

# 千房“炙热”的执着。

## 치보의 ‘뜨거운’ 외교집. 千房の「熱い」こだわり。

专注经营大阪烧，一心一意四十余年。

自创业以来，凭借长年赢得的信誉与信赖，以其精心炮制的绝佳风味与极具考究的店面设计，一直吸引着众多粉丝。千房自昭和48年（1973年）开业以来，所开设的店铺皆拥有各自不同的特色，顾客可以感受到各种各样的风情。请大家尽情享受源自大阪的“面食美味”以及工作人员满满的“人情味”。

오로지 오코노미야키만 40여 년.

창업 이래, 오랜 신뢰와 신용으로 쌓아온 맛과 저희 점포만의 특징은 지금까지 많은 팬을 매료해 왔습니다.

치보는 1973년에 개업한 후에 오픈한 모든 점포가 각기 다른 개성을 갖고 있어 다양한 분위기를 맛보실 수 있습니다.

오사카에서 유래한 ‘밀가루 음식의 맛’, 직원의 ‘인간미’ 까지 즐기시기 바랍니다.

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。



### 使用日本国产面粉 일본산 밀가루 사용 國産の小麦粉を使用

“为顾客提供更安心，更安全的食品。”在此理念之下，本店的所有大阪烧均采用日本国产面粉制作。

“보다 안심할 수 있고 안전성이 높은 상품을 고객께 제공하고 싶다.” 이런 마음으로 저희 점포에서는 모든 오코노미야키에 일본산 밀가루를 도입하였습니다.

「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。



### 使用超软温泉水 초연수 온천수를 사용 超軟水の温泉水を使用

本店使用从鹿儿岛县地下700米涌出的天然温泉水。硬度低于3的超软水与面粉具有良好的相容性，以致于打造出口感醇和的面饼。

저희 점포에서는 카고시마 현의 지하 700m에서 끌어 올린 초연수 온천수를 사용하고 있습니다. 경도가 3 이하인 초연수는 밀가루와 공합이 잘 맞아 부드러운 질감의 반죽을 만들 수 있습니다.

当店では、鹿児島県の地下700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3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。



### 日本国产卷心菜 일본산 양배추 國産キャベツ

本店为使用当季的卷心菜而不断更新采购的产地，采购最适合用于制作大阪烧的日本国产卷心菜

저희 점포에서는 수확 시기에 맞추어 산지를 바꾸어 가며 오코노미야키에 알맞은 일본산 양배추를 입수합니다. 생으로 먹어도 맛있고 가열하면 더욱 단맛이 나는 양배추입니다.

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。



### 在铁板上完成的酱汁 철판 위에서 완성되는 소스 鉄板の上で完成するソース

酱汁被加热后，酸味会被去除，令味道变得更醇和。在铁板上，完成完熟酱汁。

소스를 가열하면 특 쓰는 신맛이 부드러운 맛으로 변화. 철판 위에서 완숙한 맛의 소스가 완성됩니다.

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。



### 极具讲究的白汁 고집해 온 화이트소스 こだわりのホワイトソース

为与大阪烧完美搭配，我们使用原创的蛋黄酱来增强酸味，并强调余味的清爽感觉。

오코노미야키 소스에 적합하게 신맛을 강하게 만들어 끝 맛의 상쾌함을 끌어낸 오리지널 마요네즈를 사용하고 있습니다.

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。



### 香气满溢的青海苔 향기 좋은 김 香りの良い青のり

使用德岛县吉野川产的青海苔粉。其散发的浓郁芳香更被比喻为玉露，是一种高级青海苔。

도쿠시마 현 요시노가와 산 김 가루를 사용하고 있습니다. 옥로(玉露)와 비견될 만큼 뛰어난 향기가 나는 고급 김입니다.

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

套餐

宴コース  
¥4,800  
(税込¥5,184)

우타게 코스

千房沙拉

치보샐러드

千房サラダ

豚平焼

툰페이아키(돼지고기 달걀부침)

とんぺい焼

奶酪烤芦笋菠菜

아스파라거스와 시금치의 치즈구이

아스파라거스와ほうれん草のチーズ焼

本店特制蛋黄酱烧虾仁

가게 특제 새우마요네즈

当店特製エビマヨ

日本国产牛腩

일본산 쿠로게와구(김은털 일본산) 스테이크

国産ロースステーキ

自选大阪烧又炒面

원하는 오코노미야키 선택

お好きなお好み焼もしくは焼そば

甜点

디저트

デザート

大阪烧以外的商品均为与套餐配套的尺寸

오코노미야키 이외의 상품은 코스에 맞는 사이즈가 나옵니다

※お好み焼以外の商品はコースに合わせたサイズです。

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

套餐

当店おすすめ!

