

房家盛り | 厳選盛り | 得盛り | 厳選希少部位

房家 盛り

一番人気!
迷ったらこれ!



4種盛り(2~3人分) 6,580円
(1枚ずつ追加1,560円)

6種盛り(4~5人分) 9,480円
(1枚ずつ追加2,340円)

※お肉は1種類4枚ずつの盛り合わせとなっています。 ※4枚を5枚に、など1枚ずつ追加することができます。

房家の名物

和牛盛り合わせ

定番!焼肉

前菜

メ・デザート

ドリンク

ランチ

房家盛り

厳選盛り

得盛り

厳選希少部位

厳選盛り

房家最高のお肉を 一皿に!

厳選盛り

4種盛り(2~3人分) 8,480円
(1枚ずつ追加2,070円)

6種盛り(4~5人分) 12,480円
(1枚ずつ追加3,080円)

お肉は1種類4枚ずつの盛り合わせとなっています。
※4枚を5枚に、など1枚ずつ追加することができます。

厳選希少七種 (一枚盛り) お一人様 3,580円

お二人様からでも厳選された多種多様な部位を召し上がれる盛り合わせ。
絶対厳選部位だけの欲張りな貴方へ、お二人様からのご注文となります。

TOP

サービス

店員呼び出し

注文履歴

オーダー

Languages

房家盛り

厳選盛り

得盛り

厳選希少部位

得盛り

タレで食べるのが房家流



4種盛り(2~3人分) 5,480円
(1枚ずつ追加1,360円)

6種盛り(4~5人分) 6,980円
(1枚ずつ追加1,780円)

