

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

焦がしペコロスを浮かべた新玉ねぎスープ
Seasonal Onions soup

カツオとグレープフルーツのタルタル 春仕立て
Bonito and Grapefruit Tartar spring tailoring

旬の野菜 鉄板焼
Seasonable vegetable

ノルウェーサーモンとホタルイカ 2種のソース
Norwegian salmon and firefly squid with two sauces

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.

お好み焼 or 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



カツオとグレープフルーツのタルタル
春仕立て



ノルウェーサーモンとホタルイカ
2種のソース



国産黒毛和牛ステーキ

Salad & hors d'oeuvre

サラダ・前菜

税込価格
Tax included



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

……950yen

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

……950yen



鮮魚のカルパッチョ 白トリュフ塩で

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

……1,300yen

鮮魚のカルパッチョ 白トリュフ塩で
Carpaccio with white sait of truffe

……1,200yen

Rice ごはんもの

※国産米を使用しております

税込価格
Tax included



神戸名物“そばめし”

ガーリックライス
Garlic rice

……950yen

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

……1,200yen

Teppanyaki 鉄板焼

※当店の豚肉は
「宮崎ブランドポーク」を使用しております

税込価格
Tax included



大阪名物 とんぺい焼

Side dish (一品料理)

大阪名物 とんぺい焼
Omelet of pork

……930yen

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

ポテトのチーズ焼
Baked potato with cheese

……880yen

豚肉ともやしの炒め物 にんにく醤油風味
Quick fried bean sprouts and pork with garlic soy sauce

……950yen

ぷちぷちこんにゃくステーキ
Konjac steak

……830yen



ぷちぷちこんにゃくステーキ

きのこ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

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”

特製“鉄板エビマヨ”
Prawn with mayonnaise

……1,580yen

Teppanyaki 鉄板焼

税込価格
Tax included

Grilled Vegetable (焼野菜)

……各 450yen



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

焼野菜盛り合わせ (3種類)

Assorted three kinds of grilled vegetable

……1,300yen

Meat (肉類)

税込価格
Tax included

薩摩大摩桜鶏 鉄板焼
Grilled Japanese chicken

……1,600yen

黒毛和牛タンの鉄板焼
Grilled beef tongue

特上 ……3,200yen

上 ……2,500yen

スライス ……1,300yen



黒毛和牛タンの鉄板焼

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g単位で追加できます。
You can add the quantity of meat.

追加 40g ……2,800yen

追加 10g …… 700yen

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g単位で追加できます。
You can add the quantity of meat.

追加 40g ……3,800yen

追加 10g …… 950yen



国産黒毛和牛サーロインステーキ

A5等級 国産黒毛和牛フィレステーキ
Japanese beef fillet steak A5

80g ……9,000yen

120g ……13,500yen

160g ……18,000yen

お肉の量はg単位で追加できます。
You can add the quantity of meat.

追加 40g ……4,500yen

追加 10g ……1,125yen

Teppanyaki 鉄板焼

Seafood (魚介類)

税込価格
Tax included

水たこの鉄板焼
Octopus

……1,600yen

アオリイカの鉄板焼
Squid

……1,600yen



水たこの鉄板焼

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(約350g)
Live abalone(350g)

……8,400yen



活あわびの鉄板焼

活車海老(2尾)の鉄板焼
Live japanese tiger prawn(two of prawn)

……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 live japanese tiger prawn. 1,800yen(Tax included) per additional one of prawn.

活帆立貝の鉄板焼
Live scallops

……1,800yen

活伊勢海老の鉄板焼
Live spiny lobster

……18,000yen



活帆立貝の鉄板焼

Special Okonomiyaki

特選お好み焼

※当店の豚肉は
「宮崎ブランドポーク」を使用しております

税込価格
Tax included

千房焼 (有頭海老、貝柱、イカ、豚肉)
Okonomiyaki "CHIBO"
(Prawn, Scallops, Squid, Pork)

……2,600yen



千房焼

豚玉 (豚肉)
Okonomiyaki "BUTATAMA"
(Pork)

……1,600yen

ぶモンジュ (豚肉、小海老、イカ、そば麺)
Okonomiyaki "Pu-Monju"
(Pork, Shrimp, Squid, Fried-Noodles)

……1,900yen



ぶモンジュ

ねぎ焼 (豚肉、すじコンニャク)
Okonomiyaki "Negi-yaki"
(Pork, Stringy beef and konjac stew)

……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)

……2,800yen



白雪姫

ぶれじでんと焼 (活車海老、帆立貝柱、黒毛和牛)
Okonomiyaki "President"
(Live Japanese tiger prawn, Scallops, Japanese beef)