憩コース

¥3,000

(税込¥3,240)

이코이 코스

香葱沙拉

파샐러드

ねぎサラダ

豚平焼

툰페이아키(돼지고기 달걀부침)

とんぺい焼

奶酪烤芦笋菠菜

아스파라거스와 시금치의 치즈구이

아스파라거스와ほうれん草のチーズ焼

熟成猪肉的猪排

숙성 돼지의 스테이크

熟成豚のロースステーキ

自选大阪烧又炒面

원하는 오코노미야키 선택

お好きなお好み焼もしくは焼そば

甜点

디저트

デザート

大阪烧以外的商品均为与套餐配套的尺寸

오코노미야키 이외의 상품은 코스에 맞는 사이즈가 나옵니다

※お好み焼以外の商品はコースに合わせたサイズです。

# とんべい焼

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。



豚平焼  
툰페이야키  
(돼지고기 달걀부침)  
¥650 (税込¥702)  
とんべい焼



芝士豚平焼  
명란젓 툰페이야키  
(돼지고기 달걀부침)  
¥750 (税込¥810)  
チーズとんべい焼

ハイボールが  
おすすめ!



杜瓦高球鸡尾酒  
듀어스 하이볼  
¥600 (税込¥648)  
デュワーズハイボール

# 千房野菜

烤生菜沙拉  
구운 로메인 양상추 샐러드  
¥980 (税込¥1,058) 焼ロメインレタスのサラダ



千房沙拉  
치보 샐러드  
¥980 (税込¥1,058) 千房サラダ



香葱沙拉  
파 샐러드  
¥680 (税込¥734)ねぎサラダ

※实际商品的装盘效果及使用的餐具等可能会有所不同。  
※오코노미야키 이외의 상품은 코스에 맞는 사이즈가 나옵니다 ※實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。

# 杜瓦高球ハイボール。



杜瓦高球鸡尾酒

듀어스 하이볼

¥600 (税込¥648) デュワーズハイボール



香脆铁板饺子  
바삭바삭 철판 군만두

¥620 (税込¥669)

バリバリ鉄板餃子



炒豆芽  
숙주나물 볶음

¥600 (税込¥648)

もやし炒め



墨鱼腿铁板烧  
흰꼬리다리 철판구이

¥780 (税込¥842)

ゲソの鉄板焼



泡菜炒猪肉  
돼지고기 김치 볶음

¥600 (税込¥648)

豚キムチ炒め

※实际商品的装盘效果及使用的餐具等可能会有所不同。  
※오코노미야키 이외의 상품은 코스에 맞는 사이즈가 나옵니다

※实际の商品と盛り付け、お皿などが異なる場合がございます。

# 熟成豚



## 熟成炸猪排

숙성 돼지고기 커틀릿

~熟成豚~ ロース toばん de

¥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。

## 熟成猪肉的炒面

숙성 돼지의 돼지뼈 국물 야키소바

~熟成豚~ とんこつ焼そば

¥1,480 (税込¥1,598)

熟成猪肉 / 豆芽 / 黒木耳  
숙성 돼지 / 콩나물 / 목이  
熟成豚肉 / もやし / きくらげ

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。



## 熟成猪肉的豚平烧

숙성 돼지 톤페이야키

~熟成豚~ とんべい焼

¥800  
(税込¥864)

熟成豚がごろっと入った食べ応え  
抜群のとんべい焼。熟成特有の香り  
とともに楽しみください。



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。



## 日本国产牛腩

国産ロースステーキ

## 국산 소 등심 스테이크

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  
追加牛排  
ステーキ 추가 (税込¥1,512)

# 鉄板焼



厚切牛舌鉄板焼

두툽게 썬 소혀 첼판구이

¥1,780 (税込¥1,922)

厚切牛タンの鉄板焼



奶酪烤芦笋菠菜

아스파라거스와 시금치의 치즈 구이

¥780 (税込¥842)