※お肉は1種類4枚ずつの盛り合わせとなっています。 ※4枚を5枚に、など1枚ずつ追加することができます。

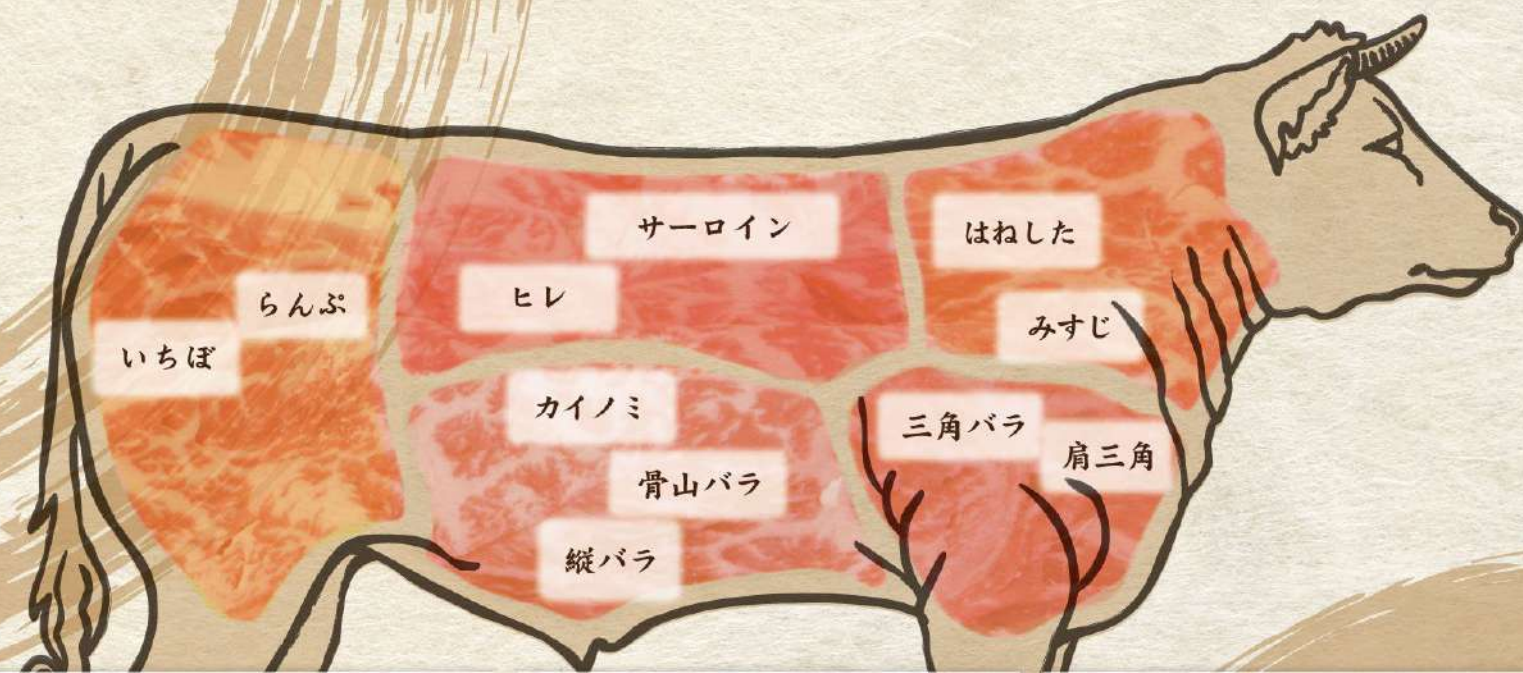
房家盛り

厳選盛り

得盛り

厳選希少部位

厳選希少部位



柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

ヒレ

4,480円

ほのかな甘さと柔らかさが最高

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

サーロイン

4,480円

ロース肉の最高峰をレアで

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

はねした

2,380円

絶対の支持者が多い最高部位

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

らんぶ

2,380円

赤身のサシのバランスが絶妙

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

カイノミ

2,380円

肉質がとても柔らかい上ハラミに近い食感

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

三角バラ

2,380円

バラ肉の旨味が凝縮

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

みすじ

2,380円

肩(うで)の肩甲骨のやわらか部位

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

いちぼ

2,380円

サーロインに続く腰からももにかけての部位

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

縦バラ

2,380円

脂のうまさ最高

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

骨山バラ

2,380円

バラ骨の間のお肉

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

肩三角

2,380円

肩肉の旨味が一番ある部位

[TOP](#)[サービス](#)[店員呼び出し](#)[注文履歴](#)[オーダー](#)[Languages](#)

房家の名物

和牛盛り合わせ

定番!焼肉

前菜

メ・デザート

ドリンク

ランチ

タン盛り合わせ

牛タン

カルビ

ロース/ハラミ

変わり種

ホルモン/豚

焼野菜

タン一本まるごと食べ比べ。

タン盛り合わせ

盛り内容(例)

特タン芯 タンすじ 上タン塩

タンさき塩 炙りタンしゃぶ タン中落

1,980円

(1枚ずつ追加1,980円)

