

Special Course

スペシャルコース

楓 KAEDE

税込価格
Tax included

お1人様……11,900yen

オマール海老と冬野菜のカルテット
Quartet of spiny lobster and winter vegetables

旬の野菜 鉄板焼
Seasonable vegetable

活車海老と帆立貝柱の鉄板焼
Live prawn and scallops

活あわびの鉄板焼
Live Abalone

フォアグラのソテー 赤ワインキャラメリゼソース
Sauté of foie-gras with red wine sauce

国産黒毛和牛サーロインステーキ
Japanese beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です +1,100yen (税込)
Add 1,100yen (Tax included) for your choice Japanese beef fillet steak.

グリーンサラダ
Green salad

黒豚玉 or 黒豚焼そば (ハーフサイズ) ※お1人様どちらか1つ
Okonomiyaki or Yakisoba Noodles

デザート
Dessert



オマール海老と冬野菜のカルテット



活車海老



国産黒毛和牛ステーキ

Original Course

オリジナルコース

宴 UTAGE

税込価格
Tax included

お1人様……9,900yen

オマール海老と冬野菜のカルテット
Quartet of spiny lobster and winter vegetables

サーモンでロールした魚介のムース ソースヴァンプラン
Fishery products mousse and the white wine cream source which I rolled in salmons

特製“鉄板エビマヨ”
Prawns with mayonnaise sauce

活あわびの鉄板焼
Live Abalone

国産黒毛和牛サーロインステーキ
Japanese beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です +1,100yen(税込)
Add 1,100yen(Tax included) for your choice Japanese beef fillet steak.

グリーンサラダ
Green salad

黒豚玉 or 黒豚焼そば(ハーフサイズ) ※お1人様どちらか1つ
Okonomiyaki or Yakisoba Noodles

デザート
Dessert



オマール海老と冬野菜のカルテット



活あわびの鉄板焼



国産黒毛和牛ステーキ

Standard Course

スタンダードコース

憩 IKOI

税込価格
Tax included

お1人様……7,500yen

オマール海老と冬野菜のカルテット
Quartet of spiny lobster and winter vegetables

旬の野菜 鉄板焼
Seasonable vegetable

サーモンでロールした魚介のムース ソースヴァンプラン
Fishery products mousse and the white wine cream source which I rolled in salmons

国産黒毛和牛サーロインステーキ
Japanese beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です +1,100yen (税込)
Add 1,100yen(Tax included) for your choice japanese beef fillet steak.

グリーンサラダ
Green salad

黒豚玉 or 黒豚焼そば (ハーフサイズ) ※お1人様どちらか1つ
Okonomiyaki or Yakisoba Noodles

デザート
Dessert



オマール海老と冬野菜のカルテット



サーモンでロールした魚介のムース
ソースヴァンプラン



国産黒毛和牛ステーキ

Salad サラダ



焼ロメインレタスのサラダ
半熟卵を絡めて

グリーンサラダ
Green salad

税込価格
Tax included
……880yen

厚切りベーコンとほうれん草のサラダ
Bacon and spinach salad

……950yen

焼ロメインレタスのサラダ 半熟卵を絡めて
Baked romaine lettuce with half boiled egg

……1,050yen

鉄板ポテトサラダ ~熟成インカの目覚め~
Hot potato salad

……950yen

hors d'oeuvre 前菜



鉄板ポテトサラダ ~熟成インカの目覚め~

シェフおすすめ“旬のオードブル”
Chef's choice hors d'oeuvre

税込価格
Tax included
……1,300yen

炙り帆立のカルパッチョ
Carpaccio scallops

……1,500yen

Rice ごはんもの

※国産米を使用しております



神戸名物“そばめし”

ガーリックライス
Garlic rice

税込価格
Tax included
……950yen

神戸名物“そばめし”
Soba-meshi(Quick fried rice and noodles)

……1,050yen

Teppanyaki 鉄板焼

税込価格
Tax included

Side dish (一品料理)



