Steak Course

ステーキコース

暁 AKATSUKI

税込価格
Tax included

お１人様 …… 14,500yen

～岡山県産食材　大地の恵みの一皿～
~A Dish Featuring the Bounty of the Land: Ingredients from Okayama Prefecture~

真鱈のポワレ　白味噌ブールブランソース　ヘーゼルナッツの香りを纏わせて
Pan-seared Pacific cod with white miso beurre blanc and a hint of hazelnut aroma.

活 あわびの鉄板焼
Live abalone

フォアグラのソテー 赤ワインソース
Sautéed foie gras with red wine sauce

国産黒毛和牛サーロインステーキ　旬の焼野菜 鉄板焼
Japanese wagyu beef sirloin steak with Seasonable vegetables
※国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です　＋2,200yen(税込)
Add 2,200yen(Tax included)for your choice japanese wagyu beef fillet steak.

ガーリックライス
Garlic rice

本日のおすすめデザート
Today's recommended dessert


活 あわびの鉄板焼


フォアグラのソテー
赤ワインソース


国産黒毛和牛ステーキ

当店ではご飲食代金の10%のサービス料をいただいております
All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Special Course

スペシャルコース

宴 UTAGE

税込価格
Tax included

お１人様 …… 12,000yen

～岡山県産食材　大地の恵みの一皿～
~A Dish Featuring the Bounty of the Land: Ingredients from Okayama Prefecture~

真鱈のポワレ　白味噌ブールブランソース　ヘーゼルナッツの香りを纏わせて
Pan-seared Pacific cod with white miso beurre blanc and a hint of hazelnut aroma.

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 wagyu 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 wagyu 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 half size

本日のおすすめデザート
Today’s recommended dessert



活 あわびの鉄板焼



国産黒毛和牛ステーキ



お好み焼

当店ではご飲食代金の10%のサービス料をいただいております
All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Standard Course

スタンダードコース

憩 IKOI

税込価格
Tax included

お１人様 …… 9,800yen

～岡山県産食材　大地の恵みの一皿～
~A Dish Featuring the Bounty of the Land: Ingredients from Okayama Prefecture~

南瓜とトマトのポタージュ　カルダモンオイル
Pumpkin and Tomato Potage with Cardamom Oil

旬の野菜 鉄板焼
Seasonable vegetables

真鱈のポワレ　白味噌ブールブランソース　ヘーゼルナッツの香りを纏わせて
Pan-seared Pacific cod with white miso beurre blanc and a hint of hazelnut aroma.

国産黒毛和牛サーロインステーキ
Japanese wagyu 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 wagyu 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 half size

本日のおすすめデザート
Today's recommended dessert



～岡山県産食材
大地の恵みの一皿～



真鱈のポワレ
白味噌ブールブランソース



国産黒毛和牛ステーキ

当店ではご飲食代金の10%のサービス料をいただいております
All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Salad & hors d'oeuvre　サラダ・前菜


新たまごサラダ 卵の陶器で


焼ロメインレタスのサラダ
半熟卵を絡めて


瞬間燻製炙りローストビーフ
半熟卵とトリュフ醤油を絡めて


魚介のカルパッチョ　白トリュフ塩で

新たまごサラダ 卵の陶器で ……1,100yen
Fresh Egg Salad (served in egg shell)

焼ロメインレタスのサラダ 半熟卵を絡めて ……1,400yen
Bakes romaine lettuce with half boiled egg

瞬間燻製炙りローストビーフ 半熟卵とトリュフ醤油を絡めて ……1,500yen
Smoked Roast Beef with Soft Egg & Truffle Soy