※2人前からオーダー可能です。

※人数に合わせて調節することが出来ます。

※写真は2人前です。

TOP

サービス

店員呼び出し

注文履歴

オーダー

Languages

タン盛り合わせ

牛タン

カルビ

ロース/ハラミ

変わり種

ホルモン/豚

焼野菜

牛タン



特タン芯

3,580円

当店伝統の皮付きの生タンだから出来る希少タン元部位。



上タン塩

2,480円

生タン独特の風味と柔らかい歯ごたえが自慢の絶対商品です。



タンさき塩 ネギ添え

1,480円

歯ごたえと食感が人気のタンさき塩。ネギと一緒にどうぞ。



タンすじ

880円

深い味わいですので通の方は好んで注文されるタン部位です。



タン中落

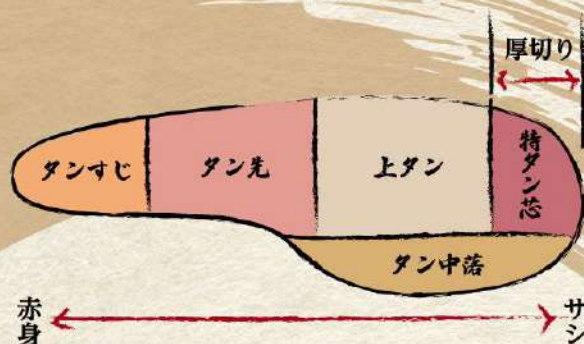
980円

上タンや特タン芯の下に位置する上タン部位。みそだれとの相性が抜群。



たっぷりさっぱり ねぎ盛り 380円

お肉だけではなく、何にでも使えるねぎ盛りです。



房家の名物

和牛盛り合わせ

定番!焼肉

前菜

メ・デザート

ドリンク

ランチ

タン盛り合わせ

牛タン

カルビ

ロース/ハラミ

変わり種

ホルモン/豚

焼野菜

カルビ



カルビ

1,300円



上カルビ

2,200円



特カルビ

2,600円



中落バラ

1,280円

[TOP](#)

[サービス](#)

[店員呼び出し](#)

[注文履歴](#)

[オーダー](#)

[Languages](#)

タン盛り合わせ

牛タン

カルビ

ロース/ハラミ

変わり種

ホルモン/豚

焼野菜

ハラミ ロース



おすすめ

角切上ハラミ

1,880円



特ハラミ

2,800円



ロース

1,300円



上ロース

2,100円



特ロース

2,500円

タン盛り合わせ

牛タン

カルビ

ロース/ハラミ

変わり種

ホルモン/豚

焼野菜

変わり種



大判もも肉炙り焼きすき
980円



わさび中落バラ
1,380円



和牛切落し
1,080円



豚トロ塩大葉添え
980円



タン切落し
ニンニク
まみれ
980円

[タン盛り合わせ](#)[牛タン](#)[カルビ](#)[ロース/ハラミ](#)[変わり種](#)[ホルモン/豚](#)[焼野菜](#)

豚のどぶえ

780円

豚あご身

780円

おまかせ3点盛り

1,400円

上ミノ

1,200円

ホルモン

1,100円

おまかせ5点盛り

1,800円

レバ

880円

ハチノス

780円

まる腸

880円

房家の名物

和牛盛り合わせ

定番!焼肉

前菜

メ・デザート

ドリンク

ランチ

タン盛り合わせ

牛タン

カルビ

ロース/ハラミ

変わり種

ホルモン/豚

焼野菜

焼 野菜



野菜ときのこの
盛り合わせ

980円



きのこ盛り焼き

980円



ニンニク
こんにゃく焼き

550円

長ねぎ

440円

エリンギ

440円

玉ねぎ

440円

かぼちゃ

440円

しいたけ

440円

TOP

サービス

店員呼び出し

注文履歴

オーダー

Languages

炙り

刺し/寿司

キムチ

前菜

サロイン炙り

極



炙り大判
手まり寿司

(鬼おろし付き)

980円

豪快にあぶり豪快にほおぼり、豪快に食べつくす。
手まりの銀シャリをつつんで一気に口にお運び
ください。

至福



炙り大判
ユッケ仕立て

980円

和牛と黄身の相性を再確認してください。
驚愕の新提案ユッケスタイルをお楽しみください。

[炙り](#)[刺し/寿司](#)[キムチ](#)[前菜](#)

刺し 寿司

女神のユッケ

雌牛A5和牛の贅沢なユッケ。
お客様の前でサッと炙りますので、レアな状態を
楽しんでください。

1,680円



一口手まり銀シャリを和牛のお肉で握りました



和牛寿司 上赤身一貫 640円

和牛寿司 上白身一貫 640円

上タン寿司 一貫 640円



センマイ刺し
850円

炙り | 刺し/寿司 | キムチ | 前菜

キムチ



出来立て白菜キムチ (コッチョリ) 580円

サラダ感覚の味付けキムチ。ご注文いただいてからお作りします。13種類のエキスをだめた自家製ヤンニョンが味のポイントです。



キムチ (白菜)

580円



カクテキ (大根)

580円



オイキムチ (きゅうり)

580円



イカ青菜キムチ

580円



キムチ四種盛り

1,200円

炙り | 刺し/寿司 | キムチ | 前菜

前菜

房家サラダ
(塩味)