大阪名物 黒豚のとんぺい焼

大阪名物 黒豚のとんぺい焼
Omelet of pork

.....880yen

海老パン 焼カマンベール添え
Baked bread with shrimp paste

.....880yen



海老パン 焼カマンベール添え

こだわりポテトのチーズ焼
Baked potato with cheese

.....830yen

黒豚ともやしの炒め物 にんにく醤油風味
Quick fried bean sprouts with garlic soy sauce

.....950yen

豆腐のステーキ ~オムレツ風~
Tofu steak

.....830yen



ぷちぷちこんにゃくステーキ

ぷちぷちこんにゃくステーキ
Konjac steak

.....830yen

キノコのガーリックバター焼
Mushroom Sauté with garlic butter

.....950yen

グリーンアスパラガスとほうれん草のチーズ焼
Baked for asparagus and spinach with cheese

.....990yen



特製“鉄板エビマヨ”

カチョカヴァッロと厚切りベーコンの鉄板焼
Teppanyaki of caciocavallo and bacon

.....1,380yen

特製“鉄板エビマヨ”
Prawn with mayonnaise

.....1,380yen

Teppanyaki 鉄板焼

税込価格
Tax included

Grilled Vegetable (焼野菜)

……各 450yen



旬の焼野菜

かぼちゃ Pumpkin	エリンギ Pleurotus eryngii	にんにく Garlic	長芋 Yam
玉葱 Onion	じゃがいも Potato	ほうれん草 Spinach	アスパラガス (+450yen) Asparagus

旬の焼野菜盛り合わせ (3種類)

Assorted three kinds of grilled vegetable

……1,760yen

Meat (肉類)

税込価格
Tax included



フォアグラのソテー
赤ワインキャラメリゼソース

こだわり鶏の鉄板焼

Grilled Japanese chicken

……1,600yen

フォアグラのソテー 赤ワインキャラメリゼソース

Sauté of foie-gras with caramelized sauce

……2,300yen

厚切り牛タンの鉄板焼

Grilled thick cut beef tongue

……2,500yen

国産黒毛和牛サーロインステーキ

Japanese beef sirloin steak

80g ……5,600yen

120g ……8,400yen

160g ……11,200yen

お肉の量は 40g 単位で追加できます。
40g につき 2,800yen (税込) プラス
You can add the quantity of meat.
2,800yen (Tax included) per 40g are added.



国産黒毛和牛サーロインステーキ

国産黒毛和牛フィレステーキ

Japanese beef fillet steak

80g ……7,600yen

120g ……11,400yen

160g ……15,200yen

お肉の量は 40g 単位で追加できます。
40g につき 3,800yen (税込) プラス
You can add the quantity of meat.
3,800yen (Tax included) per 40g are added.

Teppanyaki 鉄板焼

Seafood (魚介類)

税込価格
Tax included

水タコの鉄板焼
Octopus

……1,200yen



水タコの鉄板焼

アオリイカの鉄板焼
Squid

……1,200yen

帆立貝柱の鉄板焼
Scallops

……1,700yen



帆立貝柱の鉄板焼

旬の魚“創作鉄板焼”
Seasonable fish

……1,500yen

Live Seafood (活 魚介類)

税込価格
Tax included

活 あわびの鉄板焼(約100g)
Live abalone(100g)

……3,600yen



活 あわびの鉄板焼

活 あわびの鉄板焼(約350g)
Live abalone(350g)

……8,400yen

活 車海老(2尾)の鉄板焼
Live prawns(2pcs)

……3,600yen

車海老は1尾単位で追加できます。1尾につき1,800yen(税込)プラス
You can add the prawn. 1,800yen(Tax included) per additional one prawn.



