

大阪

讓您耳目一新的
傳統手藝技術

來自日本傳統的
大阪美食-鐵板燒料理

手技が繰り出すライブショー
これが大阪の鉄板焼です。

不僅滿足您的味蕾,更顛覆您的
視覺感受

讓您目睹各式各樣的食材,在炙
熱的鐵板上翩翩起舞

搖身一變成為讓您食指大動的
可口料理

讓我們帶您一同進入大阪最熱
鬧的鐵板燒氛圍中

請盡情享受這獨特、流傳已久
的大阪道地傳統美食到

美味しい料理を食べるだけに留まらない、
食材を華麗に料理へ仕上げていくそのさまは、
さながら鉄板を舞台に繰り広げられる
料理のライブです。

台湾の皆さんへ、
本場大阪の熱気をそのままに、
五感全てを刺激するエンターテイメントを
どうぞお楽しみください。



大阪燒的魅力

我們的大阪燒



每一道料理都是結合各式各樣的食材

すべての料理には、様々な食材を使用しております。

嚴選食材搭配傳統手藝, 透過廚師獨門鐵板功夫, 料理成美味佳餚

厳選したこだわりの食材は、鉄板の上で踊り、職人の手さばきと技術によって変化します。



小麥麵粉
小麦粉



雞蛋
卵



海苔粉
青海苔



柴魚片
鰹節

みんなの鉄板焼
お好み焼の魅力



大阪千房

創業於一九七三年

創業 一九七三年 大阪千房

延續了45年以上的手藝及味道

45年以上の歴史が築いた技と味。

創業至今，維持不變的純正大阪味、帶給您正宗的日本口味

創業當時から受け継がれる大阪の味、日本の味をお届けします。

正宗鐵板燒

將我們的料理技術完美的呈現給您

並搭配獨門手藝，為您精心料理出最道地的大阪鐵板燒

本格食材を匠の技で。

親民的價位讓您不僅可以品嚐到正宗的大阪燒同時還可享受到頂級肉品和新鮮海鮮等精選食材所烹飪出的美食

無論是家庭聚餐好友聚會情侶用餐訪公洽商等我們將為您提供最佳的用餐環境最合適的餐點服務

お好み焼だけに留まらず、肉、海鮮など様々な高級食材もカジュアルに楽しめる店です。
家族と一緒に、ビジネスや記念日にも最適なメニューをご用意しております。

技で仕上げる 本格鉄板焼



お好み焼

大阪焼

千房焼

千房焼 NT\$ 330

大阪 千房お好み焼

猪肉 牛肉 鮮蝦 扇貝

豚・牛・有頭海老・貝柱



豚玉

豚玉焼 NT\$ 230

お好み焼 豚玉

猪肉 豚

関西風

関西風香蔥雞蛋大阪焼 NT\$ 280

関西風 ねぎ玉

猪肉 花枝 牛筋 蒟蒻 蔥 風乾小蝦

豚・イカ・スジコン・ねぎ・干し小エビ



広島風

什錦広島焼 NT\$ 290

広島風 お好み焼

猪肉 花枝 蝦 炒麵

豚・イカ・小エビ・そば麵

海鮮たっぷりお好み焼

丰盛海鮮大阪焼 NT\$ 290

海鮮たっぷりお好み焼

花枝 扇貝 蝦米 章魚

イカ・貝柱・小えび・タコ



野菜たっぷりお好み焼 ~カレー風味~

丰盛蔬菜大阪焼~咖哩口味~

野菜たっぷりお好み焼~カレー風味~ NT\$ 280

猪肉 牛筋 茼蒿 茄子 番茄 起司 香菜

豚肉・スジコン・茄子・トマト・チーズ・パクチー



チーズお好み焼

起司廣島焼 NT\$ 280

チーズお好み焼

猪肉 牛筋 茼蒿 起司 炒麵

豚・スジコン・チーズ・そば麵



キムチねぎ玉

泡菜蔥花雞蛋焼 NT\$ 280

キムチねぎ玉 お好み焼

猪肉 牛筋 茼蒿 雞蛋 蔥 泡菜

豚・スジコン・卵・ねぎ・キムチ