出来立てフレッシュドレッシングのサラダ ……1,700yen
Fresh Salad with House Dressing

魚介のカルパッチョ 白トリュフ塩で ……1,400yen
Carpaccio with white salt of truffe

季節の前菜 ……1,300yen
Seasonal appetizers
※内容はスタッフへお尋ねください
Please ask the staff

季節のスープ ……750yen
Seasonal soup
※内容はスタッフへお尋ねください
Please ask the staff

※税込価格　Tax included
当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

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

ー *Side dish*（一品料理）



大阪名物　とんぺい焼



海老パン 焼カマンベール添え



ポテトのとろとろチーズ焼



特製“鉄板エビマヨ”

大阪名物　とんぺい焼 ……980yen
Omelet of pork

海老パン 焼カマンベール添え ……930yen
Baked bread with shrimp paste

パリパリ鉄板餃子 ……880yen
Crispy gyoza

ぷちぷちこんにゃくステーキ ……880yen
Konjac steak

豆腐ステーキ　オムレツ風 ……880yen
Tofu steak wrapped in egg

グリーンアスパラガスとほうれん草のチーズ焼 ……1,050yen
Baked for asparagus and spinach with cheese

ポテトのとろとろチーズ焼 ……1,200yen
Cheesy Baked Potatoes

季節の魚料理 ……1,600yen
Seasonal fish dishes
※内容はスタッフへお尋ねください
Please ask the staff

特製“鉄板エビマヨ” ……1,580yen
Prawn with mayonnaise
※海老を 1 尾追加可能です＋700yen
Add one shrimp +700 yen

海鮮チーズアヒージョ ……1,800yen
Seafood & Cheese Ajillo
※バゲット (2 枚) 追加可能です＋200yen
Add Baguette (2 slices) +¥200

※税込価格　Tax included

当店ではご飲食代金の 10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

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

ー *Grilled Vegetable*（焼野菜）……各550yen



焼野菜

・かぼちゃ Pumpkin　・じゃがいも Potato　・エリンギ Pleurotus eryngii

・玉 葱 Onion　・長 芋 Yam　・ほうれん草 Spinach

にんにく Garlic ……650yen

アスパラガス Asparagus ……900yen

焼野菜盛り合わせ（3種類） ……1,350yen
Assorted thee kinds of grilled vegetable

※上記から3種類お選びください
Choose any 3 items above

ー *Seafood*（魚介類）



水たこの鉄板焼

アオリイカゲソの鉄板焼 Squid Leg's ……1,400yen

アオリイカの鉄板焼 Squid ……1,700yen

水たこの鉄板焼 Octopus ……1,700yen

ー*Live Seafood*（活　魚介類）



活 あわびの鉄板焼

活 あわびの鉄板焼（約90g） Live abalone(90g) ……3,600yen

活 あわびの鉄板焼（約350g） Live abalone(350g) ……8,800yen

活 車海老の鉄板焼（2尾） 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
※You can add the live japanese tiger prawn. 1,800yen per additionalone of prawn.

※税込価格　Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

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

ー *Side dish*（一品料理）



フォアグラココット
オニオングラタン風

フォアグラの鉄板焼
赤ワインソース ……2,800yen
Foie gras teppanyaki red wine sauce

フォアグラココット
オニオングラタン風 ……2,800yen
Foie Gras Cocotte, Onion Gratin Style

ー *Meat*（肉類）



薩摩大摩桜鶏 鉄板焼

薩摩大摩桜鶏 鉄板焼 ……1,700yen
Grilled japanese chicken

厚切り牛タンの鉄板焼 ……3,200yen
Grilled Thick-Cut Beef Tongue



国産黒毛和牛サーロインステーキ

国産黒毛和牛サーロインステーキ 80g ……6,000yen
Japanese beef sirloin steak

◎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 ……3,000yen
◆追加 10ｇ …… 750yen

120g ……9,000yen

160g……12,000yen

国産黒毛和牛フィレステーキ 80g ……8,000yen
Japanese beef fillet steak

◎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 ……4,000yen
◆追加 10ｇ ……1,000yen

