



千房

お好み焼・鉄板焼
MAI CHIBO

舞 千房イクスピアリ店は
千房創業以来、こだわり続けた自慢のお好み焼と
素材を活かした鉄板料理を楽しんでいただくというコンセプトで
本場大阪のお好み焼と鉄板焼をご提供いたします
ゲストの皆様には、素敵な夢の世界を存分にお楽しみいただけますよう
スタッフ一同お手伝いさせていただきます
本日はごゆっくりお過ごしくださいませ

※写真はイメージであり、盛り付けや器は、店舗や人数により実際のものとは異なる場合がございます。
Please accept that the picture of the setout may different from yours due to order size and stores.



舞千房 *MAI CHIBO Pair Set* ペアセット

6,880円+税

セットメニューは2名様向けとなっております

自慢の本場大阪のお好み焼、海鮮やステーキもついた
当店おすすめの人気セットメニュー

舞千房サラダ
Original Salad

大粒帆立の貝柱鉄板焼
Grilled Scallops

牛ハラミステーキ
Japanese Beef Steak

ほわほわ舞千房焼
HOWAHOWA MAI CHIBO Okonomiyaki

千房焼そば
CHIBO Yakisoba Noodles

セットメニューは2名様向けとなっております

女性に人気のメニューをセレクトしました

レディースペアセット *Ladies Pair Set* 5,380円+税

焼ロメインレタスのシーザーサラダ
Baked Romaine Lettuce Salad

チーズとんぺい焼
Tonpei-yaki Pork Omelet with Cheese

当店特製エビマヨ
Prawn with mayonnaise

もっちり山芋焼
Rich Yam Okonomiyaki

ねぎかけ塩焼そば
Green Onion Salt Taste Yakisoba Noodles



お得なスタンダードセット 本場の味をお得にお楽しみください

道頓堀ペアセット *DOTONBORI Pair Set* 4,380円+税

早採りねぎのサラダ
Green Onion Salad

名物 とんぺい焼
Tonpei-yaki Pork Omelet

パリパリ鉄板餃子
Crispy Gyoza

道頓堀焼
Dotonbori Okonomiyaki

ミックス焼そば
Mix Yakisoba Noodles





Salad

- | | |
|--|--------|
| 焼ロメインレタスのシーザーサラダ
<i>Baked Romaine Lettuce Salad</i> | 980円+税 |
| 舞千房サラダ
<i>Original Salad</i> | 880円+税 |
| 早採りねぎのサラダ
<i>Green Onion Salad</i> | 780円+税 |

Teppanyaki



大粒帆立貝柱の鉄板焼

- | | |
|--|----------|
| 厚切り牛タンの鉄板焼
<i>Grilled Thick-Cut Beef Tongue</i> | 1,580円+税 |
|--|----------|

- | | |
|--|----------|
| 佐賀県産 ふもと赤鶏のガーリックオイル焼
<i>Grilled Chicken with Garlic oil</i> | 1,380円+税 |
|--|----------|

- | | |
|---------------------------------------|----------|
| 大粒帆立貝柱の鉄板焼
<i>Grilled Scallops</i> | 1,780円+税 |
|---------------------------------------|----------|

- | | |
|--|----------|
| 当店特製エビマヨ(2尾)
<i>Special Prawn with Mayonnaise</i> | 1,280円+税 |
|--|----------|



当店特製エビマヨ(2尾)

- | | |
|---------------------------------|--------|
| パリパリ鉄板餃子
<i>Crispy Gyoza</i> | 600円+税 |
|---------------------------------|--------|

- | | |
|--|--------|
| 太もやしの炒め物 にんにく醤油風味
<i>Sauté Bean Sprouts with Garlic Soy Sauce Taste</i> | 700円+税 |
|--|--------|

- | | |
|---|--------|
| 明太ジャガバター鉄板焼
<i>Grilled Potato with Spicy Pollack Roe</i> | 780円+税 |
|---|--------|



明太ジャガバター鉄板焼

- | | |
|---|--------|
| もちとチーズの明太とろろ焼
<i>Grilled Yam and Spicy Pollack Roe with Rice Cake and Cheese</i> | 800円+税 |
|---|--------|

- | | |
|--|--------|
| アスパラガスとほうれん草の
ピザ風チーズ焼
<i>Grilled Asparagus and Spinach with Cheese Pizza Style</i> | 850円+税 |
|--|--------|

※写真はイメージであり、盛り付けや器は、店舗や人数により実際のもとは異なる場合がございます。
Please accept that the picture of the setout may different from yours due to order size and stores.

