CHIBO's Okonomiyaki -

【千房のお好み焼】

千房のお好み焼は鹿児島島の超軟水の温泉水を使ったまろやかな生地をつなぎに山芋を使用しキャベツは粗みじんにし甘みと食感を引き出し絶妙なバランスの玉子でまとめ上げた本場関西風のお好み焼です。
厚く焼くためにじっくりと4回返して焼き上げた熱々のお好み焼は自家製ソース、マヨネーズ、青のり、かつおぶしをかけて仕上げます。



【ソースは未完成】

千房のソースはそのままでは未完成なのです。
そのままのソースは少し味見をするとお分かりになると思いますが酸味が強く角が立っており美味しいと思えるソースではありません。しかし、最後ひっくり返した熱々のお好み焼にソースを塗ることで酸味が飛ばされまろやかな味わいが引き出されます。こうして鉄板の上で初めて完成するように作られたソースなのです。



【テコで食べると美味しい】

お好み焼を食べる時、テコを使って食べると美味しくなるって知ってましたか？
食べ方はとっても簡単。テコで一口サイズに切りテコの端の方を使って持ち上げヤケドしないようにふう～ふう～しながら口へと運ぶだけです。
これだけでお好み焼がグッと美味しくなるから不思議です。



【青のりとアオサのり】

“青のり”と“アオサのり”ってご存知ですか？
この2つ実は似て非なるものなのですが千房では青のりを使っています。
色々違いはありますがお好み焼にとって一番重要な違いはなんといっても香りです。
最近では安いアオサのりを青のりと言って使っているお好み焼屋さんも増えましたがアオサのりでは青のりの香りには遠く及びません。
歯に付くのが嫌なんて言わずに是非青のりをふりかけてみてください。



DRINK

ビール

- エビス樽生 (中) 500 円 + 税
YEBISU Draft Beer
- エビス樽生 (小) 380 円 + 税
YEBISU Draft Beer - small -
- サッポロ黒ラベル (中瓶) 500 円 + 税
Bottled Beer
- 麦とホップ (缶) 330 円 + 税
Low-malt beer
- プレミアムアルコールフリー 380 円 + 税
non-alcohol Beer

チューハイ

- レモンサワー 400 円 + 税
Lemon shochu highball
- ライムサワー 400 円 + 税
Rime shochu highball
- カルピスサワー 400 円 + 税
Calpis shochu highball
- ウーロン割 400 円 + 税
Shochu & Oolong tea
- 梅酒 500 円 + 税
Umeshu - Plum liqueur -

焼酎

- こだわりの麦焼酎 500 円 + 税
Barley Shochu
- こだわりの芋焼酎 500 円 + 税
Potato Shochu

酒

- 冷酒 (生) 600 円 + 税
cold sake

ワイン

- 赤ワイン (Glass) 500 円 + 税
Red Wine (Bottle) 2,000 円 + 税
- 白ワイン (Glass) 500 円 + 税
White Wine (Bottle) 2,000 円 + 税



ソフトドリンク

- ウーロン茶 300 円 + 税
Oolong tea
- コーラ 300 円 + 税
Coke
- ジンジャーエール 300 円 + 税
Ginger ale
- カルピスソーダ 300 円 + 税
Calpis soda
- カルピス 300 円 + 税
Calpis
- オレンジ 300 円 + 税
Orange
- アイスコーヒー 300 円 + 税
Iced Cofee
- 千房特製ソーダ水 300 円 + 税
Tea soda

SWEETS

- アイスクリーム 盛り合わせ 300 円 + 税
assorted ice cream
- ミニパフェ 500 円 + 税
Parfait - mini size -