焼そば

日式炒麵

ねぎいっぱい塩味焼そば

蔥香鹽味日式炒麵

ねぎいっぱい塩味焼そば

NT\$ 280

猪肉 墨魚 韭菜 風乾蝦仁 蔥

豚・イカ・ニラ・干し海老・ネギ



ソース焼そば

醬燒日式炒麵 NT\$ 230

ソース焼そば

猪肉 豚



激辛特製ソース焼そば

激辛特製醬汁日式炒麵 NT\$ 260

激辛 特製ソース焼そば

猪肉 花枝 韭菜 雞蛋 辣椒 大蒜

豚・イカ・ニラ・卵・鷹の爪・ニンニク



大阪オムソバ

大阪蛋包麵 NT\$ 300

大阪 オムソバ

猪肉 雞蛋

豚・卵



蔬菜日式炒麵

野菜いっぱいソース焼そば

NT\$ 260

猪肉 南瓜 蘑菇

菠菜 蘆筍

豚・かぼちゃ・きのこ
ほうれん草・アスパラガス



什錦日式炒麵

ミックスソース焼そば

NT\$ 280

猪肉 花枝 蝦

豚・イカ・小エビ

とんべい焼

豚平焼



豚平焼是將雞蛋包裹豬肉，一道簡單卻極具日本特色料理。半熟蛋入口即化的口感，融合豬肉的鮮美，令人垂涎欲滴。搭配大阪燒醬汁，使其味道濃郁，飄香四溢。

豚肉を玉子で包み込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。お好み焼ソースと相性の良い一品料理です。



豚平焼

大阪名物 とんべい焼

NT\$ 150



起司豚平焼

チーズとんべい焼

NT\$ 160

サラダ

沙拉



千房沙拉

千房サラダ

NT\$ 160



焼肉沙拉

焼肉風サラダ

NT\$ 180



海鮮沙拉

海鮮サラダ

NT\$ 180

本格鐵板燒

正宗鐵板燒

肉



特選鐵板牛排120g
(附蔬菜)
特選ステーキ120g(燒野菜付)
NT\$550



鐵板厚切牛舌 (附蔬菜) NT\$380
厚切り牛タン鉄板焼(燒野菜付)



鐵板牛小排 (附蔬菜) NT\$380
牛カルビ鉄板焼(燒野菜付)



蒜香雞肉 (附蔬菜) NT\$250
ガーリックチキン(燒野菜付)



狂熱雞翅 (附蔬菜) NT\$200
やみつき鶏手羽先(燒野菜付)

海鮮



海鮮拼盤 (附蔬菜)
(花枝、干貝、蝦、鮭魚)

海鮮鉄板焼の盛り合わせ(焼野菜付)
(イカ、貝柱、海老、サーモン)

NT\$330



蒜香烤蝦

海老のガーリック焼

NT\$320



奶油干貝 (附蔬菜) NT\$250

貝柱鉄板焼(焼野菜付)



煎烤花枝鬚 (附蔬菜) NT\$150

イカゲソ鉄板焼(焼野菜付)

一品

單品



香脆鐵板餃子

パリパリ鉄板餃子

NT\$ 160



香辣蒟蒻鐵板燒

ピリ辛こんにゃくステーキ

NT\$ 150



蒜味酪梨炒蝦仁

アボカドと海老の焼タルタル

NT\$ 160



起司烤蘆筍菠菜

アスパラガスとほうれん草のチーズ焼

NT\$ 150



厚切培根

厚切りベーコン

NT\$ 150



南蠻雞肉餅佐塔塔醬

つくねde南蛮

NT\$ 180



奶油馬鈴薯

ジャガバター

NT\$ 130



蒜蓉奶油草菇拼盤

キノコのガーリック焼

NT\$ 150



香腸鐵板燒

ソーセージ鉄板焼

NT\$ 145



泡菜炒豬肉

豚キムチ炒め

NT\$ 150



雞胗鐵板燒(辣)