980円

お肉に良く合う、お肉との相性を追求した絶対の味付けサラダ。
おかわりが似合うサラダを是非お楽しみください。

**のりたっぷり
まぜナムル**

960円

海苔がたっぷり乗った絶妙な味わいのナムル。
混ぜるごとに一段と味が引き立ちます。

**たっぷりさっぱり
ねぎ盛り**

お肉だけではなく、何にでも使える
ねぎ盛りです。

380円

もやしナムル 400円**ナムル四種** 860円**サンチュ** 750円**味付キャベツ** 580円**焼のり** 420円

名物盛り合わせ

名物冷麺

名物焼肉

名物寿司/刺し

名物前菜/メ

名物 房家盛り



ばかたれ

盛り合わせのお肉を【タレ】で食べて頂く時は【ばか汁いタレ】に漬けて、下味をつけて焼くべし



醤油タレ

房家秘伝の醤油タレ。ゴマとネギをよく混ぜてからたっぷりお肉につけて食べるべし



おろし酸味タレ

タンにたっぷりつけて食べるとうまし!塩味のホルモン系にもオススメ!



ワサビ・岩塩

こだわりのピンク岩塩と控えめのワサビ。だまされたと思ってワサビは沢山使って食べるべし!

房家の肉は
おすすめの食べ方
で食べるべし!!



1枚目と2枚目の赤のお肉は塩とワサビを使って、白のお肉はタレとワサビを使えます食べてみてください。
3枚目はタレで、4枚目は自分の好みのタレで食べてください。

4種盛り(2~3人分) **6,580円**
(1枚ずつ追加1,560円)

6種盛り(4~5人分) **9,480円**
(1枚ずつ追加2,340円)

名物盛り合わせ

名物冷麺

名物焼肉

名物寿司/刺し

名物前菜/メ

名物冷麺 一人一杯必食

房家の冷麺
旨さの秘密

《三味一体》

- 一、独自製法の自家製麺
- 一、こだわりのスープ
- 一、専用キムチ

盛岡練り出し
手打ち冷麺

お一人様用 **680円**
大盛1,080円

名物盛り合わせ

名物冷麺

名物焼肉

名物寿司/刺し

名物前菜/メ

名物焼肉



人気度、質、希少度すべて★★★★★!

厚切りサーロイン

4,480円

厚さ2cm! 豪快に厚切りカットしたサーロインステーキを是非ご堪能下さい



特タン芯

当店伝統の皮付きの生タンだから
できる希少タン元部位です。
生タンの色、ツヤ、柔らかさをご確認
下さい。

3,580円



焼きしゃぶ

当店伝統の皮付きの生タンだから
できる希少タン元部位です。
生タンの色、ツヤ、柔らかさをご確認
下さい。

980円

名物盛り合わせ

名物冷麺

名物焼肉

名物寿司/刺し

名物前菜/メ

名物 寿司 刺し



極

炙り大判
手まり寿司

(鬼おろし付き)

豪快にあぶり豪快にほおばり、豪快に食べつくす。手まりの銀シャリをつんで一気に口にお運びください。

980円



至福

炙り大判
ユッケ仕立て

和牛と黄身の相性を再確認してください。驚愕の新提案ユッケスタイルをお楽しみください。

980円



神

女神のユッケ

雌牛A5和牛の贅沢なユッケ。お客様の前でサッと炙りますので、レアな状態を楽しんでください。

1,680円

名物盛り合わせ

名物冷麺

名物焼肉

名物寿司/刺し

名物前菜/メ

名物前菜



出来立て白菜キムチ 580円

サラダ感覚の味付けキムチ。ポイントは13種類のエキ스가入った自家製キムチの素。ご注文いただいてから作ります。



房家サラダ (塩味) 980円

お肉に良く合う、お肉との相性を追求した絶対の味付けサラダ。おかわりが似合うサラダを是非お楽しみください。



肉飯チャーハン

970円

シンプルながら味わい深い旨味が大人気。焼肉屋ならではのチャーハンです。



房家のチゲ鍋

1,740円
(クッパ1,850円)

