和牛雌一頭買いをたのしむ



女神のユッケ

雌牛だけのとろける旨み。炙り香る贅沢ユッケ。

房家一頭盛り

正真正銘の元祖一頭買いの盛り合わせ。
一頭盛りの醍醐味を是非。



まぜナムル

一口で広がる、五種の野菜の調和。



コッチョリ

作り立てで出すには理由がある。鮮度が命の“名物キムチ”



ハラミ

レアでさっと炙るのが房家流。
シンプル&ニンニクなど３種類をご用意しております



房家といえば冷麺 〆の流儀

房家のシメといえば冷麺。
創業当初からこだわり続け、
たどり着いたのは
専用キムチ・お酢を使った三味一体。



房家一頭盛り

人気度	★★★★★	質	★★★★☆	希少部位	★★★★★

一頭買いを名乗る店は数あれど、正真正銘の元祖一頭買いの盛り合わせです。赤身、白身など多種多様の部位を楽しめる一頭盛りの醍醐味を是非ご賞味ください。

4種盛り
[2〜3人前] 5,980円
（税込 6,578 円）
厳選部位 2種 ＋ 並・中部位 2種

6種盛り
[4〜5人前] 8,480円
（税込 9,328 円）
厳選部位 3種 ＋ 並・中部位 3種

肉のお供に

お肉だけではなく、
何にでも使えるねぎ盛りです。

たっぷりさっぱり
ねぎ盛り 400円
（税込440円）

① お肉のお供にも良し
② サラダ感覚でも良し
③ つけダレに入れても良し



房家



※写真は6種盛りです。



※写真は6種盛りです。

厳選盛り

人気度	★★★★☆	質	★★★★★	希少部位	★★★★★

これぞ一頭買いの真骨頂、和牛のええとこだけ集めました。最高級の和牛肉の盛り合わせで至福のお時間のお手伝いをさせてください。

4種盛り [2〜3人前] 8,180円（税込 8,998 円）

6種盛り [4〜5人前] 12,280円（税込 13,508 円）

マルトク 得盛り

人気度	★★★★☆	質	★★★☆☆	希少部位	★★★★☆

ご家族、ご友人、いろいろな用途でご注文ください。
大変お得な盛り合わせです。

4種盛り [2〜3人前] 4,980円（税込 5,478 円）

6種盛り [4〜5人前] 6,480円（税込 7,128 円）



※写真はお二人様分です。

厳選希少7種（一枚盛り）

人気度	★★★★☆	質	★★★★★	希少部位	★★★★★

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です。
絶対厳選部位だけの欲張りなあなたへ。

お一人様 3,480円（税込 3,828 円）

※その日の一番部位をご提供します。
部位の指定は申し訳ございませんが
お受けしておりません。
※お二人様からのご注文でお願い致します。

7種盛り（例） ◆サーロイン ◆みすじ ◆はねした ◆縦ばら ◆肩三角 ◆ランプ ◆骨山バラ


※写真はイメージです。

厚さ2cm

厚切サーロイン

人気度	★★★★★	質	★★★★★	稀少部位	★★★★★

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ください。

100gあたり 3,980円（税込 4,378 円）

盛り合わせの内容は、お気軽にスタッフまでお尋ねください。

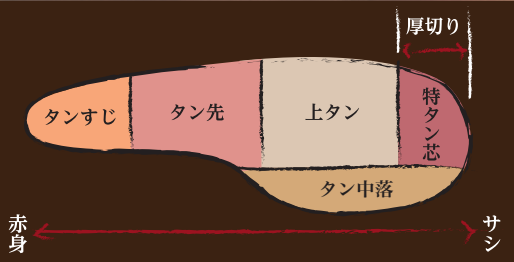


タン盛り合わせ

一人前 1,680円
（税込 1,848 円）

※二人前からのご提供となります。

冷凍を使用しない生のタンです。厚切り特タン芯を筆頭に、味わい深い部位までお楽しみいただけます。盛り付けも鮮やかな、多種多様な食感を食べ比べてみてください。





特タン芯 3,380円（税込 3,718 円）

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、つや、柔らかさをご確認ください。



上タン塩 2,180円（税込 2,398 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。

肉のお供に

たっぷりさっぱり
ねぎ盛り
400円
（税込440円）

お肉はもちろん、
つけだれに入れても良し。





タンさき塩 ネギ添え 1,380円
（税込 1,518 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 780円
（税込 858 円）