活 車海老の鉄板焼

Special Okonomiyaki 特選お好み焼

	税込価格 Tax included
千房焼 (有頭海老、貝柱、イカ、黒豚) Okonomiyaki "CHIBO" (Prawn, Scallops, Squid, Japanese premium pork)	……2,400yen
黒豚ねぎ焼 (黒豚、すじコンニャク) Okonomiyaki "Negi-yaki" (Japanese premium pork, Stringy beef and konjac stew)	……1,800yen
黒豚玉 (黒豚) Okonomiyaki "KUROBUTA" (Japanese premium pork)	……1,600yen
ぶモンジュ (黒豚、小海老、イカ、そば麺) Okonomiyaki "Pu-Monju" (Japanese premium pork, Shrimp, Squid, Fried-Noodles)	……1,800yen
広島焼 (黒豚、小海老、イカ、そば麺) Okonomiyaki "Hiroshima-yaki" (Japanese premium pork, Shrimp, Squid, Fried-Noodles)	……1,800yen
白雪姫 (有頭海老、チーズ、アボカド、トマト、ベーコン、メレンゲ) Okonomiyaki "Shirayukihime" (Prawn, Cheese, Avocado, Tomato, Bacon, Meringue)	……2,600yen
ぶれじでんと焼 (活車海老、帆立貝柱、黒毛和牛) Okonomiyaki "President" (Live Prawn, Scallops, Japanese beef)	……3,500yen



千房焼



黒豚ねぎ焼

Modan - Yaki もだん焼

	税込価格 Tax included
まったりチーズもだん焼 (素干し小海老、チーズ、ほうれん草、アスパラガス、そば麺) ……1,800yen Modan-yaki with cheese (Dried shrimp, Cheese, Spinach, Asparagus, Fried-Noodles)	……1,800yen
ミックスもだん焼 (素干し小海老、黒豚、イカ、小海老、そば麺) ……1,800yen Modan-yaki combination (Dried shrimp, Japanese premium pork, Squid, Shrimp, Fried-Noodles)	……1,800yen



ぶモンジュ

Yamaimo - Yaki 山芋焼

	税込価格 Tax included
もちり山芋焼 (チーズ、餅、黒豚、大葉) Yamaimo-yaki with cheese (Cheese, Rice cake, Japanese premium pork, Perilla)	……1,800yen
ミックス山芋焼 (黒豚、イカ、小海老、大葉) Yamaimo-yaki combination (Japanese premium pork, Squid, Shrimp, Perilla)	……1,800yen



白雪姫

Kiwami 極



極 トマトチーズ焼

税込価格
Tax included

極 塩玉 (素干し小海老、小海老、黒豚、山芋、柚子、ねぎ、出汁) ……1,800yen

“Kiwami” = Extreme Siotama

(Dried shrimp, Shrimp, Japanese premium pork, Yam, Yuzu, leek, Soup stock)

極 トマトチーズ焼 (チーズ、チェダーチーズ、マスカルポーネ、トマト、餅、黒豚) ……1,900yen

“Kiwami” = Extreme Tomato and cheese Okonomiyaki

(Cheese, Cheddar cheese, Mascarpone, Tomato, Rice cake, Japanese premium pork)

Special Yakisoba Noodles 特選焼そば

税込価格
Tax included



黒豚と九条ねぎの塩焼そば

千房焼そば (有頭海老、貝柱、イカ、黒豚)

……2,400yen

Yakisoba Noodles “CHIBO”

(Prawn, Scallops, Squid, Japanese premium pork)

黒豚と九条ねぎの塩焼そば (素干し小海老、黒豚、九条ねぎ)

……1,800yen

Yakisoba Noodles salty taste

(Dried shrimp, Japanese premium pork, Long green onion)

黒豚焼そば (黒豚)

……1,600yen

Yakisoba Noodles “KUROBUTA”

(Japanese premium pork)

Okonomiyaki / Yakisoba Noodles お好み焼 / 焼そば

税込価格
Tax included



お好み焼 (具2品)

……1,500yen

Okonomiyaki choice from two kinds of topping.

焼そば (具2品)

……1,500yen

Yakisoba Noodles choice from two kinds of topping.

下記からお好きな具材を2品お選びください (具材の追加可能)

Select two kinds of topping.