自家製のテンジャン味噌が自慢の冬でも夏でも大人気の具たくさんチゲ鍋。皆さんで分けてお召し上がり下さい。



のりたっぷりまぜナムル

960円

海苔がたっぷり乗った絶妙な味わいのナムルです。混ぜるごとに一段と味が引き立ちます。

[房家の名物](#)[和牛盛り合わせ](#)[定番!焼肉](#)[前菜](#)[メ・デザート](#)[ドリンク](#)[ランチ](#)[ビール/ハイボール](#) | [サワー](#) | [日本酒](#) | [焼酎/ワイン/果実酒/カクテル](#) | [マッコリ](#) | [ソフトドリンク/ノンアル](#) | [飲み放題](#)

ハイ ボール

角
ハイボール 630円

房家
ハイボール 630円

白州プレミアム
ハイボール 1,430円

ユーク
ハイボール 630円

ジンジャー
ハイボール 630円

山崎プレミアム
ハイボール 1,430円

ゆず酢
ハイボール 630円

アセロラ
ハイボール 630円

生ビール 740円

グラスビール 520円

スーパードライ中瓶 740円

ビ ール

[TOP](#)[サービス](#)[店員呼び出し](#)[注文履歴](#)[オーダー](#)[Languages](#)

ビール/ハイボール | サワー | 日本酒 | 焼酎/ワイン | 果実酒/カクテル | マッコリ | ソフトドリンク/ノンアル | 飲み放題

サ ワ ー

京都 丸久小山園の抹茶

濃厚な味が特徴の
京都宇治抹茶ハイです。
焼肉にはぴったりの相性です。

抹茶ハイ

630円



代々にわたり、宇治茶の伝統と品質改善に努めてきました。
その「品質本位の茶づくり」は、
多くの人々に広く親しまれております。

丸久小山園

スッキリレモン
サワー

520円

ウーロンハイ

520円

酎ハイ

520円

生絞りグレープ
フルーツハイ

690円

黒烏龍ハイ

730円

バイスサワー

520円

生絞りレモンハイ

690円

カルピスソーダ
ハイ

520円

ゆず酢サワー

520円

房家の名物

和牛盛り合わせ

定番!焼肉

前菜

メ・デザート

ドリンク

ランチ

ビール/ハイボール | サワー | 日本酒 | 焼酎/ワイン/果実酒/カクテル | マッコリ | ソフトドリンク/ノンアル | 飲み放題

日本酒

獺祭
DASSAI
純米大吟醸
鍋島
特別純米
久保田 萬壽
純米大吟醸

獺祭
純米大吟醸

1,800円

鍋島
特別純米

1,500円

久保田 萬壽
純米大吟醸

3,800円

TOP

サービス

店員呼び出し

注文履歴

オーダー

Languages

ビール/ハイボール | サワー | 日本酒 | 焼酎/ワイン/果実酒/カクテル | マッコリ | ソフトドリンク/ノンアル | 飲み放題

焼酎 果実酒 カクテル ワイン

一番札 麦焼酎

水割り・ソーダ
ロック・お湯割り

600円

さつま司 芋焼酎

水割り・ソーダ
ロック・お湯割り

600円

梅酒

水割り・ソーダ
ロック・お湯割り

630円

杏露酒

水割り・ソーダ
ロック・お湯割り

630円

カシス ベース

ウーロン
グレープフルーツ
オレンジ・ソーダ

630円

ライチ ベース

ウーロン
グレープフルーツ
オレンジ・ソーダ

630円

グラスワイン

赤・白

600円

房家の名物

和牛盛り合わせ

定番!焼肉

前菜

メ・デザート

ドリンク

ランチ

ビール/ハイボール | サワー | 日本酒 | 焼酎/ワイン/果実酒/カクテル | マッコリ | ソフトドリンク/ノンアル | 飲み放題

マ
ッ
コ
リ



虎マッコリ

無濾過、非加熱、無加糖。
高麗時代から伝わる製法を
頑なに守っている
当店自慢の生マッコリです。

ボトル 3,300円
グラス 750円

飲みなれたマッコリの定番。まろやかでコクがある味わい。



東
ニ
マ
ッ
コ
リ

グラス 640円
甕 2,530円

TOP

サービス

店員呼び出し

注文履歴

オーダー

Languages

[房家の名物](#)[和牛盛り合わせ](#)[定番!焼肉](#)[前菜](#)[メ・デザート](#)[ドリンク](#)[ランチ](#)