大阪名物とんぺい焼
豚肉をふわとろ半熟玉子で優しく包みます

名物とんぺい焼

Tonpei-yaki Pork Omelet

680円+税

チーズとんぺい焼

Tonpei-yaki Pork Omelet with Cheese

780円+税

おすすめ

牛ハラミステーキ

100g 1,880円+税

Japanese Beef Steak

追加50g 950円+税



ご一緒にいかがですか?

ハイボール

Highball

600円+税

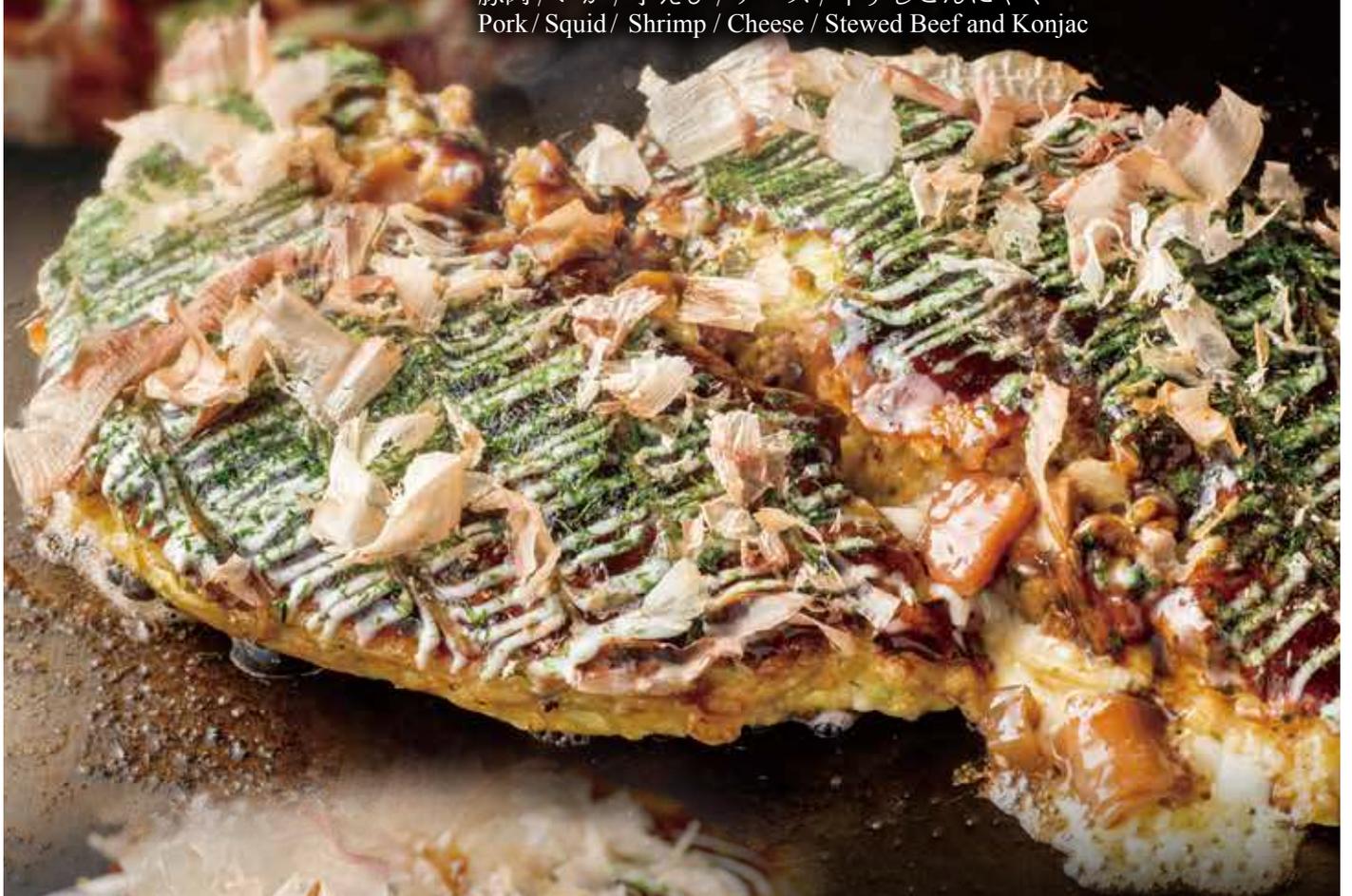


道頓堀焼

Dotonbori Okonomiyaki

1,380 円 + 税

豚肉 / いか / 小えび / チーズ / 牛すじこんにゃく
Pork / Squid / Shrimp / Cheese / Stewed Beef and Konjac