黒豚 (+50yen)

Japanese premium pork

ベーコン

Bacon

すじコンニャク

Stringy beef and konjac stew

イカ

Squid

タコ

Octopus

有頭海老 (+110yen)

Prawn

もち&チーズ (焼そば×)

Rice cake and Cheese

きのこ

Mushroom

小えび

Shrimp

貝柱 (+220yen)

Scallops

※焼そばのみ

・具材の追加 ……390yen

・大盛り ……400yen

・ねぎかけ ……250yen

・ロールエッグ ……400yen

・月見 ……200yen

・ロールエッグ大 ……600yen

Alcoholic Drinks お飲物

		税込価格 Tax included
サッポロ樽生	Glass of draft Beer "SAPPORO"680yen
エビス中瓶	Bottle Beer "YEBISU"850yen
エビス黒小瓶	Bottle Beer "YEBISU THE BLACK"720yen
サワー (レモン・ライム) (Lemon, Lime)	Japanese vodka sour680yen
ウーロン茶割 / 緑茶割 (Oolong tea, Japanese tea)	Japanese vodka sour680yen
カクテル (ウォッカ・ジン・カシス・カンパリ・ディタ) (Vodka base, Gin base, Cassis base, Campari base, Dita base)	Cocktail680yen

Non-Alcoholic Drinks ソフトドリンク

		税込価格 Tax included
プレミアムアルコールフリー (ノンアルコールビールテイスト 炭酸飲料)	PREMIUM ALCOHOL FREE Non-Alcohol Beer580yen
ノンアルコールカクテル ハイボールテイスト・カシスオレンジ・シャルドネSP (Highball Taste, Cassis Orange, Chardonnay SP Taste)	PREMIUM Alcohol Free Cocktail680yen
千房特製ソーダ (紅茶ソーダ)	CHIBO's Original tea soda550yen
山崎の水 (発泡)	Sparkling water850yen
ウーロン茶	Oolong tea500yen
玉露入りお茶	Japanese green tea500yen
コーラ	Coke500yen
ジンジャーエール	Ginger ale500yen
オレンジジュース	Orange juice500yen
アップルジュース	Apple juice500yen
グレープフルーツジュース	Grapefruit juice500yen
カルピス	Calpis500yen
ミネラルウォーター	Mineral water350yen

Whiskey ウイスキー

		税込価格 Tax included	
デュワーズ	Dewar's	……850yen	
山崎12年	YAMAZAKI 12years	……1,350yen	Bottle……24,000yen
シーバスリーガル12年	CHIVAS REGAL 12years	……900yen	Bottle ……8,500yen

Sho-chu 焼酎

		税込価格 Tax included	
神の河 KANNOKO	麦 25度 鹿児島	……660yen	Bottle ……4,800yen
吉四六 KITCHOMU	麦 25度 大分	……880yen	Bottle ……7,000yen
富乃宝山 TOMINOHOUZAN	芋 25度 鹿児島	……880yen	Bottle ……7,000yen
佐藤(黒) SATO	芋 25度 鹿児島	……880yen	Bottle ……7,000yen
一刻者(石蔵甕貯蔵) IKKOMON	芋 27度 鹿児島	……880yen	Bottle ……7,000yen

Japanese plum liqueur 梅酒

		税込価格 Tax included
和三盆梅酒 WASANBON		……750yen
八岐の梅酒 YAMATA		……750yen

Sake 日本酒

		税込価格 Tax included
Cold (冷酒)		
八海山 HAKKAISAN	本醸造 +4 新潟	……950yen
秋鹿 AKISHIKA	純米吟醸 +14 大阪	……1,320yen
Hot (熱燗)		
白鹿 HAKUSHIKA	辛口	……700yen