アスパラガスとほうれん草のチーズ焼



本店特制蛋黄酱烧虾仁

가게 특제 새우 마요네즈

¥1,200 (税込¥1,296)

当店特製海老マヨ



扇贝贝柱鉄板焼

가리비 관자 첼판구이

¥1,200 (税込¥1,296)

ほたて貝柱鉄板焼



泡菜炒猪肉 ¥600 (税込¥648)

돼지고기 김치 볶음 豚キムチ炒め



厚切培根鉄板焼

두툽게 썬 베이컨 첼판구이

¥680 (税込¥734)

厚切ベーコン鉄板焼

※实际商品的装盘效果及使用的餐具等可能会有所不同。

※오코노미야키 이외의 상품은 코스에 맞는 사이즈가 나옵니다

※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。

# お好み焼

お好み焼の冷めたハイボールが  
最高です。



杜瓦高球鸡尾酒

듀어스 하이볼

¥600 (税込¥648) デュワーズハイボール

道頓堀焼 大份

¥1,590

(税込¥1,717)

도톤보리 야키 급매기

道頓堀焼 大盛

猪肉 / 牛筋魔芋 / 小虾仁 / 墨鱼 / 芝士  
돼지고기/소힘줄 고기와 곤약조림/잔새우/오징어/치즈  
豚肉 / 牛すじこんにゃく / 小えび / いか / チーズ

广岛什锦烧

히로시마 야키믹스

¥1,500 (税込¥1,620)

広島焼ミックス

猪肉 / 小虾仁 / 墨鱼 / 荞麦面  
돼지고기/잔새우/오징어/소바면  
豚肉 / 小えび / いか / そば麵



# こだわりの1枚

各种大份大阪烧

각종 오코노미야키 굽배기

各種お好み焼大盛

※山药烧、香葱烧、摩登烧不提供大份

※참마야키, 파야키, 모던야키는 굽배기 불가

※山芋焼・ねぎ焼・もだん焼は、大盛不可

+ ¥250

(税込¥270)



## 千房烧

大份

## 치보야키

굽배기

¥1,830 (税込¥1,976)

千房焼 大盛

猪肉 / 带头虾 / 牛肉 / 章鱼 / 墨鱼

돼지고기/통새우/소고기/문어/오징어

豚肉 / 有頭えび / 牛肉 / たこ / いか



## 香葱什锦烧

## 네기(파)야키믹스

¥1,500 (税込¥1,620)

ねぎ焼ミックス

猪肉 / 墨鱼 / 牛筋魔芋 / 小虾仁 / 小虾干

돼지고기/오징어/소힘줄 고기와 곤약조림

잔새우/그늘에 말린 잔새우

豚肉 / いか / 牛すじこんにゃく / 小えび / 素干し小えび

## 什锦摩登烧

## 믹스 모던야키

¥1,500 (税込¥1,620)

ミックスマだん焼

猪肉 / 小虾仁 / 小虾干 / 墨鱼 / 荞麦面

돼지고기/잔새우/그늘에 말린 잔새우/오징어/소마면

豚肉 / 小えび / 素干し小えび / いか / そば麵



※实际商品的装盘效果及使用的餐具等可能会有所不同。

※오코노미야키 이외의 상품은 코스에 맞는 사이즈가 나옵니다

※实际的商品と盛り付け、お皿などが異なる場合がございます

各种大份大阪烧

각종 오코노미야키 곱배기

各種お好み焼大盛

※山药烧 香葱烧 摩登烧不提供大份

※참마야키, 파야키, 모던야키는 곱배기 불가

※山芋烧·ねぎ焼·もだん焼は、大盛不可

+ ¥250

(税込¥270)

熱々を  
おばる



黑猪肉鸡蛋

흑돼지고기 타마

¥1,350 (税込¥1,458)

黑豚玉

黑猪肉 흑돼지고기 黑豚肉



什锦山药烧

믹스 참마 야키

¥1,500 (税込¥1,620)

ミックスマン芋焼

猪肉 / 小虾仁 / 墨鱼 / 威海带 / 青紫苏叶  
돼지고기/잔새우/오징어/소금 다시마/차조기  
豚肉 / 小えび / いか / 塩昆布 / 大葉



无谷蛋白猪肉鸡蛋

글루텐 프리 (돼지고기 오코노미야키)

¥1,180 (税込¥1,274)

グルテンフリー ~豚玉 新味~

由于使用同一个厨房无法保证没有任何面粉的加入。

동시실에서 밀을 사용, 조리를 하고 있습니다.

