

## 道の楽しみな響

これが通・その1 通は「てこ」で頂く。 これが通・その2 「玉子のせ」「ねぎかけ」、 「ねぎエキムチのせ」で トッピング!





## POINT

#### お好み焼は早めに注文!

当店のお好み焼は、こだわりの4回返し!焼き上がりまでお時間がかかります。 一品料理、鉄板焼料理をお召し上がりになりながら待つのがオススメです!

選ぶのに迷われた方は「セット」がオススメ!







明太マヨごぼうサラダ 400円



白菜キムチ 480円



たこわさ 480円



枝豆 400円



# 鉄板株地



(4枚) 640円



豚キムチ鉄板焼 700円



砂ずりの鉄板焼 600円



黒毛和牛 リブロース ステーキ [150g] 5、980円





厚切り 牛タン ステーキ <sup>(80g)</sup> 1,880円





ゲソ鉄板焼 720円



帆立鉄板焼 1,280円



イカ鉄板焼 1,080円



5種類の具材が入った ボリューム感満点の お好み焼です

#### 道頓堀焼 (大盛り)

豚肉・いか・小えび・ チーズ・牛すじこんにゃく

2,000円



## 千馬のお女子子大党

OSAKA SPECIALTY OKONOMIYAKI

<sup>/ 焼き上がるまで</sub> 約**20分**</sup>

オーター後、作り始めますので 、 少々お時間がかかります





海の幸の美味しいエキスが 生地に染み込み、海鮮の 味わいが口いっぱいに 広がります。

いか・小えび・あさり・たこ

1,700円





野菜とチーズのやさしい食感の お好み焼。女性のお客様に 人気の商品です。

とろ~りチーズ フォンデュ焼

豚肉・牛すじこんにゃく・チーズ・ トマト・大葉

1,880円

#### 定番メニュー

豚玉

豚肉

いか玉 1,180円 ミックス焼 いか

1,180円 もちチーズ玉 1,500円

もち・チーズ

1,550円

豚肉・いか・小えび

小麦粉不使用・グルテンフリー

国産米粉のお好み焼 (豚玉)

- ※通常のお好み焼の調理道具を使用せず、<mark>専用の調理道具</mark>で調理しています
- ※同施設にて小麦を使用、調理を行なっています
- ※商品は豚玉としてご提供いたします。
- 具材の変更希望がございましたらスタッフまでお声掛けください

#### 追加 後のせトッピング



+150<sub>円</sub>

+**250**円

キムチのせ



ねぎかけ



**+250**用



ねぎ玉のせ

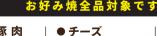


ねぎキムチのせ+500円



ねぎ玉キムチのせ +650円

#### 追加 具材



● 小えび

- ●豚肉
- ・いか
- キムチ もち
- +各380円
- +各400円



● 牛すじこんにゃく

+500<sub>円</sub>

1,800円



## 瓜島株

激辛ミックス広島焼 阪内・いか・小えび・そは麺 1,930円

薄く引いた生地にたっぷりキャベツともっちり麺をお楽しみください



大ボリュームの 人気者!

ミックスモダン焼

豚肉・いか・小えび・そば麺

1,850円



### ふわとろ焼

山芋たっぷり。ふわふわで軽い食感!

明太マヨチーズふわとろ焼

1,750円

ミックスふわとろ焼豚はいかが

1,750円

## わき焼

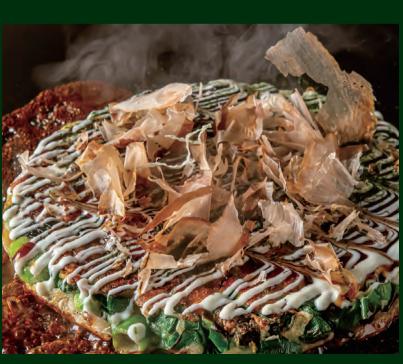
しょうゆ or ソース

ネギの甘みと、 じっくり煮込んだ すじこんとの相性抜群!