ピリ辛砂ずりの鉄板焼

NT\$ 140

ライス

米飯

牛排丼飯(味噌湯)

テキ重(牛ステーキ重)+味噌汁

NT\$ 255



薑汁豬肉丼飯(味噌湯)

豚重(豚生姜焼重)+味噌汁

NT\$ 230



海鮮鐵板燒丼飯(味噌湯)

海鮮鐵板燒重+味噌汁

NT\$ 260

米飯類餐點
皆有附贈醬菜
及味噌湯
ご飯物には
漬物・味噌汁付き



蒜茸炒飯(醬菜和味噌湯)

ガーリックチャーハン(漬物+味噌汁)

NT\$ 165



白飯(醬菜和味噌湯)

ライス(漬物+味噌汁)

NT\$ 40



飯糰(醬菜和味噌湯)

おにぎり(漬物+味噌汁)

NT\$ 150



麵炒飯(醬菜和味噌湯)

そば飯(漬物+味噌汁)

NT\$ 210

スープ

湯類



味噌湯

味噌汁

NT\$ 30



義式蔬菜湯

ミネストローネ

NT\$ 90



玉米濃湯

コーンスープ

NT\$ 90

デザート

甜品



冰淇淋拼盤(3種)

アイスクリームの盛り合わせ(3種)

NT\$ 90



芒果椰奶凍

ココナッツミルクのブランマンジェ
マンゴーソース

NT\$ 115



千層蛋糕

ミルクレープ

NT\$ 115

食品過敏原清單

在本店，因過敏，素食，宗教等因素不能食用某些食材的客人也能安心進餐。我們將相關的14種食材都以圖標來表示。

当店では、アレルギーやベジタリアン、宗教上の理由などにより「食べられないもの」があるお客様にも安心してご利用いただけるように、14種類の食材についてフードピクトを表示しています。



	牛	猪	雞	羊	魚	貝	酒精
大阪燒	豚玉燒 お好み焼 豚玉	●	●			●	●
	千房燒 大阪 千房お好み焼	●	●	●	●	●	●
	豐盛海鮮大阪燒 海鮮たっぷりお好み焼		●	●	●	●	●
	起司廣島燒 チーズ お好み焼	●	●	●		●	●
	什錦廣島燒 広島風 お好み焼	●	●	●	●	●	●
	關西風香蔥雞蛋大阪燒 関西風 ねぎ玉	●	●	●		●	●
	泡菜蔥花雞蛋燒 キムチねぎ玉 お好み焼	●	●	●		●	●
	豐盛蔬菜大阪燒~咖哩口味~ 野菜たっぷりお好み焼 ~カレー風味~	●	●	●		●	●
炒麵	醬燒日式炒麵 ソース焼そば	●	●				●
	大阪蛋包麵 大阪 オムソバ	●				●	●
	什錦日式炒麵 ミックスソース焼そば	●	●		●		●
	蔥香鹽味日式炒麵 ねぎいっぱい塩味焼そば	●			●		●
	蔬菜日式炒麵 野菜いっぱいソース焼そば	●	●				●
	激辛特製醬汁日式炒麵 激辛 特製ソース焼そば	●	●				●
鐵板燒	特選鐵板牛排 (附有蔬菜) 特選ステーキ (焼野菜付)	●			●		●
	鐵板牛小排 (附有蔬菜) 牛カルビ鉄板焼 (焼野菜付)	●			●		●
	鐵板厚切牛舌 (附有蔬菜) 厚切り牛タン鉄板焼 (焼野菜付)	●					●
	蒜香雞肉 (附有蔬菜) ガーリックチキン (焼野菜付)	●				●	●
	狂熱雞翅 (附有蔬菜) やみつき鶏手羽先 (焼野菜付)	●			●		●
	海鮮拼盤 (附有蔬菜) (花枝、干貝、蝦、鮭魚) 海鮮鉄板焼の盛り合わせ (焼野菜付) (イカ、貝柱、海老、サーモン)		●	●	●	●	●
	煎烤花枝鬚 (附有蔬菜) イカゲソ鉄板焼 (焼野菜付)				●		●
	奶油干貝 (附有蔬菜) 貝柱鉄板焼 (焼野菜付)				●	●	●
	蒜香烤蝦 海老のガーリック焼		●	●		●	●

