

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ご提供したい。」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。

千房おすすめコース



千房自慢のお好み焼をメインに
人気商品を集めたカジュアルなコースです。

宴

コース

¥4,800
(税込¥5,184)

Utage

- ・千房サラダ
Chibo's Salad
- ・とんぺい焼
Tonpei-yaki Pork Omelet
- ・アスパラガスとほうれん草のチーズ焼
Grilled Asparagus and Spinach with Cheese
- ・当店特製エビマヨ
Special prawn with mayonnaise
- ・国産ロースステーキ
Japanese loin beef steak
- ・好きなお好み焼 or 焼そば
Okonomiyaki or Yakisoba of your choice
- ・デザート
Dessert

※お好み焼以外の商品はコースに合わせたサイズです。
Items besides Okonomiyaki are offered at Course sizes.

※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.

千房自慢のお好み焼と鉄板焼を
お楽しみいただける充実のコースです。

憩

Ikoi

当店おすすめ!

コース

¥3,000
(税込¥3,240)

- ・ねぎサラダ
Green onion Salad
- ・とんぺい焼
Tonpei-yaki Pork Omelet
- ・アスパラガスとほうれん草のチーズ焼
Grilled Asparagus and Spinach with Cheese
- ・熟成豚のロースステーキ
Grilled Dry aging pork steak
- ・好きなお好み焼 or 焼そば
Okonomiyaki or Yakisoba of your choice
- ・デザート
Dessert

※お好み焼以外の商品はコースに合わせたサイズです。
Items besides Okonomiyaki are offered at Course sizes.

※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.



とんぺい焼

千房に来たら



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。



とんぺい焼

Tonpei-yaki Pork Omelet

¥650 (税込¥702)



チーズとんぺい焼

Tonpei-yaki Pork Omelet in Cheese

¥750 (税込¥810)

ハイボールが
おすすめ！

デュワーズ
ハイボール

Dewar's Highball

¥600 (税込¥648)



焼ロメインレタスの サラダ

Baked romaine lettuce salad

¥980 (税込¥1,058)



千房サラダ

Chibo's Salad

¥980 (税込¥1,058)



ねぎサラダ

Green Onion Salad

¥680 (税込¥734)



千房野菜

お持ち帰り。。



デュワーズハイボール

Dewar's Highball

¥600 (税込¥648)



パリパリ鉄板餃子

Crispy Gyoza

¥620 (税込¥669)



もやし炒め

Grilled Bean Sprouts

¥600 (税込¥648)



ゲソの鉄板焼

Grilled Squid's Legs

¥780 (税込¥842)



豚キムチ炒め

Grilled Pork and Kimchee

¥600 (税込¥648)

熟成豚



～熟成豚～ ローズトパンデ

Garlic toast on Dry aging pork loin cutlet

¥1,380 (税込¥1,490)

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 ¥800

(税込¥864)

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
とともに楽しめください。



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。



国産ロースステーキ

Japanese loin beef steak

160g) ¥5,600
(税込¥6,048)

120g) ¥4,200
(税込¥4,536)

80g) ¥2,800
(税込¥3,024)

追加 40g) ¥1,400
(税込¥1,512)

鉄板焼



厚切牛タンの鉄板焼

Grilled Thick-cut Beef Tongue

¥1,780 (税込¥1,922)



アスパラガスとほうれん草のチーズ焼

Grilled Asparagus and spinach with cheese

¥780 (税込¥842)



当店特製海老マヨ

Special prawn with mayonnaise

¥1,200 (税込¥1,296)



ほたて貝柱鉄板焼

Grilled Scallops

¥1,200 (税込¥1,296)



豚キムチ炒め

Grilled Pork and Kimchee

¥600 (税込¥648)



厚切ベーコン鉄板焼

Grilled Thick-cut Bacon

¥680 (税込¥734)

お好み焼

お好み焼の味を再現したハイボールが、
お好み焼の味を再現したハイボールが。



デュワーズハイボール

Dewar's Highball

¥600 (税込¥648)

道頓堀焼 大盛 ¥1,590

(税込¥1,717)

Dotonbori Okonomiyaki

豚肉 / 牛すじこんにゃく / 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

¥1,500 (税込¥1,620)

豚肉 / 小えび / いか / そば麺

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)

千房焼 **大盛**

Chibo Okonomiyaki

¥1,830 (税込 ¥1,976)