※同施設にて小麦を使用、調理を行なっています。

猪肉 돼지고기 豚肉

猪肉鸡蛋 豚玉

돼지고기 오코노미야키

猪肉 돼지고기 豚肉

¥900

(税込¥972)

什锦烧 ミックス焼

믹스 야키

猪肉 / 墨鱼 / 小虾仁  
돼지고기/잔새우/오징어 豚肉 / 小えび / いか

¥1,350

(税込¥1,458)

海鲜烧 海鮮焼

해물 야키

小虾仁 / 墨鱼 / 章鱼  
잔새우/오징어/문어 小えび / いか / たこ

¥1,350

(税込¥1,458)

醇厚烧 まったり焼

맛타리 야키

芦笋 / 菠菜 / 芝士 / 年糕  
아스파라거스/시금치/치즈/떡  
アスパラガス / ほうれん草 / チーズ / もち

¥1,350

(税込¥1,458)

醇厚摩登烧 まったりだん焼

맛타리 모던 야키

芦笋 / 菠菜 / 奶酪 / 小虾干  
아스파라거스/시금치/치즈/그늘에 말린 잔새우  
아스파라거스 / ほうれん草 / 치즈 / 素干し小えび

¥1,500

(税込¥1,620)

香糯山药烧 もっちり山芋焼

쫄깃한 참마 야키

猪肉 / 芝士 / 年糕 / 威海带 / 青紫苏叶  
돼지고기/치즈/떡/소금 다시마/차조기  
豚肉 / 치즈 / もち / 塩昆布 / 大葉

¥1,500

(税込¥1,620)

配菜 可追加您喜欢的食材

토핑 원하시는 재료를 추가할 수 있습니다.

トッピング  
お好きな具材を追加できます。

猪肉 돼지고기

¥300 豚肉 (税込¥324)

墨鱼 오징어

¥300 いか (税込¥324)

年糕 떡

¥300 もち (税込¥324)

泡菜 김치

¥300 キムチ (税込¥324)

芝士 치즈

¥350 치즈 (税込¥378)

小虾仁 잔새우

¥350 小えび (税込¥378)

牛筋魔芋 소힘줄 고기와 곤약조림

¥350 牛すじこんにゃく (税込¥378)

“通”の後のせトッピング



加鸡蛋 달걀 얹음

¥150 (税込¥162) 玉子のせ

撒葱花 파 얹음

¥200 (税込¥216) ねぎかけ

加葱花鸡蛋 파와 달걀 얹음

¥350 (税込¥378) ねぎたまのせ

# 焼そば

各种大份炒面  
야키소바 곱배기

各種焼そば大盛

+ ¥250  
(税込¥270)

## 什锦炒面 믹스 야키소바

猪肉 / 小虾仁 / 墨鱼  
돼지고기/잔새우/오징어

¥1,350  
(税込¥1,458)

ミックス焼そば  
豚肉 / 小えび / いか



## 千房炒面 大份 치보 야키소바 곱배기

猪肉 / 带头虾 / 章鱼 / 墨鱼  
돼지고기/통새우/문어/오징어

¥1,830  
(税込¥1,976)

千房焼そば 大盛  
豚肉 / 有頭海老 /  
たこ / いか

※实际商品的装盘效果及使用的餐具等可能会有所不同。  
※오코노미야키 이외의 상품은 코스에 맞는 사이즈가 나옵니다  
※實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。

## 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。



# 焼そば



各种大份炒面  
야키소바 곱배기  
各種焼そば大盛  
+ ¥250  
(税込¥270)



## 葱花盐味炒面 파를 얹은 소금 야키소바

¥1,350 (税込¥1,458)  
ねぎかけ塩焼そば

猪肉 / 墨鱼 / 韭菜  
小虾仁 / 撒葱花  
돼지고기/오징어/부추  
그늘에 말린 잔새우/ 파 얹음  
豚肉 / 이카 / 니라 /ねぎかけ  
素干し小えび

