

お好み焼 千房 CHIBO

お好み焼一筋四〇余年。

創業以来、長年信頼と信用で築き上げた味と

店舗作りのこだわりはこれまで多くのファンを魅了してきました。

千房が昭和四八年に開業してから

オープンしたお店のすべてが違う個性を持ち、

様々な雰囲気味が味わえます。

大阪発「粉ものの味」、

スタッフの「人間味」までどうぞお楽しみください。



国産の小麦粉を使用

「より安心・安全性の高い商品をお客様へ提供したい。」そんな想いから当店では国産小麦粉をお好み焼全品に導入しました。

超軟水の温泉水を使用

当店では、鹿児島県の地下七〇〇メートルから湧き出る天然温泉水を使用しております。硬度三をきる超軟水は小麦粉との相性が良く、まろやかな生地に仕上がります。

国産キャベツ

当店では収穫時期に合わせて産地を変更し、お好み焼に合う国産キャベツを仕入れております。生でも美味しくさらに火を通すことで甘みを増すキャベツです。

鉄板の上で完成するソース

ソースに熱が入ることで酸味の角がとれてまろやかな味に変化。鉄板の上で完熟したソースが出来上がります。

こだわりのホワイトソース

お好み焼ソースに合うように、あえて酸味を強くし後味の爽快さにこだわったオリジナルマヨネーズを使用しております。

香りの良い青のり

徳島県吉野川産のすじ青のり粉を使用しております。玉露に例えられるほど優れた芳香を放つ高級青のりです。

もやし炒め。



デュワーズハイボール

Dewar's Highball

¥580 (税込¥626)



パリパリ鉄板餃子

Crispy Gyoza

¥580 (税込¥626)



もやし炒め

Grilled Bean Sprouts

¥580 (税込¥626)



砂ずり鉄板焼

Grilled Chicken Gizzard

¥620 (税込¥669)



ゲソの鉄板焼

Grilled Squid's Legs

¥680 (税込¥734)

定番セット!

迷ったらセットメニューで
お得に味わおう!!

選べる 得々ペアセット

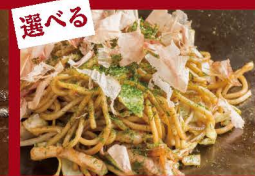
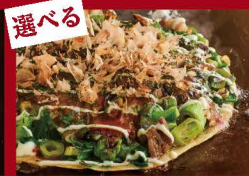
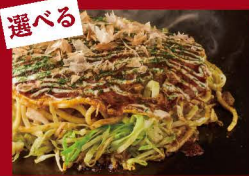
Value Meal

人気メニューが1品選べる!
お得なセットで千房を堪能しよう!

お2人様で

¥3,800 (税込¥4,104)

- ・千房サラダ
Chibo's salad
- ・名物 とんぺい焼
Tonpei-yaki Pork Omelet
- ・道頓堀焼 **大盛**
Dotonbori Okonomiyaki
- ・選べる人気メニュー
Your choice Main dish



選べる 広島焼ミックス

選べる ねぎ焼ミックス

選べる ミックス焼そば

下記よりお好きな1品お選びください。

Please choose one from the list below.

選べる

その1 広島焼ミックス
Hiroshima Mix Okonomiyaki

選べる

その2 ねぎ焼ミックス
Green Onion Mix Okonomiyaki

選べる

その3 ミックス焼そば
Mix Yakisoba Noodles

いっぱい食べて大きくなろう!

KIDS SET /
お子様セット



キッズプレート(お好み焼)
Kid's Plate (Okonomiyaki)
¥600 (税込¥648)



キッズプレート(焼そば)
Kid's Plate (Yakisoba Noodles)
¥600 (税込¥648)

とんぺい焼

千房に来たら



とんぺい焼

Tonpei-yaki Pork Omelet

¥600 (税込¥648)

豚バラ肉を玉子でふんわり包んだ
シンプルな大阪名物料理。
豚肉の旨みと半熟玉子のふわとろ感
をお楽しみください。



チーズとんぺい焼

Tonpei-yaki Pork Omelet in Cheese

¥650 (税込¥702)



明太とんぺい焼

Tonpei-yaki Pork Omelet with Spicy Cod Roe

¥700 (税込¥756)

ハイボールが
おすすめ！



デュワーズ ハイボール

Dewar's Highball

¥580 (税込¥626)

大根サラダ

Daikon Radish Salad

¥680 (税込¥734)

千房サラダ

Chibo's Salad

¥780 (税込¥842)

ねぎサラダ

Green Onion Salad

¥680 (税込¥734)

野菜



じっくり熟成、しっとり食感

温度、湿度、風を専用の熟成庫でコントロールするドライエイジング製法を使用。「刻」を重ねた豚肉を低温でじっくり焼き上げ、繊維解ける柔らかな食感や熟成独特の香ばしさをお楽しみください。