……3,500yen

Modan - Yaki もだん焼 ※当店の豚肉は「宮崎ブランドポーク」を使用しております



ミックスもだん焼

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) 税込価格 Tax included ……1,900yen
Modan-yaki with cheese
(Dried shrimp, Cheese, Spinach, Asparagus, Fried-Noodles)

ミックスもだん焼 (素干し小海老、豚肉、イカ、小海老、そば麺) 税込価格 Tax included ……1,900yen
Modan-yaki combination
(Dried shrimp, Pork, Squid, Shrimp, Fried-Noodles)

Yamaimo - Yaki 山芋焼



もっちり山芋焼

もっちり山芋焼 (チーズ、餅、豚肉、大葉) 税込価格 Tax included ……1,900yen
Yamaimo-yaki with cheese
(Cheese, Rice cake, Pork, Perilla)

ミックス山芋焼 (豚肉、イカ、小海老、大葉) 税込価格 Tax included ……1,900yen
Yamaimo-yaki combination
(Pork, Squid, Shrimp, Perilla)

Special Yakisoba Noodles 特選焼そば



豚肉と九条ねぎの塩焼そば

千房焼そば (有頭海老、貝柱、イカ、豚肉) 税込価格 Tax included ……2,600yen
Yakisoba Noodles "CHIBO"
(Prawn, Scallops, Squid, Pork)

豚肉と九条ねぎの塩焼そば (素干し小海老、豚肉、九条ねぎ) 税込価格 Tax included ……1,800yen
Yakisoba Noodles salty taste
(Dried shrimp, Pork, Long green onion)

豚焼そば (豚肉) 税込価格 Tax included ……1,600yen
Yakisoba Noodles "BUTA"
(Pork)

Alcoholic Drinks お飲物

		税込価格 Tax included
サッポロ樽生	Glass of draft Beer "SAPPORO"850yen
エビス中瓶	Bottle Beer "YEBISU"900yen
エビス黒小瓶	Bottle Beer "YEBISU THE BLACK"720yen
サワー(レモン/ライム/カルピス)	Japanese vodka sour (Lemon / Lime / Calpis)680yen
千房特製サワー(紅茶サワー)	CHIBO special sour730yen
ウーロン茶割 / 緑茶割	Japanese vodka sour (Oolong tea / Japanese tea)680yen
カクテル (ウォッカ/ジン/カシス/カンパリ/ディタ)	Cocktail (Vodka base / Gin base / Cassis base / Campari base / Dita base)680yen

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	Non- Alcohol Cocktail (Highball Taste / Cassis Orange / Chardonnay SP Taste)680yen
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
黒烏龍茶	Black oolong tea600yen
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		
シーバスリーガル12年	CHIVAS REGAL 12years	……900yen	Bottle	……8,500yen
山崎12年	YAMAZAKI 12years	……1,400yen	Bottle	……26,000yen

Sho-chu 焼酎

		税込価格 Tax included		
神の河 KANNOKO	麦 25度 鹿児島	……700yen	Bottle	……5,800yen
吉四六 KITCHOMU	麦 25度 大分	……880yen	Bottle	……7,300yen
富乃宝山 TOMINOHOUZAN	芋 25度 鹿児島	……880yen	Bottle	……7,300yen
佐藤(黒) SATO	芋 25度 鹿児島	……880yen	Bottle	……7,300yen
一刻者(石蔵甕貯蔵) IKKOMON	芋 27度 鹿児島	……880yen	Bottle	……7,300yen

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		
山崎樽仕上げ YAMAZAKI cask-matured plum liqueur		……900yen		

Sake 日本酒

		税込価格 Tax included		
<u>Cold (冷酒)</u>				
八海山 HAKKAISAN	本醸造 +4 新潟	……1,000yen		
秋鹿 AKISHIKA	純米吟醸 +14 大阪	……1,400yen		
<u>Hot (熱燗)</u>				
白鹿 HAKUSHIKA	辛口	……700yen		

White wine 白ワイン

税込価格
Tax included

グラスワイン(白) Glass wine (White)

- ・ラブレ・ロワ シャルドネ ヴァン・ド・フランス
Laboure-Roi Chardonnay Vin de France (FRANCE)950yen
- ・タリケ・ソーヴィニヨン・ブラン
Tariquet Sauvignon blanc (FRANCE)950yen

プティ・ブルジョワ ソーヴィニヨン・ブラン

“PETIT BOURGEOIS” Sauvignon blanc (FRANCE)6,000yen

フランス / ロワール / アンリ・ブルジョワ

ブドウの花や、ソーヴィニヨン・ブランの果実そのものの香りが豊かに感じられます。フレッシュさと良い熟度で収穫したぶどうの活き活きとした個性が感じられます。

ブランコ・レセルバ・リムザン

Blanco Reserva Limonsin (SPAIN)6,500yen

スペイン / ルエダ / DO ルエダ

リンゴやバナナやパイナップル、パッションフルーツなどのフルーティーなアロマ。加えてフェネルや薬のニュアンスが感じられ、生き生きとした口当たり。

カレッタ モンセリート ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ DOCG7,800yen

Carretta Monserito Gavi del Comune di Gavi DOCG (ITALY)