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

¥1,500 (税込 ¥1,620)

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

¥1,500 (税込 ¥1,620)

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



黒豚玉

¥1,350 (税込 ¥1,458)
High Quality Pork Okonomiyaki

Simple is best!
豚肉の甘みまでどうぞご賞味あれ。

黒豚肉 High Quality Pork



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

豚玉

Pork Okonomiyaki
豚肉 Pork

¥900
(税込 ¥972)

ミックス焼

Mix Okonomiyaki

豚肉 / 小えび / いか Pork / Shrimp / Squid

¥1,350
(税込 ¥1,458)

海鮮焼

Seafood Okonomiyaki

小えび / いか / たこ Shrimp / Squid / Octopus

¥1,350
(税込 ¥1,458)

まったり焼

Mattari Modanyaki

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

¥1,350
(税込 ¥1,458)

まったりもだん焼

Mattari Modanyaki

アスパラガス / ほうれん草 / チーズ / 素干し小えび / そば麺
Asparagus / Spinach / Cheese / Dry Shrimp / Soba Noodles

¥1,500
(税込 ¥1,620)

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
¥300 (税込 ¥324)

いか

Squid
¥300 (税込 ¥324)

もち

Rice Cake
¥300 (税込 ¥324)

キムチ

Kimchee
¥300 (税込 ¥324)

チーズ

Cheese
¥350 (税込 ¥378)

小えび

Shrimp
¥350 (税込 ¥378)

牛すじこんにやく

Beef Tendon and Konjac
¥350 (税込 ¥378)

“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)

※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

一番人気の焼そば! 迷ったらこれで!

ミックス焼そば ¥1,350

(税込¥1,458)

Mix Yakisoba Noodles

豚肉 / 小えび / いか

Pork / Shrimp / Squid

**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** ¥1,830

(税込¥1,976)

Chibo Yakisoba Noodles

豚肉 / 有頭海老 / たこ / いか

Pork / Prawn / Octopus / Squid

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

Green Onion Salt Taste Yakisoba Noodles

¥1,350 (税込 ¥1,458)

豚肉 / いか / 素干し小えび
ニラ / ねぎかけ

Pork / Squid / Dry Shrimp
Chives / Green Onion

黒豚焼そば

High Quality pork Yakisoba Noodles

黒豚肉 High Quality pork

¥1,350

(税込 ¥1,458)

海鮮焼そば

Squid Yakisoba Noodles

小えび / いか / たこ

Shrimp / Squid / Octopus

¥1,350

(税込 ¥1,458)

豚キムチ焼そば

Pork and Kimchee Yakisoba Noodles

豚肉 / キムチ Pork / Kimchee

¥1,250

(税込 ¥1,350)

ごはん ¥350

(税込 ¥378)

そばめし

Finely Chopped Noodles and Rice

¥980

(税込 ¥1,058)

【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.

トッピング

好きな具材を追加できます。

Add your choice of extra ingredients

豚肉

Pork

¥300 (税込 ¥324)

いか

Squid

¥300 (税込 ¥324)

キムチ

Kimchee

¥300 (税込 ¥324)

小えび

Shrimp

¥350 (税込 ¥378)

牛すじこんにゃく

Beef Tendon and Konjac

¥350 (税込 ¥378)

ロールエッグ

Rolled Omelet

¥300 (税込 ¥324) ※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

ワッフル焼



わらび餅とバニラアイス



ワッフル焼

Waffle

¥550 (税込¥594)

わらび餅とバニラアイス

Bracken Starch Dumplings and Ice cream

¥500 (税込¥540)

アイスクリーム

Ice cream

¥350 (税込¥378)

お好み焼には、 ハイボール



デュワーズハイボール

Dewar's Highball

¥600 (税込¥648)

千房特製ハイボール

Chibo's Special Highball

¥650 (税込¥702)

ジンジャーハイボール

Ginger Ale Highball

¥600 (税込¥648)

コークハイボール

Coke Highball

¥600 (税込¥648)



ビール

サッポロ樽生 ¥600 (税込¥648)
SAPPORO Draft

グラスビール ¥450 (税込¥486)
SAPPORO Draft small size

サッポロ黒ラベル ¥650 (税込¥702)
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 ¥500 (税込¥540)
SAPPORO PREMIUM ALCOHOL FREE
Non-Alcohol Beer