120g……12,000yen

160g……16,000yen

※税込価格　Tax included

当店ではご飲食代金の 10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

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


千房焼

千房焼（有頭海老、帆立貝柱、イカ、豚肉） ……2,700yen
Okonomiyaki “CHIBO”
(Prawn, Scallops, Squid, Pork)

豚玉（豚肉） ……1,700yen
Okonomiyaki “BUTATAMA”
(Pork)


ねぎ焼

海鮮焼（小海老、イカ、タコ、帆立貝柱） ……2,200yen
Okonomiyaki"KAISEN"
(shrimp,squid,octopus,scallops)

ねぎ焼（豚肉、すじコンニャク） ……1,900yen
Okonomiyaki “Negi-yaki”
(Pork, Stringy beef and konjac stew)


ぷモンジュ

広島焼（豚肉、小海老、イカ） ……2,200yen
Okonomiyaki “Hiroshima-yaki”
(Pork, Shrimp, Squid)

ぷモンジュ（豚肉、小海老、イカ、そば麺） ……1,900yen
Okonomiyaki “Pu-Monju”
(Pork, Shrimp, Squid, Fried-Noodles)


白雪姫

白雪姫 ……2,800yen
(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)

ぷれじでんと焼 ……3,800yen
(活車海老、帆立貝柱、黒毛和牛)
Okonomiyaki “President”
(Live japanese tiger prawnScallops, Japanese beef)

※税込価格 Tax included
当店ではご飲食代金の 10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Modan-Yaki もだん焼



ミックスもだん焼

まったりチーズもだん焼 ……1,900yen
(素干し小海老、チーズ、ほうれん草、アスパラガス、そば麺)
Modan-yaki with cheese"
(Dried shrimp, Cheese, Spinach, Asparagus, Fried-Noodles

ミックスもだん焼 ……1,900yen
(素干し小海老、豚肉、イカ、小海老、そば麺)
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 ……1,900yen
(チーズ、餅、豚肉、大葉)
Yamaimo-yaki with cheese
(Cheese, Rice cake, Pork, Perilla)

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

ー *Topping*（トッピング）Select two kinds of topping.

玉子のせ …… +200yen
Topping fried egg

ねぎのせ …… +250yen
Topping finely chopped green onions

ねぎ玉のせ …… +450yen
Topping fried egg& finely chopped green onions

※税込価格　Tax included
当店ではご飲食代金の 10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Special Yakisoba Noodles 特選焼そば



豚焼そば

千房焼そば ……2,700yen
（有頭海老、帆立貝柱、イカ、豚肉）
Yakisoba Noodles “CHIBO”
(Prawn, Scallops, Squid,Pork)

海鮮焼そば ……2,200yen
（小海老、イカ、タコ、帆立貝柱）
Yakisoba Noodles"KAISEN"
(shrimp,squid,octopus,scallops)



豚肉と九条ねぎの塩焼そば

豚肉と九条ねぎの塩焼そば ……1,900yen
（素干し小海老、豚肉、九条ねぎ）
Yakisoba Noodles salty taste
(Dried shrimp, Pork, Long green onion)

豚焼そば ……1,700yen
（豚肉）
Yakisoba Noodles “BUTA”
(Pork)

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 ……980yen
Garlic rice

神戸名物“そばめし” ……1,300yen
Soba-meshi(Quick fried rice and noodles)

※税込価格　Tax included
当店ではご飲食代金の 10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Dessert デザート



季節のシャーベット／アイスクリーム

季節のシャーベット /
アイスクリーム …各 500yen
Sherbet / Icecream
※内容はスタッフへお尋ねください



わらび餅とおすすめアイス

わらび餅とおすすめアイス ……700yen
Bracken rice cake and icecream



クレープシュゼット
～ぷれじでんとスタイル～

クレープシュゼット
～ぷれじでんとスタイル～ ……1,100yen
Crêpes Suzette – President Style



鉄板 de フォンダンショコラ

鉄板 de フォンダンショコラ ……1,100yen
Fondant Chocolat

※税込価格　Tax included

当店ではご飲食代金の 10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Alcoholic Drinks お飲物