熟成豚



～熟成豚～ ローズtoぱんde

Garlic toast on Dry aging pork loin cutlet

¥1,180 (税込¥1,274)

ミディアムレアに焼いた熟成豚をカツレツ仕立てに。表面をカリッと焼いたガーリックトーストとの相性も抜群です。

～熟成豚～ とんこつ焼そば

Dry aging pork with pork bone broth Taste Yakisoba Noodles

¥1,480 (税込¥1,598)

熟成豚肉 / もやし / きくらげ
Dry aging pork / bean sprouts / Jew's-ear mushroom



熟成豚入りのとんこつ風味の焼そばです。お好みで高菜・炙り明太子・甘酢生姜とご一緒にお召し上がりください。



～熟成豚～ とんぺい焼

¥730 (税込¥788)

Tonpei-yaki Dry aging pork omelet

熟成豚がごろっと入った食べ応え抜群のとんぺい焼。熟成特有の香りとともにお楽しみください。

※実際の商品と盛り付け、お皿などが異なる場合がございます。
Depictions such as items, settings and plates may differ.

鉄板焼



厚切牛タンの鉄板焼

Grilled Thick-cut Beef Tongue

¥1,280 (税込¥1,382)



鉄板ジャガバター

Grilled Potato and Butter

¥520 (税込¥561)



糸寄せこんにゃくのステーキ

Konjac Steak

¥650 (税込¥702)



せせりと九条ねぎの鉄板焼

Grilled Chicken Neck and Green Onion

¥680 (税込¥734)



豚キムチ炒め

Grilled Pork and Kimchee

¥580 (税込¥626)



ソーセージの鉄板焼

Grilled Sausage

¥680 (税込¥734)



厚切ベーコン鉄板焼

Grilled Thick-cut Bacon

¥680 (税込¥734)

お好み焼

お好み焼に冷やしたハイボールが
お好み焼の命。



デュワーズハイボール

Dewar's Highball

¥580 (税込¥626)

道頓堀焼 大盛 ¥1,550

(税込¥1,674)

Dotonbori Okonomiyaki

豚肉 / 牛すじこんにやく / 小えび / いか / チーズ

Pork / Beef Tendon and Konjac / Shrimp / Squid / Cheese

当店1番人気のお好み焼。具材たっぷりボリューム感と大阪道頓堀の賑やかさをイメージしたお好み焼。

広島焼ミックス

Hiroshima Mix Okonomiyaki

¥1,480 (税込¥1,598)

豚肉 / 小えび / いか / そぼ麺

Pork / Shrimp / Squid / Soba Noodles

キャベツたっぷりボリューム満点の1枚。
卵とキャベツと千房オリジナル麺の三位一体を
楽しめるお好み焼です。

こだわりの1枚

各種
お好み焼大盛
Large portion of
Okonomiyaki Dishes

※山羊焼・ねぎ焼・もだん焼は、大盛不可
Large portions of the Yam Okonomiyaki,
Negiyaki and Modanyaki are not available.

+¥250
(税込¥270)

千房焼 **大盛**

Chibo Okonomiyaki

¥1,630 (税込¥1,760)

豚肉 / 有頭えび / 牛肉 / たこ / いか
Pork / Prawn / Beef / Octopus / Squid

「千房」の看板お好み焼。
有頭海老が主役の、言わずと知れた
千房自慢の1枚



ねぎ焼ミックス

Green Onion Mix Okonomiyaki

¥1,480 (税込¥1,598)

豚肉 / いか / 牛すじこんにゃく / 小えび / 素干し小えび
Pork / Squid / Beef Tendon and Konjac / Shrimp /
Dry Shrimp

薄く広げた生地知青ねぎをどっさりに乗せ、
ゆっくりと焼き上げる事でねぎの甘みを引き出します。
お好みで醤油味でもお召し上がりいただけます。



ミックスもだん焼

Mix Modanyaki

¥1,480 (税込¥1,598)

豚肉 / 小えび / 素干し小えび / いか / そば麺
Pork / Shrimp / Dry Shrimp / Squid / Soba Noodles

お好み焼にそば麺と出汁を混ぜ込んだ
ボリュームたっぷり厚みのある1枚。



※実際の商品と盛り付け、お皿などが異なる場合がございます。
Depictions such as items, settings and plates may differ.

各種 お好み焼大盛

Large portion of Okonomiyaki Dishes

※山芋焼・ねぎ焼・もだん焼は、大盛不可
Large portions of the Yam Okonomiyaki, Negiyaki and Modanyaki are not available.