イタリア / ピエモンテ / DOCG ガヴィ

自社畑で栽培されたぶどうのみを使用、ステンレスタンクで6ヶ月熟成、瓶熟成2ヶ月を経て、芳香で爽やかな酸味を持った親しみやすいワインに仕上げました。

シャブリ

Chablis (FRANCE)8,500yen

フランス / ブルゴーニュ / AOC シャブリ / ラブレ・ロワ

樽を使わず、シャブリ独特な味わいをピュアに感じられる一本。レモンやほんのり青りんごのような果実の風味と、貝殻のようなミネラル感とフレッシュな酸を感じられます。

HALF 5,000yen

ナパ・ヴァレー・シャルドネ

Stags' Leap Napa Valley Chardonnay (USA)11,800yen

アメリカ / カルフォルニア / AVA ナパ・ヴァレー

レモン・梨・フルーツのタルト、甘い花の香り。心地よいスモーキーな香りとアーモンドの皮のニュアンス。全体的にみずみずしく爽やかで、はっきりとしたミネラルの風味があります。

シャプティエ・コンドリュウ・インヴィターレ

M.Chapoutier Condrieu Invitare (FRANCE)14,000yen

フランス / ローヌ / A.O.C コンドリュウ

ラテン語で「Invitare」は「招待する」という意味。コンドリュウの「Invitare」は、楽しいワイン体験への招待状を意味しています。白桃、フルーツキャンディ、そして素晴らしい酸味が感じられます。

Red wine 赤ワイン

税込価格
Tax included

グラスワイン(赤) Glass wine (Red)	
・ヴィータ・オーガニカ・カベルネ・ソーヴィニヨン Vita Organica Cabernet Sauvignon (ARGENTINA)	……950yen
・メッツァコロナ アンテッラ ピノ・ノワール Mezzacorona Anterra Pinot Noir (ITALY)	……950yen
セントラル・コースト・カベルネ・ソーヴィニヨン 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 軽やかでスマートなスタイルながら芯はしっかりとしており、活き活きした酸が豊かでザクロの風味が濃縮された旨味とともに広がります。アクセントとなる苦味が味わいのバランスを整え全体を調和させます。	……5,500yen
カレッタ ポーディオ ランゲ DOC ネッピオーロ Carretta Podio Podium Serrae Langhe DOC Nebbiolo (ITALY) イタリア / ピエモンテ / DOC ランゲ 自社畑で栽培されたぶどうのみを使用。良質なぶどうの完熟した旨味、樽熟成による伝統に裏打ちされた深みのある味わい。	……6,200yen
ジンファンデル 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 ベリーにブルー、カシスなどの香りにペッパーのような風味が特徴。まろやかさのなかにすっきりした酸味を感じられます。毎年のように、ワイン評論家から高い評価を受けている 1 本です。	……7,000yen
プリオリ・キャンティ・リゼルヴァ Terre de' Priori Chianti Riserva (ITALY) イタリア / トスカーナ / テッレ・デ・プリオリ フルボディでバニラや黒コショウの風味が感じられ、タンニンほきめ細かです。全体的に調和がとれており旨味とバランスの良い酸味、長い余韻があります。	……8,200yen
シャトー・レイノン ルージュ 2015 Ch. Reynon Rouge (FRANCE) フランス / ボルドー / コーディア 白ワインの権威でボルドー大学教授だった故デュブルデュエー氏所有のシャトー。熟した果実と樽香の広がりのある香り、豊かな果実味と調和の取れた味わいが特長です。	……8,900yen
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 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 外観は輝きのあるルビーレッド。グラスに注ぐとラズベリーやチェリーなどの赤系果実のアロマに、ほんのりと香るジビエの野生的な香りが複雑に絡み合います。非常にバランスのとれたワインです。	……10,500yen
マスターズ メンター カベルネ・ソーヴィニヨン Masters Mentor Cabernet Sauvignon (AUSTRALIA) オーストラリア / バロッサ / バロッサバレー 熟したカシスやスミレの香りにダークチョコレートニュアンス。バロッサ・カベルネの要素があり濃厚で、余韻が長く、特出した傑作。	……14,000yen
ベリンジャー・ナパヴァレー・メルロー Beringer Napa Valley Merlot (USA) アメリカ / カリフォルニア / AVA ナパ・ヴァレー カリフォルニアの豊かな太陽と大地のパワーを彷彿させる素晴らしいワイン。上質感あふれる香りと凝縮された果実感に多くのファンを持つ人気のワインです。	……16,000yen
シャトーヌフ・デュ・パプ ルージュ ラ ベルナルディン Chateaufneuf du Pape Rouge La Bernardine (FRANCE) フランス / ロース / A.O.C シャトーヌフ・デュ・パプ 濃い深紅色。複雑で繊細なブラックカラントとプラム、焙煎したコーヒーが感じられます。口に含むとフルーティなアロマで、スパイシーさやミネラル感も感じられます。	……18,000yen