サッポロ樽生	Glass of draft Beer “SAPPORO”	……950yen
エビス 中瓶	Bottle Beer “YEBISU”	……1,050yen
エビス黒 小瓶	Bottle Beer “YEBISU THE BLACK”	……900yen
サワー（レモン/ライム/カルピス）	Japanese vodka sour (Lemon / Lime / Calpis)	……850yen
千房特製サワー（紅茶サワー）	CHIBO special sour	……850yen
ウーロン茶割 / 緑茶割	Japanese vodka sour (Oolong tea / Japanese tea)	……850yen
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)	……850yen

Non-Alcoholic Drinks ソフトドリンク

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 Beer	……780yen
ノンアルコールカクテル ハイボール / カシスオレンジ / シャルドネスパークリング	Non- Alcohol Cocktail (Highball Taste / Cassis Orange / Chardonnay Sparkling)	……750yen
ノンアルコール梅酒	Non- Alcohol Plum liqueur	……750yen
千房特製ソーダ（紅茶ソーダ）	CHIBO’s Original tea soda	……680yen
山崎の水（微発泡炭酸水）	Sparkling water	……950yen
黒烏龍茶	Black oolong tea	……800yen
玉露入りお茶	Japanese green tea	……700yen
コーラ	Coke	……700yen
ジンジャーエール	Ginger ale	……700yen
オレンジジュース	Orange juice	……700yen
アップルジュース	Apple juice	……700yen
グレープフルーツジュース	Grapefruit juice	……700yen
カルピス（ウォーター/ソーダ）	Calpis (water/soda)	……700yen
ミネラルウォーター	Mineral water	……600yen

Whiskey ウイスキー

デュワーズ12年	Dewar's 12years	……1,050yen	Bottle ……10,000yen
シーバスリーガル12年	CHIVAS REGAL 12years	……1,200yen	Bottle ……12,000yen
碧	AO	……1,650yen	Bottle ……19,000yen
六甲山	ROKKOSAN MIZUNARA	……1,950yen	Bottle ……33,000yen
山崎12年	YAMAZAKI 12years	……2,400yen	Bottle ……45,000yen

Sho-chu 焼　酎

一粒の麦	麦	HITOTSUBUNOMUGI	……950yen	Bottle ……8,500yen
つくし 黒ラベル	麦	TSUKUSHI	……1,050yen	Bottle ……9,500yen
だいやめ	芋	DAIYAME	……950yen	Bottle ……8,500yen
赤兎馬	芋	SEKITOBA	……1,050yen	Bottle ……9,500yen

Japanese plum liqueur 梅　酒

和三盆梅酒	WASANBON	……930yen
3年熟成果肉入梅酒	Aged plum liqueur (3-Year Fruit-Infused)	……1,600yen

Sake 日本酒

冷酒	COLD SAKE
熱燗	HOT SAKE

※銘柄、価格は従業員へお尋ねください Please ask our staff for brands and prices.

※税込価格　Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Sparkling wine スパークリングワイン

タルターニ Tシリーズ スパークリング ……6,800yen
Taltarni T Series Sparkling (AUSTRALIA)

産地 オーストラリア/ヴィクトリア　ブドウ品種 シャルドネ 57%、ピノノワール 43%

明るい果実味が前面に出たワインで、シトラス、メロン、そして熟したストロベリーのフレーバーが層を成して現れてきます。
クリーミーなテクスチャの口当たりはクリスプで新鮮・溌剌としたフィニッシュへと続いていきます。

ディアンノ・ヴィーノ・スプマンテ・ミレジマート・エクストラ・ドライ ……9,800yen
Dianno Vino Spumante Millesimato Extra Dry (ITALY)