絹ごし豆腐を混ぜ込んだ生地にクリームチーズ、トマト、アボカドを挟みふっくらと焼き上げます。ほわほわ食感とクリームチーズの爽やかな酸味が千房ソースの旨さを引き立てます。舞 千房限定のおすすめのお好み焼です。ぜひご賞味ください。

ほわほわ舞 千房焼

HOWAHOWA MAI CHIBO Okonomiyaki

1,580 円 + 税

豚肉 / アボカド / トマト / クリームチーズ / 絹豆腐
Pork / Avocado / Tomato / Cream Cheese / Tohu

千房焼 (大盛)

CHIBO Okonomiyaki

1,780 円 + 税

豚肉 / 牛肉 / いか / たこ / 有頭海老
Pork / Beef / Squid / Octopus / Prawn





ねぎ焼ミックス

Green Onion Okonomiyaki 1,600円+税

豚肉 / いか / 小えび / 素干し小えび / 牛すじこんにゃく
Pork / Squid / Shrimp / Dry Shrimp / Stewed Beef and Konjac

醤油味・ソース味のどちらかをお選びください
You can choose from Soy sauce or Worcester sauce taste.

広島焼ミックス

Hiroshima Okonomiyaki 1,480円+税

豚肉 / いか / 小えび / そば麺
Pork / Squid / Shrimp / Noodles

豚玉

Pork Okonomiyaki 1,000円+税

豚肉
Pork

ミックスもだん焼

Mix Modan Okonomiyaki 1,480円+税

豚肉 / いか / 小えび / 素干し小えび / そば麺
Pork / Squid / Shrimp / Dry Shrimp / Fried Noodles

ミックス焼

Mix Okonomiyaki 1,300円+税

豚肉 / いか / 小えび
Pork / Squid / Shrimp

もっちり山芋焼

Rich Yam Okonomiyaki 1,580円+税

豚肉 / もち / チーズ / 大葉 / 塩こんぶ
Pork / Rice cake / Cheese / Japanese Harb / Salted kelp

お好み焼がもっと美味しくなる

おすすめトッピング



たまごのせ

Fried Egg on top

150円+税



ねぎかけ

Green Onion on top

200円+税



ねぎたまのせ

Fried Egg and Green Onion on top

350円+税

※写真はイメージであり、盛り付けや器は、店舗や人数により実際のもとは異なる場合がございます。
Please accept that the picture of the setout may different from yours due to order size and stores.



焼そば

ねぎかけ塩焼そば

Green Onion Salt Taste Yakisoba Noodles 1,380円+税

豚肉 / いか / ニラ / 素干し小えび / ねぎかけ
Pork / Squid / Chives / Dry Shrimp / Green Onion

千房焼そば (大盛)

CHIBO Yakisoba Noodles 1,780円+税

豚肉 / 有頭海老 / たこ / いか
Pork / Prawn / Octopus / Squid

焼そばがもっと美味しくなる

おすすめトッピング



たまごのせ
Fried Egg on top
150円+税



ねぎかけ
Green Onion on top
200円+税



ねぎたまのせ
Fried Egg and Green Onion on top
350円+税

豚焼そば

Pork Yakisoba Noodles

豚肉 Pork

1,000 円+税

ミックス焼そば

Mix Yakisoba Noodles

豚肉 / 小えび / いか Pork / Shrimp / Squid

1,300 円+税



※当店で使用している精米(お米)は全て国産米です。
All polished rice (rice) and processed rice used here is produced in Japan.

ごはんもの
Rice

神戸名物 そばめし

Sobameshi (Quick fried rice and noodles)

1,180 円+税



舞千房の

とろ~りオムライス

(そばめしオムライス仕立て)

Rice Omelet (Quick fried rice wrapped in an omelet)

1,580 円+税

ごはん 300 円+税

Rice



※写真はイメージであり、盛り付けや器は、店舗や人数により実際のもものと異なる場合がございます。
Please accept that the picture of the setout may different from yours due to order size and stores.