ミックスねぎ焼

豚肉・いか・小えび・素干し小えび・

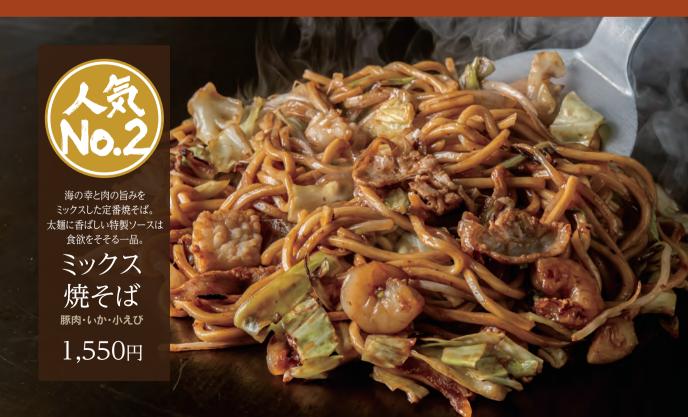
1,830円





## 千馬の焼やば

OSAKA SPECIALTY YAKISOBA





塩が付け



オリジナルの塩ダレに、 ネギのシャキシャキ食感が アクセント。シンプルながら 奥深い美味しさ!



激辛ホルモン焼そば +ホルモン・ニラ 1,930円



定 番 メニュー 豚焼そば

いか焼そば

1,180円

1,180円

豚肉・たっぷりキャベッ 千房焼そば(大盛り)

十房焼ぐは(大盛り) 豚肉・有頭海老1尾・いか・たこ・小えび

キャベツいっぱい焼そば

0.000

1,400円

2,300円

#### 追加 後のせトッピング









コールエッグ +300円

たまごのせ +150円 ねぎかけ +250円 ねぎ玉のせ +400円

大 +450円



+**250**<sub>円</sub>

キムチのせ





ねぎキムチのせ+500円 ねぎ玉キムチのせ +650円

#### 追加 具材

#### 焼そば全品対象です



●小えび

● い か ● キムチ ● 牛すじこんにゃく

・たこ

+各380円

+各400円 +500円

大盛り+300円







ごはん 250円 当店は国産米を 使用しています

パリパリ鉄板餃子 (4枚) 640円

千房のお好み焼風 ポテトサラダ 420円



たこわさ 480円



枝豆 400円



400円



白菜キムチ 480円





930円

千房サラダ 2~3名様向け



千房特製 シャーベット 420円

## すが後に一次後に一次を大力がです。

アイスクリーム 350円

## お好み焼の

千房特製プリン 680円

> ソース カラメル マヨネ-ズ 練乳

かつお節 ▶ チョコレート 書のり ▶ 抹茶チョコ



#### ソフトドリンク

コーラ ジンジャーエール オレンジジュース 玉露入りお茶 ウーロン茶 ジャスミン茶 コーン茶 8400円

> アルコール ドリンクは 次ページへ!

#### チー坊ドリンク

チチヤス 乳酸菌 ST9618 入り

- ●チー坊ウォーター
- ●チー坊ソーダ 各**450**円



#### 千房特製ソーダ 450円

昔から変わらない大人ソーダ 炭酸と特製紅茶シロップでつくった

反酸と特製紅条シロップでつくっ 千房オリジナルソーダです

#### ハイボール

ハイボール (デュワーズ) **550**円



ジンジャーハイボール 580円 コーラハイボール 580円 柚子蜂蜜ハイボール 580円 ◎ 濃いめ +100円

#### チー坊ハイボール

620円

チチヤス乳酸菌ST9618入り

#### サワー

濃いめのレモンサワー ライムサワー 氷彩 (プレーンサワー) 柚子蜂蜜サワー 各550円

#### チー坊サワー

620円

チチヤス乳酸菌ST9618入り

レモンティー風味のシロップで 作ったオリジナルサワー。 お好み焼ソースとの相性も抜群!

千房特製サワー 600m

#### お茶割り

コーン茶割り 緑茶割り ジャスミン茶割り ウーロン茶割り



#### ビール

生ビール(サッポロ黒ラベル)

中 660円 小 450円

瓶ビール (サッポロ赤星 中瓶)

700円



果実酒 白加賀の梅酒 580円

焼 酎 からり芋 和ら麦 8580円

日本酒 冷酒 燗酒 8660円

ワイン グラスワイン (白・赤) 各580円

#### ノンアルコール

サッポロプレミアム 550円 (ノンアルコールビールテイスト飲料)

コーラ ジンジャーエール オレンジジュース 玉露入りお茶 ウーロン茶 ジャスミン茶

コーン茶 各400円

炭酸と特製紅茶シロップ!

千房ソーダ 450円

チチヤス乳酸菌ST9618入り

チー坊ソーダ チー坊ウォーター 8450円