産地 イタリア/ヴェネト　ブドウ品種 グレーラ主体

白桃や青リンゴ、柑橘を思わせるフレッシュなアロマに、ほのかに白い花のニュアンス。口当たりは非常に柔らかく、繊細でクリーミーな泡が果実味と調和します。
ミネラル感のあるすっきりとした酸が全体を引き締め、爽快で心地よい余韻が続きます。

Champagne シャンパン

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

産地 フランス/シャンパーニュ　ブドウ品種 ピノノワール 30-40%、ピノ・ムニエ 30-40%、シャルドネ 20-30%

グリーンアップル、洋ナシといった新鮮な果実とミネラル、白い花のニュアンスにブリオッシュ、
シリアルなどの成熟した香りが調和。フレッシュでありながらエレガントで、口当たりはしなやかで芳醇。
アペリティフからデザートまで、どんな料理にも絶妙に調和します。

コレクション/ルイ・ロデレール ……18,000yen
Collection – Louis Roederer (FRANCE)

産地 フランス/シャンパーニュ　ブドウ品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

白い花や柑橘、熟した果実のアロマに、ほのかなブリオッシュの香りが重なります。口に含むとしなやかで、
果実味とミネラル感が美しく調和したエレガントな味わい。フレッシュさと奥行きを兼ね備えた、洗練された余韻が長く続きます。

テタンジェ・ブリュット・レゼルヴ ……25,000yen
Taittinger Brut Réserve (FRANCE)

産地 フランス/シャンパーニュ　ブドウ品種 ピノ・ノワール主体

リンゴや洋ナシの果実香に、トーストやナッツの香ばしいニュアンス。クリーミーで滑らかな泡立ちと、
豊かな果実味がバランス良く広がります。親しみやすさの中に品格があり、料理との相性の良さが際立つ一本です。

ベル・エポック ……42,000yen
Belle Epoque (FRANCE)

産地 フランス/シャンパーニュ　ブドウ品種 シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 45%、ピノ・ムニエ 5%

熟したジューシーな洋ナシのアロマにほのかなイエローグレープフルーツ・ライムの柑橘系の香り、
グリーンペッパー、ジンジャー、微かな塩気が混ざり合います。
梨、マンダリン、グレープフルーツの皮とともに織りなすリンデンの花の香り、
豊かで調和のとれた味わいが続きます。

※税込価格　Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

White wine 白ワイン

グラスワイン(白) Glass wine (White)

エラスリス　アコンカグアキュヴェ　ソーヴィニョンブラン ……1,200yen
Errazuriz Aconcagua Cuvee Sauvignon Blanc（CHILE）

フィーストアンドヴァインシャルドネ ……1,200yen
Feast & Vine Chardonnay (SOUTH AFRICA)

マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン ……6,000yen

Marlborough Sauvignon Blanc (NEW ZEALAND)

産地 ニュージーランド/マールボロ　ブドウ品種 ソーヴィニヨン・ブラン

パッションフルーツやグレープフルーツ、ハーブを思わせる溌剌とした香り。シャープで生き生きとした酸味が
果実味を引き立て、爽快感のある口当たり。清涼感あふれるフィニッシュで、すっきりとした余韻が印象的です。

ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ シュール・リー グルヌイユ ……7,000yen

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie “Greneuille” (FRANCE)

産地 フランス/ロワール　ブドウ品種 ミュスカデ

レモンや青リンゴを思わせるクリーンな香りに、潮のニュアンス。軽快でドライな口当たりながら、
旨味を感じる果実味が広がります。ミネラル感とキレのある酸が際立ち、余韻は非常にすっきりとしています。

メゾン・ジョセフ・ドルーアン ブルゴーニュ・アリゴテ ……8,500yen

Maison Joseph Drouhin Bourgogne Aligoté (FRANCE)

産地 フランス/ブルゴーニュ　ブドウ品種 アリゴテ

柑橘や青リンゴのフレッシュなアロマに、ほのかな白い花の香り。軽快な酸味とピュアな果実味が調和し、非常に爽やかな印象。
後味はすっきりとしており、心地よい余韻が続きます。

