

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。硬度三を誇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揃すキャベツです。



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、あえて酸味を無くし酸味の爽やか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麗青のりです。

とんぺい焼

千房に来たら

とんぺい焼

¥550+税

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。



淡路島産 せせりの塩焼
¥580+税



鹿児島産 黒豚と九条ネギ炒め
¥580+税



北海道産 水タコのバター焼
¥580+税



ゲソの塩焼 ¥480+税



ピリ辛砂ズリ ¥480+税



豚キムチ ¥480+税

まずは、
これ。

ホクホクおいしい!
お子様もだいすきメニュー

てこニヤン ちーばー

ジャガバター	¥450+税
コーンバター	¥450+税
ソーセージ	¥450+税
ポテトフライ	¥380+税

- トマトスライス ¥280+税
- オニオンスライス ¥280+税
- 枝豆 ¥280+税
- 白菜キムチ ¥280+税
- 冷奴 ¥280+税

- 女性に人気!
低カロリーステーキメニュー
- 豆腐ステーキ ¥480+税
 - 山芋チーズステーキ ¥480+税
 - こんにやくステーキ ¥480+税

名物 TKG
たまごかけごはん ¥380+税



ごはんもん

- そばめし ¥850+税
- ねぎかけ塩そばめし ¥850+税
- ごはん ¥200+税
- ごはん(大) ¥250+税
- 味噌汁 ¥100+税
- おにぎり(味噌汁付) ¥350+税

サラダ



シャキシャキ
大根サラダ ¥580+税



まるごと
トマトサラダ ¥480+税



千房サラダ ¥700+税
ハーフサイズ ¥500+税

鉄板焼



A3ランク
国産黒毛和牛サーロイン
120g ¥3,300+税



国産牛タンの塩焼
¥850+税



豚トロの鉄板焼
¥580+税



パリパリ餃子
¥480+税



和牛すじ煮込みポン酢
¥580+税



ハラミ鉄板焼

特製BBQソース

100g ¥980+税

150g ¥1,470+税

200g ¥1,960+税

50g追加 ¥490+税

自家製

ホルモン

熱々! ホルモン鉄板焼

¥580+税

ホルモン鉄板焼スペシャル

2~3人前

¥1,280+税

唐揚げ

鶏の唐揚げ

¥580+税

真ダコの唐揚げ

¥550+税

セセリの唐揚げ

¥550+税

ゲソの唐揚げ

¥480+税

ズリ唐ポン酢

¥480+税



大阪と広島のお好み焼食べくらべ、
あなたはどっち派？

食べくらべ セット

¥3,800+税

- ・道頓堀焼 **大盛**
(豚肉・いか・小えび・すじ・チーズ)
- ・広島焼ミックス
(豚肉・いか・小えび・すじ・そば麺)
- ・名物とんぺい焼
- ・千房サラダ



千房自慢のお好み焼と
関西太麺ソース焼そばの定番セット！

得々ペア セット

¥3,300+税

- ・道頓堀焼 **大盛**
(豚肉・いか・小えび・すじ・チーズ)
- ・ミックス焼そば
(豚肉・いか・小えび・玉子のせ)
- ・名物とんぺい焼
- ・大根サラダ



尼崎 **チボ** オリジナル

CHIBO
OKONOMIYAKI

尼崎ダントツの1番人気メニュー！

とろとろ食感の 山芋焼ミックス

(豚肉・いか・小えび・大葉)

¥980+税



自家製のタレに漬込んだホルモン
で焼き上げました！

名物 尼崎ホルモンうどん

(当店特製ホルモン・ニラ)

¥980+税



ほくほくじゃがいもチーズ玉

(じゃがいも・チーズ・コーン・バターソース)

¥980+税



尼崎ホルモン玉

(特製ホルモン・ニラ)

¥980+税

お好み焼

キンキンに冷やしたハイボールが
とてもよく合います。

ハイボール
¥430+税



ミックス焼

(豚・いか・小えび)

¥980+税

シーフード焼

(いか・たこ・小えび)

¥980+税

もっちり焼

(豚肉・もち・チーズ)

¥980+税



もだん焼

ミックスもだん焼 ¥1,280+税

(豚肉・小えび・いか・すじ・素干し小えび)

いか豚もだん焼 ¥1,080+税

(豚肉・いか・素干し小えび)

豚もだん焼 ¥980+税

(豚肉・素干し小えび)

大盛 各¥250+税

ねぎ焼

醤油味もしくはソース味がお選びいただけます。

ねぎ焼ミックス ¥1,280+税

(豚肉・小えび・いか・すじ・素干し小えび)

すじねぎ焼 ¥1,080+税

(すじ・素干し小えび)

豚ねぎ焼 ¥980+税

(豚肉・素干し小えび)

大盛 各¥200+税



広島焼

広島焼ミックス ¥1,280+税

(豚肉・小えび・いか・すじ・そば麺入り)

いか豚広島焼 ¥1,080+税

(豚肉・いか・そば麺入り)

豚広島焼 ¥980+税

(豚肉・そば麺入り)