	牛	猪	雞	羊	魚	貝	酒精
一品料理	豚平燒 大阪名物 とんべい焼	●				●	●
	起司豚平燒 チーズとんべい焼	●				●	●
	起司烤蘆筍菠菜 アスパラガスとほうれん草のチーズ焼						●
	香辣茼蒿鐵板燒 ピリ辛こんにゃくステーキ			●	●	●	●
	香脆鐵板餃子 パリパリ鉄板餃子	●	●			●	●
	蒜蓉奶油蘆筍拼盤 キノコのガーリック焼				●		●
	香腸鐵板燒 ソーセージ鉄板焼	●					●
	泡菜炒豬肉 豚キムチ炒め	●					●
	雞珍鐵板燒 (辣) 砂ずりの鉄板焼	●					●
	蒜味醋梨炒蝦仁 アボカドと海老の焼タルタル					●	●
	厚切培根 厚切りベーコン	●					●
	南蠻雞肉餅佐塔塔醬 つくね de 南蛮	●				●	●
	奶油馬鈴薯 ジャガバター	●					●
	沙拉	千房沙拉 千房サラダ	●				
燒肉沙拉 焼肉風サラダ		●					●
海鮮沙拉 海鮮サラダ					●	●	●
米飯類和湯品	白飯 (醬菜和味噌湯) ライス (漬物 + 味噌汁)						
	飯糰 (醬菜和味噌湯) おにぎり (漬物 + 味噌汁)			●			
	蒜茸炒飯 (醬菜和味噌湯) ガーリックチャーハン (漬物 + 味噌汁)					●	●
	麵炒飯 (醬菜和味噌湯) そば飯 (漬物 + 味噌汁)	●				●	●
	味噌湯 味噌汁						
	玉米濃湯 コーンスープ						●
	義式蔬菜湯 ミネストローネ	●					
	牛排丼飯 (味噌湯) テキ重 (牛ステーキ重) + 味噌汁	●					●
	薑汁豬肉丼飯 (味噌湯) 豚重 (豚生姜焼重) + 味噌汁	●					●
	海鮮鐵板燒丼飯 (味噌湯) 海鮮鉄板焼重 + 味噌汁			●	●	●	●
	甜品	芒果椰奶凍 ココナッツミルクのプランマンジェ マンゴーソース					
冰淇淋拼盤 (3種) アイスクリームの盛り合わせ (3種)							●
千層蛋糕 ミルクレープ							●

製造過程中在其他不同生產線裡有使用小麥、雞蛋、乳製品、蕎麥麵、蝦、螃蟹。(▲標示)

本店的商品皆在含有小麥、雞蛋、乳製品、蕎麥、蝦、螃蟹的相同鐵板上進行烹煮。

生產炒麵的產線上，同時也生產蕎麥麵。(▲標示)

其他相關品類等，請詢問當店工作人員。

筋肉(加熱調味牛肉)與捕食蝦和螃蟹等海鮮共用生產設備。(▲標示)

※製造工程の別ラインで小麦、卵、乳、そば、えび、かにを使用しています。(▲表記)

※当店の商品は小麦、卵、乳、えび、かにを調理する同じ鉄板の上で調理しています。

※焼そば麵の工場生産ラインでは、蕎麥(そば)も生産されています。(▲表記)

※他の品目等、ご質問は従業員までお願いします。

※すじ(加熱調味牛肉)はえびやかに捕食、又は共生する水産物を使用した設備で生産しています。(▲表記)