リースリング・リューディ・ハース・トラディション ……8,500yen

Riesling Rüdesheimer Hassel Tradition (GERMANY)

産地 ドイツ/ラインガウ　ブドウ品種 リースリング

白桃やアプリコット、花を思わせる華やかな香り。口に含むと上品な甘みと美しい酸が広がり、バランスの取れた味わい。
余韻にはミネラル感が感じられ、エレガントな印象が残ります。

ジャーニーズエンド　シャルドネ ……9,800yen

Journey's End Chardonnay (SOUTH AFRICA)

産地 南アフリカ/ステレンボッシュ　ブドウ品種 シャルドネ

ブドウは全て手収穫。フリーランジュースだけ使用し、野生酵母にて発酵しています。
ナシやピーチを連想させるフルーツの香りと、キレのある酸味の長い余韻が心地よい一本。

シャブリ・プルミエ・クリュ・ヴァイヨン ……12,000yen

Chablis Premier Cru Vaillons (FRANCE)

産地 フランス/ブルゴーニュ　ブドウ品種 シャルドネ

柑橘や白い花、火打石を思わせるミネラルの香り。張りのある酸と透明感のある果実味が美しく調和しています。
フィニッシュは非常にクリーンで、上質な余韻が長く続きます。

ムルソー・ヴィエイユ・ヴィーニュ ……19,800yen

Meursault Vieilles Vignes (FRANCE)

産地 フランス/ブルゴーニュ　ブドウ品種 シャルドネ

リンゴや白桃、白い花のフローラルなアロマに、ヘーゼルナッツやバニラなどの複雑味のある香りが
立ち昇ります。余韻には果実に加えて、トーストやアーモンドの香ばしい風味も感じられる１本です。

※税込価格　Tax included

当店ではご飲食代金の 10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Red wine 赤ワイン

グラスワイン(赤)
Glass wine (Red)

アルデッシュ・ブルグラシャン ピノ・ノワール ……1,200yen
Ardèche Bourg Grassion Pinot Noir (FRANCE)

バルベーラ・ダスティ・スペリオーレ ……1,200yen
Barbera d'Asti Superiore (ITALY)

アルトス・イベリコス・クリアンサ ……6,000yen
Altos Ibéricos Crianza (SPAIN)

産地 スペイン / リオハ　ブドウ品種 テンプラニーリョ

熟した赤系果実に、バニラやスパイスの香りが重なります。滑らかな口当たりで、
樽由来のまろやかさと程よいタンニン。全体に調和が取れた、奥行きのある味わいです。

スワートランド レイン・オブ・テロワール ピノタージュ ……7,000yen
Swartland "Reign of Terroir" Pinotage (SOUTH AFRICA)

産地 南アフリカ / スワートランド ブドウ品種 ピノタージュ

ブラックベリーやプラムの濃密な香りに、スモーキーなニュアンス。凝縮感のある果実味と
スパイス感が力強く広がります。余韻は長く、飲みごたえのある印象が残ります。

メゾン・シシェル・シリウス ボルドー・ルージュ 2020 ……7,000yen
Maison Sichel "Sirius" Bordeaux Rouge 2020 (FRANCE)

産地 フランス / ボルドー　ブドウ品種 メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

カシスやブラックベリーの芳醇なアロマ。柔らかな口当たりで、果実味とタンニンのバランスが良好。
親しみやすく、余韻まで穏やかな印象の一本です。

ジャーニーズエンド カベルネ・ソーヴィニョン ……9,500yen
Journey's End Cabernet Sauvignon (SOUTH AFRICA)

産地 南アフリカ / ステレンボッシュ　ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニョン

果実由来のカシスや芳醇なフルーツケーキ、オーク樽由来のシナモンスパイスと
ダークチョコレートの香り。濃縮したダークベリーのような果実味は、
クリーミーで柔らかくエレガントなタンニンを伴い、フィニッシュは美しくて長い。