ビール/ハイボール | サワー | 日本酒 | 焼酎/ワイン/果実酒/カクテル | マッコリ | ソフトドリンク/ノンアル | 飲み放題

ソフト ドリンク

ウーロン茶

420円

抹茶

420円

ミネラルウォーター 420円

ジンジャーエール 420円

ユーラ 420円

アセロラ 420円

カルピス 420円

100%
オレンジジュース 420円

三ツ矢サイダー 420円

100%
グレープフルーツ 420円

黒烏龍茶 630円

梅酒テイスト 480円

ドライゼロ 580円

[TOP](#)[サービス](#)[店員呼び出し](#)[注文履歴](#)[オーダー](#)[Languages](#)

[ビール/ハイボール](#) | [サワー](#) | [日本酒](#) | [焼酎/ワイン/果実酒/カクテル](#) | [マッコリ](#) | [ソフトドリンク/ノンアル](#) | [飲み放題](#)

飲み放題メニュー

ビール

ビール

ハイボール

角ハイボール

ゆず酢ハイボール

アセロラハイボール

果実酒

梅酒

ユークハイボール

ジンジャーハイボール

杏露酒

サワー

ウーロンハイ

酎ハイ

スッキリレモンサワー

ゆず酢サワー

抹茶ハイ

カルピスソーダハイ

バイスサワー

ソフトドリンク

ウーロン茶

100%オレンジ

ユーラ

三ツ矢サイダー

ジンジャーエール

ミネラルウォーター

100%グレープフルーツ

カルピス

抹茶

アセロラ

房家の名物

和牛盛り合わせ

定番!焼肉

前菜

メ・デザート

ドリンク

ランチ

一押し!

御膳/セット

ランチコース

豪華丼

東京レア牛丼

厳選したサーロインのみを使用した、至高の丼
柔らかく甘い口どけ。鬼おろしのさっぱり感。
とろける卵黄の黄金比

1,600円

ランチコース 彩

肉前菜から始まる
黒毛和牛の贅沢なコースを

3,500円

TOP

サービス

店員呼び出し

注文履歴

オーダー

Languages

一押し! | 御膳/セット | ランチコース | 豪華丼

あったかご飯にお肉がたっぷりのった白
慢のサーロイン焼肉重。

サラダ、キムチ、小鉢、スープ、デザート付き

1,800円



人気メニュー上ハラミ!
赤身の旨味をたっぷりと堪能して下さい。

サラダ、キムチ、小鉢、スープ、デザート付き

1,700円



熱々の石焼の中でご飯と野菜をよくかき
混ぜて召し上がって下さい。

サラダ、キムチ、小鉢、スープ、デザート付き

1,400円



麺のコシとスープ、辛味キムチの三位一
体をたっぷりとお楽しみあれ。

サラダ、キムチ、小鉢、デザート付き

1,200円



房家の名物冷麺と
主役メニューを楽しむ満足セット

① 東京レア牛丼&冷麺
1,680円

② 上ハラミ重&冷麺
1,780円

③ サーロイン重&冷麺
1,880円

一押し! | 御膳/セット | ランチコース | 豪華丼

ランチコース

華タン塩 和牛カルビ
和牛ロース 和牛ばら (かぶり) 3,000円**彩**上タン塩 和牛上カルビ
和牛上ロース 特選和牛一頭部位 3,500円**雅**特タン塩 和牛特カルビ
和牛特ロース 特選和牛一頭部位 4,500円