## 黑猪肉炒面

흑돼지고기 야키소바  
黑豚焼そば  
黑猪肉 흑돼지고기 黑豚肉

¥1,350  
(税込¥1,458)

## 海鲜炒面

해물 야키소바  
海鮮焼そば  
章鱼 / 墨鱼 / 小虾仁  
문어/오징어/잔새우 たこ / 이카 / 小えび

¥1,350  
(税込¥1,458)

## 猪肉泡菜炒面

돼지고기 김치볶음 야키소바  
豚キムチ焼そば  
猪肉 / 泡菜 돼지고기/김치 豚肉 / キムチ

¥1,250  
(税込¥1,350)

米饭 ¥350  
공기밥 (税込¥378)  
ごはん

炒面饭 ¥980  
소바메시(볶음면밥) (税込¥1,058)  
そばめし

关于米饭类所使用的大米的产地  
【白米・加工米】本店使用的白米(大米)及加工米全部均为日本国产米。  
쌀밥류에 사용하는 쌀의 산지에 관하여  
[정미,가공미]지의 점포에서 사용하는 정미(쌀) 및 가공미는 모두 일본산 쌀입니다.

配菜 可追加您喜欢的食材  
토핑 원하시는 재료를 추가할 수 있습니다.

トッピング  
お好きな具材を追加できます。

猪肉 돼지고기  
豚肉 (税込¥324)  
¥300

墨鱼 오징어  
이카 (税込¥324)  
¥300

泡菜 김치  
키ム치 (税込¥324)  
¥300

鸡蛋卷 룰에그  
롤러에그 (税込¥324)  
¥300

小虾仁 잔새우  
小えび (税込¥378)  
¥350

牛筋魔芋 소힘줄 고기와 온약조림  
牛すじこんにゃく (税込¥378)  
¥350

※焼そば大盛は+¥450(税込¥486)  
大份炒面  
야키소바 곱배기

## “通”の後のせトッピング



加鸡蛋 달걀 얹음  
¥150 (税込¥162)  
玉子のせ

撒葱花 파 얹음  
¥200 (税込¥216)  
ねぎかけ

加葱花鸡蛋 파와 달걀 얹음  
¥350 (税込¥378)  
ねぎたまのせ

粉もんの後には、

甘いもん

煎华夫饼 와플 구이  
ワッフル焼



蕨菜饼遇见冰淇淋  
고사리녹말떡과 아이스크림  
わらび餅とバニラアイス



煎华夫饼  
와플 구이  
¥550 (税込¥594)  
ワッフル焼

蕨菜饼遇见冰淇淋  
고사리녹말떡과 아이스크림  
¥500 (税込¥540)  
わらび餅とバニラアイス

冰淇淋  
아이스크림  
¥350 (税込¥378)  
アイスクリーム

※实际商品的装盘效果及使用的餐具等可能会有所不同。

※오코노미야키 이외의 상품은 코스에 맞는 사이즈가 나옵니다

※实际の商品と盛り付け、お皿などが異なる場合がございます。

# お好み焼には、 ハイボール



杜瓦高球鸡尾酒

듀어스 하이볼

¥600 (税込¥648) デュワーズハイボール

千房特制高球鸡尾酒

치보 특제 하이볼

¥650 (税込¥702) 千房特製ハイボール

酱汁高球鸡尾酒

진저에일 하이볼

¥600 (税込¥648) 징ジャー하이볼

可乐高球鸡尾酒

콜라 하이볼

¥600 (税込¥648) 코크하이볼

※实际商品的装盘效果及使用的餐具等可能会有所不同。

※오코노미야키 이외의 상품은 코스에 맞는 사이즈가 나옵니다

※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。



## ビール

- 札幌樽生 サッポロ樽生 생맥주 **¥600** (税込¥648)
- 杯装啤酒 グラスビール 글라스 맥주 **¥450** (税込¥486)
- 札幌黒标啤酒 サッポロ黒ラベル 삿포르 쿠로라벨 **¥650** (税込¥702)