DRINK MENU



BEER

- サッポロ樽生 650円+税
Glass of draft Beer "SAPPORO"
- サッポロ黒ラベル中瓶 700円+税
Black Label Bottle Beer "SAPPORO"
- プレミアムアルコールフリー 530円+税
PREMIUM ALCOHOL FREE Beer

WHISKEY



- ハイボール 600円+税
Highball
- レモンハイボール 600円+税
Lemon Highball
- コークハイボール 600円+税
Coke Highball
- ジンジャーハイボール 600円+税
Ginger Highball
- 柚子蜂蜜ハイボール 600円+税
Yuzu Citron & Honey Highball

SOUR

- レモンサワー 600円+税
Lemon
- ライムサワー 600円+税
Lime
- 柚子蜂蜜サワー 600円+税
Yuzu Citron & Honey
- 男梅サワー 600円+税
OTOKO-UME
- カルピスサワー 600円+税
Calpis
- ウーロン割り 600円+税
Sho-chu and Oolong tea

SAKE

- 松竹梅 豪快生酒 (冷) 750円+税
GOKAI

FRUIT LIQUEUR

- 和三盆梅酒 630円+税
WASANBON UME Liqueur
- 京都府産柚子酒「京柚子」 630円+税
Kyoto's Yuzu Citron Liqueur

NON - ALCOHOL DRINK

ウーロン茶 <i>Oolong tea</i>	400 円+税
玉露入りお茶 <i>Japanese Green tea</i>	400 円+税
コーラ <i>Coke</i>	400 円+税
ジンジャーエール <i>Ginger ale</i>	400 円+税
アイスコーヒー <i>Iced Coffee</i>	400 円+税
オーガニックオレンジ <i>Organic Orange Juice</i>	480 円+税
オーガニックアップル <i>Organic Apple Juice</i>	480 円+税
ペリエ <i>Perrier</i>	500 円+税

Special Drink



千房特製ソーダ 480 円+税
CHIBO's Special Soda

WINE LIST

GLASS WINE

オルテンセ ビアッコ <i>White Wine in a Glass</i>	600 円+税
オルテンセ ロッソ <i>Red Wine in a Glass</i>	600 円+税
樽詰スパークリング <i>Sparkling Wine in a Glass</i>	700 円+税

WHITE



タッセ・メゾン シャルドネ
Tassee Maison Chardonnay (FRANCE)

bottle 2,800 円+税

フランス / ローヌ / VdP ドック / シャルドネ

緑色がかった黄色。新鮮な白系果実や白い花の繊細な香り。爽やかでフルーティな味わいの柔らかさを感じる、コクのある辛口白ワインです。

カディス DDF ソアヴェ クラシコ
Cadis Duca del Frassino, Soave Classico (ITALY)

bottle 3,800 円+税

イタリア / ヴェネト州 / DOC ソアヴェ・クラシコ / ガルガーネガ

手摘みのブドウをソフトプレスして造る高品質のソアヴェ・クラシコ。リンゴやパイナップル、アプリコットなどの果実の旨みやミネラル感が溢れます。古くから評価の高かったクラシコ地区のワインです。

RED



モンテプルチアーノ・ダブルッツォ ナヴォナ
Montepulciano d'Abruzzo, Navona (ITALY)

bottle 2,800 円+税

イタリア / アブルッツォ州 / DOC モンテプルチアーノ・ダブルッツォ / モンテプルチアーノ

濃いルビー色。熟成につれてオレンジ色がかかります。心地よい果実風味でタンニンが柔らかく、とても口当たりのよい辛口赤ワインです。

シャトー・ピレ ルージュ
Château Pilet Rouge (FRANCE)

bottle 3,800 円+税

フランス / ボルドー / AOC ボルドー / メルロー 60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 30%、カベルネ・フラン 10%

明るいうるビー色。黒スグリやフランボワーズなどの赤系果実やナツメグやクローヴなどのスパイスの香りが漂います。やさしいタンニンで丸みのある口当たりのため、若いうちからでも充分楽しめる味わいです。

Dessert デザート



わらび餅と抹茶アイス 黒蜜添え

Bracken Starch Dumplings and Maccha Ice Cream

630 円+税



鉄板フレンチトーストとバニラアイス 700 円+税

French Toast with Vanilla Ice Cream

※付け合わせのフルーツは仕入れ状況によって異なります。

アイスクリーム (抹茶・バニラ)

480 円+税

Ice Cream Maccha or Vanilla

※写真はイメージであり、盛り付けや器は、店舗や人数により実際のものとは異なる場合がございます。
Please accept that the picture of the setout may differ from yours due to order size and stores.