Sparkling wine スパークリングワイン

税込価格
Tax included

Tシリーズ スパークリング
T Series Spakling (AU)6,200yen
オーストラリア/ビクトリア ビレニーズワイン/タルターニ・ヴィンヤーズ

ファッション・ヴィクティム
Fashion Victim (ITARY)6,200yen
イタリア/ヴェネト/アストリア

Champagne シャンパン

税込価格
Tax included

テタンジュ・ブリュット・レゼルヴ
Taittinger brut reserve (FRANCE)14,000yen
フランス/シャンパーニュ/テタンジュ

モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル
Moe & Chandon Brut Impérial (FRANCE)16,000yen
フランス/シャンパーニュ/LVMHグループ モエヘネシーディアジオ
HALF 8,800yen

ヴーヴ・クリコ イエローラベル
Veuve Clicquot (FRANCE)16,000yen
フランス/シャンパーニュ/LVMHグループ モエヘネシーディアジオ

ベル・エポック
Belle Epoque (FRANCE)42,000yen
フランス/シャンパーニュ/メゾン ペリエ ジュエ

White wine 白ワイン

税込価格
Tax included

グラスワイン(白) Glass wine (White)
・シャルドネ850yen
Chardonnay (CHILE) ・ソーヴィニヨン・ブラン950yen
Sauvignon Blanc (CHILE)

プティ・ブルジョワ ソーヴィニヨン・ブラン
"PETIT BOURGEOIS" Sauvignon blanc (FRANCE)5,500yen
フランス/ロワール/アンリ・ブルジョワ

シャブリ
Chablis (FRANCE)6,900yen
フランス/ブルゴーニュ/AOC シャブリ/ラブレ・ロワ
HALF 4,200yen

シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ
Chablis grand cru Bougros (FRANCE)28,000yen
フランス/ブルゴーニュ/クロティルド・ダヴェンヌ

Red wine 赤ワイン

税込価格
Tax included

グラスワイン(赤) Glass wine (Red)

・カベルネ・ソーヴィニヨン850yen
Cabernet Sauvignon (CHILE)

・ピノ・ノワール950yen
Pinot Noir (CHILE)

セントラル・コースト・カベルネ・ソーヴィニヨン5,500yen
Central Coast Cabernet Sauvignon (USA)
アメリカ / カリフォルニア セントラルコースト / レイヴット・ヴィンヤーズ

テイント・レゼルヴ6,200yen
Tinto Reserva (SPAIN)
スペイン / DOC リオハ / マルケス・デ・リスカル

ジンファンデル6,600yen
Zinfandel (USA)
アメリカ / カリフォルニア パソ ロブレス / カストロ・セラーズ

ブリオリ・キャンティ・リゼルヴァ7,800yen
Terre de' Priori Chianti Riserva (ITALY)
イタリア / トスカーナ / テッレ・デ・ブリオリ

コレクション・プリベ・マルゴー8,900yen
Collection Privee Margaux (FRANCE)
フランス / ボルドー / AOC マルゴー / コーディア

セントラル・コースト・ジョシュ・ジェンセン セレクション ピノ・ノワール9,800yen
Josh Jensen Selection Pinot Noir (USA)
アメリカ / カリフォルニア セントラルコースト / カレラ

ジュヴレ・シャンベルタン14,000yen
Gevrey Chambertin (FRANCE)
フランス / ブルゴーニュ / ラブレ・ロワ

リザーブ・カベルネ・ソーヴィニヨン24,000yen
Reserve Cabernet Sauvignon (USA)
アメリカ / ワシントン / コロンビア・クレスト

Dessert デザート

税込価格
Tax included



自家製フレンチトースト

季節のシャーベット / アイスクリーム
Sherbet / Icecream

※季節によって内容が異なります

…各 350yen

わらび餅と抹茶アイスの黄粉添え
Bracken rice cake and Green tea icecream

……620yen



フルーツアイスの大福

自家製フレンチトースト
French toast

……680yen

フルーツアイスの大福
Ice “DAIFUKU MOCHI”

……750yen



鉄板 de フォンダンショコラ

鉄板 de フォンダンショコラ
Fondant Chocolat

……1,080yen