大盛 各¥200+税



千房焼 大盛 ¥1,450+税

豚肉・牛肉・有頭海老・たこ・いか



道頓堀焼 大盛 ¥1,350+税

豚肉・いか・小えび・すじ・チーズ

各種
大盛
+¥150+税

シンプルベスト！ 具材1品お好み焼



まったり焼

¥980+税

豚肉・もち・チーズ
アスパラガス・ほうれん草



こってり焼

¥980+税

すじ・チーズ・玉子のせ

豚玉 ¥700+税

いか玉 ¥700+税

キムチ玉 ¥700+税

チーズ玉 ¥720+税

たこ玉 ¥750+税

えび玉 ¥750+税

すじ玉 ¥750+税

牛玉 ¥750+税

お好み焼トッピング 好きな具材を追加できます。

豚肉 ¥180+税	いか ¥180+税	キムチ ¥180+税	チーズ ¥200+税	もち ¥200+税
ジャガバター ¥200+税	たこ ¥230+税	えび ¥230+税	すじ ¥230+税	牛肉 ¥230+税

“通”の後のせトッピング



玉子のせ ¥100+税 ねぎかけ ¥150+税 ねぎたまのせ ¥250+税

そばのせ / うどんのせ 各¥250+税

焼そば 焼うどん

各種
大盛

+¥150+税

ミックス焼そば/焼うどん

(豚・いか・小えび・玉子のせ) ソース味 or 醤油味

¥980+税

シーフード焼そば/焼うどん

(いか・たこ・小えび・玉子のせ) ソース味 or 醤油味

¥980+税

尼崎スペシャル焼そば/焼うどん

(豚肉・いか・たこ・ホルモン・ニラ) ソース味 or 醤油味

¥1,500+税 **大盛**



ねぎかけ塩焼そば/焼うどん

(豚肉・いか・素干し小えび・ニラ・ねぎかけ) ¥980+税

豚焼そば/焼うどん

ソース味 or 醤油味

¥700+税

いか焼そば/焼うどん

ソース味 or 醤油味

¥700+税

キャベツいっぱい焼そば/焼うどん

(豚肉・キャベツ大盛)

ソース味 or 醤油味

¥850+税

豚キムチ焼そば/焼うどん

(豚肉・キムチ)

ソース味 or 醤油味

¥850+税

焼そばトッピング 好きな具材を追加できます。

豚肉

¥180+税

いか

¥180+税

キムチ

¥180+税

たこ

¥230+税

小えび

¥230+税

牛肉

¥230+税

“通”の後のせトッピング



玉子のせ
¥100+税

ねぎかけ
¥150+税

ねぎたまのせ
¥250+税

※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。

お好み焼には、 ハイボール



氷点下ハイボール
(フリージング)
¥430+税

角ハイボール
¥430+税

ジンジャーハイボール
¥450+税

コークハイボール
¥450+税

こだわり焼酎 (水割り・お湯割り・ソーダ割・ロック) ウーロン +100円 / レモン +30円 / 梅干し +30円)

麦

和ら麦 (福岡) ¥480+税
中々 (宮崎) ¥500+税
蟻 (鹿児島) ¥500+税
プレミアム各種 ¥650+税~

ボトルキープ

720 麦 ¥2,980+税
720 芋 ¥2,980+税

芋

黒霧島 (宮崎) ¥480+税
赤霧島 (宮崎) ¥550+税
崑六 (宮崎) ¥550+税
佐藤 黒 (鹿児島) ¥550+税
蟻 (鹿児島) ¥500+税
プレミアム各種 ¥650+税~

※ボトルキープは、氷とウォーターは無料です。



ビール

サッポロ生ビール	¥480+税
グラスビール	¥400+税
サッポロ黒ラベル	¥530+税
エビス	¥550+税

ノンアルコールビール

サッポロプレミアム	¥400+税
-----------	--------

梅乃宿

果実酒

(ソーダ割・ロック)

あらごし 梅	¥500+税
あらごし みかん	¥500+税
あらごし もも	¥500+税
あらごし 柚子	¥500+税

梅酒

(ソーダ割・ロック)

黒梅酒 (黒糖入)	¥500+税
南高梅酒	¥500+税

サワー

ライムサワー	¥430+税
レモンサワー	¥430+税
カルピスサワー	¥430+税
ウーロン割り	¥430+税
玉露茶割り	¥430+税

日本酒

松竹梅 (ひやor燗)	¥430+税
冷酒	¥500+税
地酒	¥500+税~ (本日の地酒は、従業員にお尋ね下さい。)

ワイン

グラスワイン白	¥500+税
グラスワイン赤	¥500+税
フルボトル	¥2,800+税

Chiba's special Drink

特製ドリンク



千房特製
ミックスジュース
¥380+税



千房特製ソーダ
¥380+税

ソフトドリンク

コーラ	¥300+税	オレンジジュース	¥300+税
ジンジャーエール	¥300+税	アップルジュース	¥300+税
カルピスソーダ	¥300+税	ウーロン茶	¥300+税
カルピスウォーター	¥300+税	玉露入りお茶	¥300+税
メロンソーダ	¥300+税	レモン炭酸	¥300+税

粉もんの後には、

甘いもん



アイス最中 ¥300+税



わらび餅とアイス ¥350+税



ちぼーる ¥300+税

アイス&シャーベット ¥280+税

スイーツと共に

珈琲 (ホット / アイス) ¥300+税

紅茶 (レモン / ミルク) (ホット / アイス) ¥300+税

人気メニュー ランキング

1位 山芋焼

ふわとろの新食感人気NO1です。



2位 ホルモン焼うどん

自家製のタレに漬込んだホルモンで焼上げました。

3位 道頓堀焼

牛すじとチーズの風味が絶妙です。

鉄板焼部門

1位 熱々! 国産ホルモン鉄板焼

2位 名物 とんぺい焼

3位 淡路島産 藻塩 せせりの塩焼