カクテル

ジン ¥650 (税込¥702)
Gin

・トニックウォーター
・ソーダ・ジンジャーエール

カシス ¥650 (税込¥702)
Cassis

・オレンジ・ソーダ
・ウーロン・グレープフルーツ

ウォッカ ¥650 (税込¥702)
Vodka

・トニックウォーター
・ソーダ

モスコミュール ¥650 (税込¥702)
Moscow Mule

シャンディーガフ ¥650 (税込¥702)
Shandy Gaff

焼酎

(水割・お湯割・ソーダ割・ロック)

和ら麦 (麦) ¥650 (税込¥702)
Waramugi (Barley based)

富乃宝山 (芋) ¥700 (税込¥756)
Tomino Hozan (Sweet potato based)

佐藤黒 (芋) ¥800 (税込¥864)
Sato Black (Sweet potato based)

サワー

ライムサワー ¥600 (税込¥648)
Lime Sour

レモンサワー ¥600 (税込¥648)
Lemon Sour

カルピスサワー ¥600 (税込¥648)
Calpis Sour

男梅サワー ¥600 (税込¥648)
OTOKO-UME Sour

千房特製サワー ¥650 (税込¥702)
Chibo's Special Sour

ウーロン割 ¥600 (税込¥648)
Sho-chu and Oolong Tea

緑茶割 ¥600 (税込¥648)
Sho-chu and Japanese green Tea

果実酒

(水割・お湯割・ソーダ割・ロック)

八岐の梅酒 ¥650 (税込¥702)
Yamata Plum Liqueur

和三盆梅酒 ¥650 (税込¥702)
Wasanbon Plum Liqueur

京都産 柚子酒「京柚子」 ¥650 (税込¥702)
Kyoto's Yuzu Liqueur

長野産 あんず酒
「3年熟成あんず酒」 ¥650 (税込¥702)
Nagano's Apricots Liqueur

日本酒

大徳利 (ひや・燗) ¥600 (税込¥648)
Sake (Hot or Cold)

八海山〈新潟〉 ¥850 (税込¥918)
Hakkaisan (Niigata)

酔鯨〈高知〉 ¥750 (税込¥810)
Suigei (Kochi)

ワインリスト

グラスワイン (白・赤) ¥600
Wine in a Glass (White or Red) (税込¥648)

白ワイン

アンテッラ ピノ・グリージョ ¥2,800
Anterra Pinot Grigio (税込¥3,024)
(辛口 / イタリア)

マイルドな酸味で、バランスのとれたエレガントな味わいが特長です。

スリー・メダルズ シャルドネ ¥3,200
Tres Medallas Chardonnay (税込¥3,456)
(やや辛口 / チリ)

色は緑がかった薄い黄色で、熟したトロピカルフルーツの強さがフルーツアロマの酸味で和らぎ、成熟した爽やかな味わいのワインに仕上がっています。

赤ワイン

アンテッラ ピノ・ノワール ¥2,800
Anterra Pinot Noir (税込¥3,024)
(ミディアムボディ / イタリア)

ベリー系の果実味、ほどよい酸味とタンニン分で複雑味のあるドライな味わいが特長です。

スリー・メダルズ カベルネ・ソーヴィニヨン ¥3,200
Tres Medallas Cabernet Sauvignon (税込¥3,456)
(ミディアムボディ / チリ)

深みのある鮮やかな赤紫色で、品種特有のスパイシーな香りと赤系、黒系果実のアロマがバランスよく混じり合っています。

ソフトドリンク

コーラ ¥400
Coke (税込¥432)

ジンジャーエール ¥400
Ginger Ale (税込¥432)

オレンジジュース ¥400
Orange Juice (税込¥432)

グレープフルーツジュース ¥400
Grapefruit Juice (税込¥432)

ウーロン茶 ¥400
Oolong Tea (税込¥432)

玉露入りお茶 ¥400
Japanese green tea (税込¥432)

カルピスソーダ ¥400
Calpis Soda (税込¥432)

カルピスウォーター ¥400
Calpis Water (税込¥432)

アイスコーヒー ¥400
Iced Coffee (税込¥432)

特製ドリンク

Chibo's Special Drink

千房特製ミックスジュース

Chibo's Special Mix Juice

¥450 (税込¥486)

千房特製ソーダ

Chibo's Special Soda

¥450 (税込¥486)