Sparkling wine スパークリングワイン

税込価格
Tax included

ランブルスコ ロッソ
Lambrusco Rosso (ITALY)
イタリア / エミリア・ロマーニャ / IGP5,500yen

ド・グラッシ ブリュット
DE GRASSI BRUT (FRANCE)
フランス / ボリー・マヌー6,800yen

プロセッコ ヴァルドッビアデーネ
Prosecco di Valdobbiadene (ITALY)
イタリア / ヴェネト / アストリア6,800yen

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)
フランス / シャンパーニュ / テタンジュ14,000yen

モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル
Moe & Chandon Brut Impérial (FRANCE)
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16,800yen
HALF 9,200yen

ヴーヴ・クリコ イエローラベル
Veuve Clicquot (FRANCE)
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17,500yen

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

Dessert デザート

税込価格
Tax included



ふれじでんと特製アイスもなか

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

わらび餅とおすすめアイスの黄粉添え
Bracken rice cake and icecream

……620yen



鉄板 de フォンダンショコラ

自家製ティラミスとおすすめアイスクリーム
Tiramisu and icecream

……750yen

ふれじでんと特製アイスもなか
Special iced monaka

……750yen

鉄板 de フォンダンショコラ
Fondant Chocolat

……1,080yen

ぷれじでんと千房 店舗一覧

●ぷれじでんと千房 南本店

TEL. **06-6211-0755**

大阪府大阪市中央区宗右衛門町6-30 豊の家ビル1階

【営業時間】17:00～23:00 (L.O.22:00)

●ぷれじでんと千房 北店

TEL. **06-6345-7371**

大阪府大阪市北区曽根崎新地1-10-1 エスパシオンYAMADAビルB1階

【営業時間】17:00～23:00 (L.O.22:00)

●ぷれじでんと千房 シェラトン都ホテル大阪店

TEL. **06-6773-6211**

大阪府大阪市天王寺区上本町6-1-55 シェラトン都ホテル大阪B1階

【営業時間】平 日 11:30～15:00 (L.O.14:00) 17:00～22:00 (L.O.21:00)
土日祝 11:30～22:00 (L.O.21:00)

●ぷれじでんと千房 オー・エム・ホテル日航ビル店

TEL. **06-6241-0390**

大阪府大阪市中央区西心斎橋1-3-3 オー・エム・ホテル日航ビルB2階

【営業時間】平 日 11:30～15:00 (L.O.14:00) 17:00～22:00 (L.O.21:00)
土日祝 11:30～22:00 (L.O.21:00)

●ぷれじでんと千房 大丸心斎橋店

TEL. **06-6251-7080**

大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-7-1 大丸心斎橋本館10階

【営業時間】平 日 11:00～15:00 (L.O.14:30) 17:00～21:00 (L.O.20:00)
土日祝 11:00～21:00 (L.O.20:00)

PRESIDENT CHIBO' S HISTORY ～40年の歴史～

「お好み焼をディナーに発展させたい」そんな千房の思いの集大成が「ぷれじでんと千房」。
従来の千房とは一線を画す、高級感溢れる内装やゆったりとくつろげるインテリアと雰囲気。そして鉄板を配したカウンター席では、厳選した食材を巧みな手さばきで料理へと変化させていく様子を五感で楽しんでいただけます。
上質でありながら堅苦しくないおもてなしで、肩肘張らずにお食事のひとときを楽しんでいただきたいという意味を込めて、あえて屋号は「ひらがな」にしています。ときめきの空間とともに至福の時間をお楽しみください。

昭和48年12月 大阪千日前にて「お好み焼 千房」開業
昭和57年9月 新業態 お好み焼・鉄板焼ハウス「ぷれじでんと千房」開業
昭和60年5月 北新地にて2号店となるぷれじでんと千房北店を出店
昭和60年10月 ぷれじでんと千房都ホテル大阪店を出店 ※シティホテルへのお好み焼店の出店は日本初
平成12年12月 銀座にぷれじでんと千房銀座コリドー店を出店
平成24年4月 広尾にぷれじでんと千房広尾店を出店
平成24年7月 心斎橋にぷれじでんと千房ホテル日航ビル店を出店
令和元年9月 心斎橋にぷれじでんと千房大丸心斎橋店を出店