※税込価格　Tax included
当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Red wine 赤ワイン

ヴィニョーブル・トゥルヌフィーユ C-315 ……12,000yen
Vignobles Tournoufeuille C-315 (FRANCE)

産地 フランス / ボルドー　ブドウ品種 メルロー

最大の特徴は、伝統的な樽ではなくアンフォラで熟成されていること。
木樽由来の香りに頼らないチェリーやプラムを中心としたピュアな果実のアロマ。
口に含むと透明感のある果実味と、角の取れたきめ細かなタンニンが感じられます。

ジャーニーズエンド ザ・グリフィン シラー ……13,000yen
Journey's End The Griffin Syrah (SOUTH AFRICA)

産地 南アフリカ / ステレンボッシュ　ブドウ品種 シラー

若々しさと複雑さを持ったワイン。スミレやチェリーと、かすかな白コショウの香り。
アメリカンオーク樽を使用することで、ほのかなキャラメルの香りに、口に含んだ時の重みと口当たりが生まれている。
全体的にリッチでジューシー。シルキーかつ磨かれたタンニンが、ストラクチャーとエレガントな余韻をもたらしている。

ジュヴレ・シャンベルタン ……19,000yen
Gevrey-Chambertin (FRANCE)

産地 フランス / ブルゴーニュ　ブドウ品種 ピノ・ノワール

赤系果実にスパイスや土のニュアンスが重なる複雑な香り。口当たりは力強くもエレガントで、
緻密なタンニンが印象的。深みのある余韻が美しく広がります。

※税込価格　Tax included
当店ではご飲食代金の 10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Premium wine プレミアムワイン

KENZO ESTATE
WINERY

ワインの聖地ナパ・ヴァレーで生まれたプレミアムワイン

— *White wine*（白ワイン）



あさつゆ
asatsuyu

……21,000yen
……HALF 11,000yen

産地　アメリカ　カリフォルニア州　ナパ・ヴァレー

ブドウ品種　ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

清涼感と芳醇さを併せ持つ唯一無二の白ワイン

ケンゾー エステイトの唯一の白ワインは、ハイディ・バレットが初めて手がけたソーヴィニヨン・ブラン。
溌剌とした清涼感を放ち、透明感の中に華やかさ芳醇さと厚みを併せ持っています。

— *Red wine*（赤ワイン）



rindo

紫 鈴
rindo

……28,000yen
……HALF 15,000yen

産地　アメリカ　カリフォルニア州　ナパ・ヴァレー

ブドウ品種　カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック、カベルネ・フラン

深みとしなやかさを併せ持つ繊細な赤ワイン

『ケンゾー エステイト』のフラッグシップワイン。良質な葡萄が持つピュアな黒果実の香りが広がり、
緻密できめ細かいタンニンが口中を優しく包み込みます。



murasaki

紫
murasaki

……50,000yen
……HALF 25,000yen

産地　アメリカ　カリフォルニア州　ナパ・ヴァレー

ブドウ品種　カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック、カベルネ・フラン

高貴さと優雅さを表す上級ボルドーブレンド

最上級の樽のメルロを主体につくられた上級ボルドーブレンド。
複雑で繊細な香りが漂い、シルキーななめらかさで、優雅な余韻を愉しめます。



ai

藍
ai

……50,000yen
……HALF 25,000yen

産地　アメリカ　カリフォルニア州　ナパ・ヴァレー

ブドウ品種　カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック、カベルネ・フラン

純粋な葡萄の魅力が頂点で花開く珠玉の名品

厳選された樽だけを厳選した、カベルネ・ソーヴィニヨンを主体につくられた珠玉の逸品。
「藍」は、至高への揺ぎない意思と溢れる情熱を表わす神秘的な色。
まさにこの名品を語るに相応しい言葉です。