写真はイメージです。

OKONOMIYAKI

定番のお好み焼

Standard Okonomiyaki

豚玉 700円 + 税
Pork Okonomiyaki

小えび玉 800円 + 税
Shrimp Okonomiyaki

いか玉 700円 + 税
Cuttlefish Okonomiyaki

すじコン玉 800円 + 税
BTS Okonomiyaki

キムチ玉 700円 + 税
Kimchee Okonomiyaki

牛肉玉 800円 + 税
Beef Okonomiyaki

あなた好みのお好み焼をトッピングでどうぞ

お好み焼ベース 450円 + 税

Plain Okonomiyaki - Mixed cabbage, flour, egg, and so on -

*そばのせプラス 200円 + 税 増し
Including soba

*大盛りプラス 200円 + 税 増し
Large size

トッピング

Choose Ingredients as you like

豚肉
Pork

いか
Cuttlefish

小えび
Shrimp

貝柱
Scallops

牛肉
Beef

もち
Mochi

キムチ
Kimchee

チーズ
Cheese

すじコン
BTS
Beef tendon stew

有頭海老
Prawn

各 250円 + 税

各 350円 + 税

店長おすすめのお好み焼例

Recommended Okonomiyaki

もちチーズ玉 950円 + 税
Mochi & Cheese Okonomiyaki

いか小えび玉 1,050円 + 税
Cuttlefish & Shrimp Okonomiyaki

豚いか玉 950円 + 税
Pork & Cuttlefish Okonomiyaki

いか牛肉玉 1,050円 + 税
Cuttlefish & Beef Okonomiyaki

豚キムチ玉 950円 + 税
Pork & Kimchee Okonomiyaki

小えびチーズ玉 1,050円 + 税
Shrimp & Cheese Okonomiyaki

あとのせトッピング

Topping

たまごのせ 100円 (税込 108円)
Topping fried egg

ねぎかけ 150円 (税込 162円)
Topping green onion

ねぎたまごのせ 250円 (税込 270円)
Fried egg & green onion



写真はイメージです。

Reasonable set

千房のちょっとお得なセットメニューです。



高知野市店オリジナル

お疲れ様セット

- ・バリバリキャベツ
- ・とん平焼
- ・豚玉
- ・生ビール

1,800円 +税

レディースセット

- ・ミックスサラダ
- ・まったり焼
- ・ドリンク ※下記よりお選び下さい。

コココーラ ウーロン茶 ジンジャエール
カルピス オレンジジュース 千房ソーダ水
生ビール(小)

1,500円 +税

千房ペアセット

- ・おすすめ一品料理
- ・とん平焼
- ・野菜サラダ
- ・千房焼
- ・いか豚焼そば
- ・デザート

3,900円 +税

スペシャルペアセット

- ・とん平焼
- ・野菜サラダ
- ・カルパッチョ
- ・牛ステーキ
- ・ミックス焼
- ・いか豚焼そば
- ・デザート

4,500円 +税

TEPPANYAKI

名物とんぺい焼をはじめバラエティに富んだ鉄板焼いろいろ

当店名物とんぺい焼



千房に来たらまずはコレ!

お好み焼が焼けるまでに絶対に食べたい

豚肉を玉子で包んだ一番人気の鉄板焼

▼定番 名物 とんぺい焼 500円 + 税
Tonpeiyaki - Omlet wrapped around pork -

▼人気 チーズとんぺい 550円 + 税
Tonpeiyai with cheese

大阪名物 どて焼 500円 + 税
Beef Sinew

枝豆 300円 + 税
Green soybeans

ピリ辛 砂ずり鉄板焼 380円 + 税
Chicken gizzard Teppanyaki

パリパリ 鉄板餃子 500円 + 税
Crispy Gyoza

ソーセージ鉄板焼 500円 + 税
Sausages Teppanyaki

豚もやし炒め 480円 + 税
Fried pork & beans prout

豚キムチ炒め 500円 + 税
Fried Pork & Kimchee

いかげそ塩焼 500円 + 税
Cuttlefish's legs Teppanyaki

貝柱鉄板焼 850円 + 税
Scallops Teppanyaki



SALAD / RICE

※当店のお米は全て国産米を使用しております

玉子サラダ 500円 + 税
egg salad

野菜サラダ 500円 + 税
Vegetable salad



神戸名物 そばめし 800円 + 税
Soba meshi

おにぎりセット 450円 + 税
rice ball ~miso soup set~

白ごはん 150円 + 税
Rice

味噌汁 120円 + 税
Miso soup

写真はイメージです。

CHIBO'S SPECIAL

千房おすすめの特選スペシャルなお好み焼達

本場の味
大阪風お好み焼



【大阪の味、千房のお好み焼】

千房のお好み焼は生地、玉子、キャベツを混ぜて焼き上げる基本の関西風お好み焼です。じっくり4回返して焼き上げるので少し時間がかかります。



【青ねぎがたっぷりのねぎ焼】

薄く広げた生地に青ねぎをどっさりときっぱり醤油味がおすすめ



写真はイメージです。

【千房流 広島風お好み焼】

生地を薄く広げてキャベツ、もやし具材、そば麺などを重ねて焼くのが広島風。千切りキャベツを蒸し焼きにしてキャベツの甘みを引き出します。

ミックス焼 Combination 1,000 円+税
豚肉 + いか + 小海老
Pork, Cuttlefish, Shrimp

まったり焼 Mattari 1,000 円+税
豚肉 + もち + チーズ + アスパラ + ほうれん草
Pork, Mochi, Cheese, Asparagus, Spinach