+ ¥250
(税込 ¥270)

熱々を おぼる



まったり焼

¥1,250 (税込 ¥1,350)

Mattari Okonomiyaki

香ばしくてみずみずしい青野菜ともっちり食感がミックスしたお好み焼。女性に人気の1枚です！

アスパラガス / ほうれん草 / チーズ / もち
Asparagus / Spinach / Cheese / Rice Cake



ミックス山芋焼

¥1,500 (税込 ¥1,620)

Mix Yam Okonomiyaki

生地が100%山芋で出来上がったお好み焼。ヘルシーで口の中であとろける食感がたまらない。

豚肉 / 小えび / いか / 塩昆布 / 大葉
Pork / Shrimp / Squid / Salted kelp / Japanese Herb



グルテンフリー ~豚玉 新味~

¥1,180 (税込 ¥1,274)

Pork Okonomiyaki gluten free ver.

小麦アレルギーの方でもお召し上がりいただける小麦粉不使用の新しいお好み焼です。

※同施設にて小麦を使用、調理を行なっています。
※具材の変更希望がございましたら従業員までお申し出下さい。

豚肉 Pork

Simple is best! 豚肉の甘みまでどうぞご賞味あれ。

豚玉

Pork Okonomiyaki

豚肉 Pork

¥790

(税込 ¥853)

いか玉

Squid Okonomiyaki

いか Squid

¥790

(税込 ¥853)

ミックス焼

Mix Okonomiyaki

豚肉 / 小えび / いか Pork / Shrimp / Squid

¥1,300

(税込 ¥1,404)

魚介好きにはたまらない

海鮮焼

Seafood Okonomiyaki

小えび / いか / たこ Shrimp / Squid / Octopus

¥1,300

(税込 ¥1,404)

山芋焼を超えるもちふわ食感を求める方におすすめ！

もっちり山芋焼

Chewy Yam Okonomiyaki

豚肉 / チーズ / もち / 塩昆布 / 大葉
Pork / Cheese / Rice Cake / Salted kelp / Japanese Herb

¥1,500

(税込 ¥1,620)

トッピング

お好きな具材を追加できます。
Add your choice of extra ingredients

豚肉

Pork

¥280 (税込 ¥302)

いか

Squid

¥280 (税込 ¥302)

チーズ

Cheese

¥280 (税込 ¥302)

もち

Rice Cake

¥280 (税込 ¥302)

キムチ

Kimchee

¥280 (税込 ¥302)

たこ

Octopus

¥330 (税込 ¥356)

小えび

Shrimp

¥330 (税込 ¥356)

牛すじこんにやく

Beef Tendon and Konjac

¥330 (税込 ¥356)

“通”の後のせトッピング



玉子のせ

Fried Egg

¥150 (税込 ¥162)

ねぎかけ

Green Onion

¥200 (税込 ¥216)

ねぎたまのせ

Green Onion and Fried Egg

¥350 (税込 ¥378)

ごはん Rice

¥200 (税込 ¥216)

【精米・加工米】当店で使用している精米(お米)及び加工米は全て国産米です。
【Polished and processed rice】All polished rice (rice) and processed rice used here is produced in Japan.

焼そば

一番人気の焼そば! 迷ったらこれで!

ミックス焼そば ¥1,300

Mix Yakisoba Noodles

豚肉 / 小えび / いか
Pork / Shrimp / Squid

(税込¥1,404)

各種
焼そば大盛

Large portion of
Yakisoba Noodles

+ ¥250

(税込¥270)



魚介類を贅沢に使用した千房自慢の焼そばです!

千房焼そば 大盛 ¥1,630

Chibo Yakisoba Noodles

豚肉 / 有頭海老 / たこ / いか
Pork / Prawn / Octopus / Squid

(税込¥1,760)

オリジナル太麺を使用

他では味わう事のできない当店自慢のオリジナル太麺を使用しています。ソースが絡みやすいよう計算された太さが特長です。是非一度ご賞味ください。



※実際の商品と盛り付け、お皿などが異なる場合がございます。 Depictions such as items, settings and plates may differ.

焼そば



各種 焼そば大盛

Large portion of
Yakisoba Noodles

+ ¥250
(税込¥270)



ねぎかけ塩焼そば

¥1,300
(税込¥1,404)

Green Onion Salt Taste Yakisoba Noodles
豚肉 / いか / ニラ / 素干し小えび / ねぎかけ
Pork / Squid / Chives / Dry Shrimp / Green Onion



ミックス焼そばロールエッグ

¥1,600
(税込¥1,728)

Mix Yakisoba Noodles Omelet
豚肉 / いか / 小えび / ロールエッグ
Pork / Squid / Shrimp / Rolled Omelet

豚焼そば

¥790
(税込¥853)
Pork Yakisoba Noodles
豚肉 Pork

いか焼そば

¥790
(税込¥853)
Squid Yakisoba Noodles
いか Squid

キャベツいっぱい焼そば

¥980
(税込¥1,058)
Cabbage Yakisoba Noodles
豚肉 / キャベツ大盛
Pork / Large Portion of Cabbage