※税込価格　Tax included

当店ではご飲食代金の 10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

KENZO ESTATE
WINERY

純粋な自然に守られ葡萄を育む、癒しの聖地

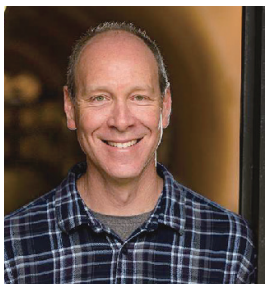
世界有数のカルトワインの産地である、米国カリフォルニア州ナパ・ヴァレー。
ケンゾーエステイトは、ナパ・ヴァレーの東南部に位置するワイルドホース・ヴァレーという標高500mの山間に470万坪もの敷地を有しています。
しかし、広大な敷地の中で葡萄畑が占めるのは、わずか7%ほど。敷地の大半は手つかずの大自然です。
その緑豊かな森や湖が、車の排気ガスや街での排水などから畑を隔絶し、純粋な葡萄を育んでいるのです。
これが、ケンゾーエステイトのこだわり。ゆえに、その葡萄畑は茶畑のように整然と美しく、洞窟のようなケイブや小さな村に見えるワイナリー棟など、すべての施設で自然との共生を目指しています。





世界最高峰を目指して情熱を傾けるチーム

偉大なワインと平凡なワインの分岐点とは？
気候や土壌といった自然環境、栽培や醸造の技術といった諸条件はさることながら、ワインの運命を最終的に決定づけるのは、そこにひたむきな情熱を捧げる人間がいるかどうか、ということです。
既存のワイナリーを買うのではなく、ゼロから出発し、長い歳月をかけてワイナリーを立ち上げた辻本憲三のワインづくりにかける情熱。その思いに共鳴するかのように、同じ情熱をもった仲間が運命的な出会いを経て、ここに集りました。そして、情熱という固い絆で結ばれたこのチームに支えられて、世界最高峰のワインづくりが始まったのです。



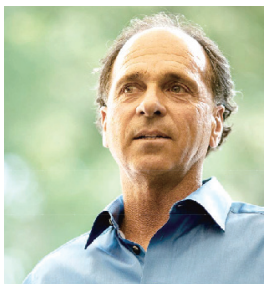
醸造家　マーク・ネインズ
Vineyard Manager / Marc Nanes

名門「ハンドレッドエーカー」などで名だたるワインメーカーとともに、様々なプレミアムワインの製造に携わり、ロバート・パーカーによる評価点で4度100点満点を獲得するなど、数々のワインでアワードに輝くトップスコアを獲得している醸造家。



ワイナリーオーナー　辻本憲三
Winery Owner / Tsujimoto Kenzo

いまや世界220ヵ国に市場を持つエンターテインメント産業の旗手、カプコンの創業者で現CEO。その一方でナパ・ヴァレーの未開の山林を開拓し、自らのワイナリー、ケンゾーエステイトを開業。明確なビジョンと卓越したマーケティング力で、世界的に評価される最高峰のワインづくりを目指し、オーナーとして指揮を執っています。



栽培家 ディビッド・アブリュー
Vineyard Manager / David Abreu

『コルギン』『ブライアント・ファミリー』『ハーラン・エステイト』など、様々なカルトワインを生んだ名門ワイナリーで葡萄栽培を手掛けてきたカリスマ的な栽培家。ケンゾーエステイトの創業以来、そのヴィンヤード・マネージャーとして采配を振るっています。

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.21:30）

●ぷれじでんと千房 北店

TEL. 06-6345-7371
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.21:30）

●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.14:00）　17:00～22:00（L.O.20:30）
土日祝 11:00～22:00（L.O.20:30）

●ぷれじでんと千房 Retreat

TEL. 06-6940-7611
大阪市北区曽根崎新地1-5-22　橋立ビル4階
【営業時間】17:00～23:00（L.O.22:00）

PRESIDENT CHIBO'S HISTORY　～50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を
五感で楽しんでいただきます。
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
令和6年 3月　北新地にぷれじでんと千房　Retreatを出店