コースには下記のメニューがセットとなります

炙り牛刺し、キムチ盛り、小鉢、サラダ
飯 (冷麺④ or 石焼ピビンパ④ or ライス)、デザート

※お肉は2枚ずつのご提供となります。

※お肉の追加等はグランドメニューよりご注文をお願いします。

房家の名物

和牛盛り合わせ

定番!焼肉

前菜

メ・デザート

ドリンク

ランチ

一押し! | 御膳/セット | ランチコース | **豪華丼**

和牛
贅沢
どんまい

①大判炙りサーロイン握り

②和牛赤身寿司

③和牛白身寿司

④上タン寿司 低温調理仕立て

⑤上ハラミタダキ丼

⑥サーロインタダキ丼

⑦赤身ユッケ丼 タダキ風

⑧ローストビーフ押し寿司

⑨スネ肉のほろほろ煮込み串

⑩盛岡手打ち冷麺

⑪まぜナムル

贅沢丼

7,000円

TOP

サービス

店員呼び出し

注文履歴

オーダー

Languages

スプーン
フォーク



取り皿



お箸



お水



お子様
食器セット



紙エプロン



ハサミ



トンダ



網交換



下げ膳



爪楊枝



言語を選択してください
Please select a language

日本語

English

中文

房家の名物

和牛盛り合わせ

定番!焼肉

前菜

×デザート

ドリンク

ランチ

冷麺

| 麺/スープ

| 飯

| デザート

名物冷麺 一人一杯必食

房家の冷麺
旨さの秘密

《三味一体》

- 一、独自製法の自家製麺
- 一、こだわりのスープ
- 一、専用キムチ

盛岡練り出し
手打ち冷麺

お一人様用 **680円**
大盛1,080円

TOP

サービス

店員呼び出し

注文履歴

オーダー

Languages

冷麺 | 麺/スープ | 飯 | デザート

麺 スープ



青のりたっぷり
スープ

860円 クッパ 970円

ミネラルたっぷりで身体がほっとする、脂肪の消化を助ける海藻青のりのスープ。



石鍋コムタン
スープ

1,740円 クッパ 1,850円

牛骨を1長時間煮込み牛の旨味が凝縮したコラーゲンたっぷりの濃厚スープです。



玉子スープ

860円 クッパ 970円

卵をふわふわに仕上げ卵のまろやかさを味わう、やさしい仕上がりスープ。



コムタン麺

1,190円 小 860円

じっくり煮込んだコムタンベースのさっぱり中華麺です。



テゲタンスープ 1,080円
クッパ 1,190円

じっくり煮込んだ辛味が特徴。ブレンドコチュジャンがポイントの奥深いスープ。



テゲタン麺 1,190円
小 860円

ブレンドコチュジャンがポイントのテゲタンスープと中華麺の相性が最高です。



房家のチゲ鍋

自家製のテンジャン味噌が自慢の、冬でも夏でも大人気の具だくさんのチゲ鍋です。皆さんで取り分けてお召し上がり下さい。

1,740円
クッパ 1,850円

冷麺 | 麺/スープ | 飯 | デザート

飯



肉飯チャーハン

シンプルながら味わい深い旨味が大人気。
焼肉屋ならではのチャーハンです。

970円
小 750円



石焼 ガーリックライス

1,080円
小 750円

バラ肉も入った石焼ビビンパは、自家製コ
チュジャンソースをかけてよく混ぜて。



石焼 カルビビビンパ

1,630円
小 970円

スライスにんにくの香りとバターの香ばしさ
が絶妙です。



ねぎ飯

450円

黄身が真ん中にはいったネギご飯です。
出汁醤油をかけてお召し上がりください。

ピビンパ

970円
小 750円

白飯

300円
小 200円
大 400円

[冷麺](#)[麺/スープ](#)[飯](#)[デザート](#)

デザート



アイスクラタン
530円



自家製杏仁豆腐
(白) 330円



自家製杏仁豆腐
(抹茶) 330円