豚キムチ焼そば

¥1,070
(税込¥1,155)
Pork and Kimchee Yakisoba Noodles
豚肉 / キムチ
Pork / Kimchee

トッピング

お好きな具材を追加できます。
Add your choice of extra ingredients

豚肉

Pork
¥280 (税込¥302)

いか

Squid
¥280 (税込¥302)

キムチ

Kimchee
¥280 (税込¥302)

ロールエッグ

Rolled Omelet
¥300 (税込¥324)

たこ

Octopus
¥330 (税込¥356)

小えび

Shrimp
¥330 (税込¥356)

牛すじこんにゃく

Beef Tendon and Konjac
¥330 (税込¥356)

※焼そば大盛は、¥450 (税込¥486)

“通”の後のせトッピング



玉子のせ

Fried Egg
¥150
(税込¥162)

ねぎかけ

Green Onion
¥200
(税込¥216)

ねぎたまのせ

Green Onion and Fried Egg
¥350
(税込¥378)

粉もんの後には、

甘いもん

アイス最中

Monaka Ice Cream Wafer

¥280

(税込¥302)



わらび餅とアイス

Bracken Starch Dumplings and Ice Cream

¥420

(税込¥453)



お好み焼には、 ハイボール



デュワーズハイボール

Dewar's Highball

¥580 (税込¥626)

ジンジャーハイボール

Ginger Ale Highball

¥580 (税込¥626)

コークハイボール

Coke Highball

¥580 (税込¥626)

柚子蜂蜜ハイボール

Yuzu Citron and Honey Highball

¥580 (税込¥626)



ビール

生ビール ¥590 (税込¥637)
Draft Beer

サッポロ黒ラベル ¥630 (税込¥680)
SAPPORO Black Label

ノンアルコールビールテイスト飲料

サッポロプレミアム ¥580 (税込¥626)
SAPPORO PREMIUM ALCOHOL FREE
Non-Alcohol Beer

果実酒

(水割・お湯割・ソーダ割・ロック)

和三盆梅酒 ¥580 (税込¥626)
Wasanbon Plum Liqueur

白加賀梅酒 ¥580 (税込¥626)
Shirakaga Plum Liqueur

京都産 柚子酒「京柚子」 ¥580 (税込¥626)
Kyoto's Yuzu Liqueur

長野産 あんず酒
「3年熟成あんず酒」 ¥580 (税込¥626)
Nagano's Apricots Liqueur

焼酎

(水割・お湯割・ソーダ割・ロック)

和ら麦(麦) ¥630 (税込¥680)
Waramugi (Barley based)

よかいち(麦) ¥630 (税込¥680)
Yokaichi (Barley based)

黒甕(芋) ¥630 (税込¥680)
Kurokame (Sweet potato based)

からり芋(芋) ¥630 (税込¥680)
Karari-imo (Sweet potato based)

サワー

ライムサワー ¥520 (税込¥561)
Lime Sour

レモンサワー ¥520 (税込¥561)
Lemon Sour

カルピスサワー ¥520 (税込¥561)
Calpis Sour

柚子蜂蜜サワー ¥520 (税込¥561)
Yuzu Citron and Honey Sour

男梅サワー ¥520 (税込¥561)
OTOKO-UME Sour

ウーロン割 ¥520 (税込¥561)
Sho-chu and Oolong Tea

緑茶割 ¥520 (税込¥561)
Sho-chu and Japanese green Tea

ワイン

グラスワイン白 ¥580 (税込¥626)
Wine in a Glass (White)

グラスワイン赤 ¥580 (税込¥626)
Wine in a Glass (Red)

日本酒

冷酒 ¥650 (税込¥702)
Chilled Sake

日本酒 (ひやor燗) ¥520 (税込¥561)
Sake (Hot or Cold)

Chibo's special Drink

特製ドリンク



千房特製 ミックスジュース

Chibo's Special Mix Juice

¥420 (税込¥453)



千房特製ソーダ

Chibo's Special Soda

¥420 (税込¥453)

ソフトドリンク

コーラ Coke	¥380 (税込¥410)	ウーロン茶 Oolong Tea	¥380 (税込¥410)
ジンジャーエール Ginger Ale	¥380 (税込¥410)	玉露入りお茶 Japanese green tea	¥380 (税込¥410)
オレンジジュース Orange Juice	¥380 (税込¥410)	カルピスソーダ Calpis Soda	¥380 (税込¥410)
メロンソーダ Melon Soda	¥380 (税込¥410)	カルピスウォーター Calpis Water	¥380 (税込¥410)
		アイスコーヒー Iced Coffee	¥420 (税込¥453)

※実際の商品と盛り付け、お皿などが異なる場合がございます。 Depictions such as items, settings and plates may differ.