### ノンアルコールビールテイスト飲料

- 无酒精啤酒 **¥500** (税込¥540)
- 札幌优质啤酒 サッポロプレミアム 삿포르 프리미엄

## カクテル

- 金酒 トニックウォーター  
ソーダ・ジンジャーエール 진 쥘 **¥650** (税込¥702)
- 黑加仑酒 オレンジ・ソーダ  
ウーロン・グレープフルーツ 카시스 **¥650** (税込¥702)
- 伏尔加 トニックウォーター  
ソーダ 보드카 **¥650** (税込¥702)
- 莫斯科骡子 **¥650** (税込¥702)  
모스크몰 모스코ミュール
- 香迪 **¥650** (税込¥702)  
샌디개프 샴피언디-가프

## 焼酎

(水割・お湯割・ソーダ割・ロック)

- 和RA麦 (麦) 和ら麦(麦) 외라무기(보리) **¥650** (税込¥702)
- 富乃宝山 (芋) 富乃宝山(芋) 토미노호잔 (고구마) **¥700** (税込¥756)
- 佐藤黒 (芋) 佐藤黒(芋) 사토 흑 (고구마) **¥800** (税込¥864)

## サワー

- 青柠碳酸酒 ライムサワー 라임 사와 **¥600** (税込¥648)
- 柠檬碳酸酒 レモンサワー 레몬 사와 **¥600** (税込¥648)
- 可尔必思碳酸酒 カルピスサワー 칼피스 사와 **¥600** (税込¥648)
- 极爽梅子碳酸酒 男梅サワー 우메보시 사와 **¥600** (税込¥648)
- 千房特制碳酸酒 千房特製サワー 치보 특제 사와 **¥650** (税込¥702)
- 乌龙茶碳酸酒 ウーロン割 우롱차로 희석한 소주 **¥600** (税込¥648)
- 绿茶碳酸酒 緑茶割 녹차 사와 **¥600** (税込¥648)

## 果実酒

(水割・お湯割・ソーダ割・ロック)

- 八岐梅酒 八岐の梅酒 야마다 매실주 **¥650** (税込¥702)
- 白加贺梅酒 和三盆梅酒 와산본 매실주 **¥650** (税込¥702)
- 京都柚子酒 京都産 柚子酒「京柚子」 교토의 유자술 **¥650** (税込¥702)
- 长野杏子酒 長野産 あんず酒  
「3年熟成あんず酒」 나가노 살구술 **¥650** (税込¥702)

## 日本酒

- 大德利 大德利 (ひやお燗) 사케(청주) **¥600** (税込¥648)
- 八海山 (新潟) 八海山 (新潟) 핫카이산 (니가타) **¥850** (税込¥918)
- 醉鯨 (高知) 酔 鯨 (高知) 스이게이 (코치) **¥750** (税込¥810)

# ワインリスト

杯装葡萄酒 (白/紅) **¥600**  
 글라스 와인 (화이트/레드) グラスワイン (白・赤) (税込¥648)

**白ワイン** 白葡萄酒 화이트 와인

Anterra Pinot Grigio **¥2,800**  
 안테라 피노그리조 (税込¥3,024)

Tres Medallas Chardonnay **¥3,200**  
 스リー메달즈 샤ルド네 (税込¥3,456)

**赤ワイン** 紅葡萄酒 레드 와인

Anterra Pinot Noir **¥2,800**  
 안테라 피노노ワール (税込¥3,024)

Tres Medallas Cabernet Sauvignon **¥3,200**  
 스リー메달즈 카베르네ソーヴィニヨン (税込¥3,456)

# ソフトドリンク

可乐 コーラ **¥400**  
 콜라 (税込¥432)

姜汁汽水 ジンジャーエール **¥400**  
 진저에일 (税込¥432)

橙汁 オレンジジュース **¥400**  
 오렌지 주스 (税込¥432)

葡萄柚汁 グレープフルーツジュース **¥400**  
 자몽 주스 (税込¥432)

乌龙茶 ウーロン茶 **¥400**  
 우롱차 (税込¥432)

精致绿茶 玉露入りお茶 **¥400**  
 옥로가든 녹차 (税込¥432)

可尔必思苏打水 칼비스ソーダ **¥400**  
 칼피스소다 (税込¥432)

可尔必思水语 칼비스ウォーター **¥400**  
 칼피스워터 (税込¥432)

冰咖啡 아이스코ffee **¥400**  
 아이스커피 (税込¥432)



※实际商品的装盘效果及使用的餐具等可能会有所不同。

※오코노미야키 이외의 상품은 코스에 맞는 사이즈가 나옵니다

※실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。