スタミナ焼 Stamina 1,100 円+税
豚肉 + すじコン + キムチ + 玉子のせ
Pork, BTS, Kimchee, Fried egg

海鮮焼 Seafood 1,100 円+税
貝柱 + いか + 小海老 + たこ
Scallops, Cuttlefish, Shrimp, Octopus

スモール千房焼 CHIBO-Small Size- 1,300 円+税
有頭海老 + 豚肉 + 牛肉 + いか + たこ
Prawn, Pork, Beef, Cuttlefish, Octopus

千房焼 CHIBO 1,500 円+税
有頭海老 + 豚肉 + 牛肉 + いか + たこ
Prawn, Pork, Beef, Cuttlefish, Octopus -Large Size-

ねぎ焼・広島焼・山芋焼

豚ねぎ焼 Pork Negiyaki 980 円+税
豚肉
Green spring onion, Pork

ミックス ねぎ焼 Mix Negiyaki 1,250 円+税
豚肉 + いか + 小海老 + すじコン
Green spring onion, Pork, Cuttlefish, Shrimp, BTS

尾道焼 Onomichi 1,100 円+税
豚肉 + すじコン + 砂ずり + いか天 + 魚粉 + そば麺
Pork, BTS, Chicken grizzard, Fried squid, Noodle

ミックス 広島焼 Mix Hiroshima 1,250 円+税
豚肉 + いか + 小海老 + そば麺
Pork, Cuttlefish, Shrimp, Noodle

もっちり 山芋焼 Mochiri Yamaimo 1,200 円+税
豚肉 + もち + チーズ + 長芋 + 大和芋 + 大葉 + 塩昆布
Pork, Mochi, Cheese, Yam, Green perilla, Salt kelp

ミックス 山芋焼 Mix Yamaimo 1,300 円+税
豚肉 + いか + 小海老 + 長芋 + 大和芋 + 大葉 + 塩昆布
Pork, Cuttlefish, Shrimp, Yam, Green perilla, Salt kelp

YAKISOBA

味付けはソース味、塩味とお選び頂けます！

豚肉入り！王道の焼そば

豚焼そば Pork Yakisoba

Pork, Cabbage, Soba, Onions, Sprout

Large size
700円+税 / 大盛 900円+税

定番の豚、いか入り！

豚いか焼そば Pork & Cuttlefish Yakisoba

Pork, Cuttlefish, Cabbage, Soba, Onions, Sprout

Large size
950円+税 / 大盛 1,150円+税

豚肉、いか、小海老入り！一番人気♪

ミックス焼そば Mix Yakisoba

Pork, Cuttlefish, Shrimp, Cabbage, Soba, Onions, Sprout

Large size
1,000円+税 / 大盛 1,200円+税

魚介（貝柱、いか、小海老、たこ）の旨みがクセになる！

海鮮焼そば Seafood Yakisoba

Scallops, Cuttlefish, Shrimp, Octopus, Cabbage, Soba, Onions, Sprout

Large size
1,100円+税 / 大盛 1,300円+税

豚肉、牛肉、いか、タコ、有頭海老の入った自慢の大盛焼そば！

千房焼そば（大盛り） CHIBO Yakisoba

Prawn, Pork, Beef, Cuttlefish, Octopus, Cabbage, Soba, Onions, Sprout

Large size only
1,500円+税

具が通常の2倍！

キャベツの甘みがGood！

キャベツいっぱい焼そば（豚肉入り）

Cabbage Double & Pork Yakisoba

Large size
850円+税 / 大盛 1,050円+税

脂の旨み抜群！

豚たっぷり焼そば

Pork Double Yakisoba

Large size
950円+税 / 大盛 1,150円+税

いか好きなら迷わずコレ！

いかどっさり焼そば

Cuttlefish Double Yakisoba

Large size
950円+税 / 大盛 1,150円+税



すべての焼そばをオムそばに出来ます。

ロールエッグ 200円+税
mlet wrapped around yakisoba

大盛ロール 300円+税
Omlet wrapped around yakisoba

【魚がれソースの太麺焼そば】

大阪から直送の太麺をお好み焼ソース
ウスターソースどちらも千房オリジナルの
ソースで焼きあげるこだわり焼そば