塩 or 味噌ダレ

深い味わいですので通の方は好んで
ご注文されるタン部位です。



タン中落 880円
（税込 968 円）

塩 or 味噌ダレ

上タンや特タン芯の下に位置する牛タン部位です。味噌ダレとの相性が抜群です。



タン中落 ニンニクまみれ 880円
（税込 968 円）

たっぷりのにんにくが香ばしく香る塩タンです。

炙り

房家



濃厚な
卵黄ダレで
お召し上がり
ください

大判もも肉の炙り焼きすき

一人前（2枚）980円
（税込1,078円）

和牛のもも肉を食べやすく薄切りに仕上げました
さっと焼いて卵黄だれをたっぷりつけて召し上がって下さい。

極



炙り大判サーロイン手まり寿司 鬼おろし付

一人前 880円
（税込968円）

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つんで
一気にお口にお運びください。

至福



炙り大判サーロインユッケ仕立て

一人前 880円
（税込968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。

サクサク 豚トロ

780円
（税込 858 円）



サックサクの食感と
あふれ出す肉汁が最高です

数量限定 一頭特別価格

わさび中落バラ たっぷりわさびで味付け	1,280円 （税込 1,408円）
中落バラ 骨の間の旨味たっぷり	980円 （税込 1,078円）
和牛切落し 味は絶品の切り落とし部位	980円 （税込 1,078円）

豚肉&ホルモン

豚 あご身 歯ごたえと旨味が最高です。	680円 （税込 748 円）
豚 のどぶえ 食感が絶妙です。喉部位のなんこつです。	680円 （税込 748 円）
ハラミすじ コリコリ食感とジューシーな脂の甘み最高です。	780円 （税込 858 円）
まる腸 脂味がくせになります。	780円 （税込 858 円）
レバ ビタミン・鉄分が豊富です。	780円 （税込 858 円）
ホルモン 脂がのったホルモンは絶品です。	980円 （税込 1,078 円）
上ミノ さくさくした歯ごたえをどうぞ。	1,080円 （税込 1,188 円）
おまかせホルモン 3点盛り 塩 or 味噌ダレ	1,200円 （税込 1,320 円）

野菜焼

にんにくこんがり焼	400円 （税込 440 円）
野菜ときのこの盛り合わせ	890円 （税込 979 円）
かぼちゃ・長ネギ・玉ねぎ しいたけ・エリンギ	各 400円 （税込 440 円）

カルビ・ロース

カルビ	1,180円 （税込 1,298 円）
ロース	1,180円 （税込 1,298 円）
上カルビ	1,980円 （税込 2,178 円）
上ロース	1,980円 （税込 2,178 円）
特カルビ	2,280円 （税込 2,508 円）
特ロース	2,280円 （税込 2,508 円）

ハラミ

薦 角切り上ハラミ



1,780円
（税込 1,958 円）

房家が初めてなら追加はコレ！
シンプルにハラミの旨さを。
レアで焼くのが房家流

角切り上ハラミ ニンニクまみれ



1,780円
（税込 1,958 円）

大粒にカットしたニンニクが
ハラミと最高にマッチ
一回食べてみて！

種類が豊富な厳選希少部位

三角バラ
2,180円（税込 2,398 円）
バラ肉の旨味が凝縮
柔らかさ ★★★★★★ サシ度 ★★★★★★

カイノミ
2,180円（税込 2,398 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 ★★★☆☆☆

らんぷ
2,080円（税込 2,288 円）
赤身とサシのバランスが絶妙
柔らかさ ★★★★★☆ サシ度 ★★★☆☆☆

いちぼ
2,180円（税込 2,398 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 ★★★★★☆

サーロイン
3,980円（税込 4,378 円）
ロース肉の最高峰をレアーで
柔らかさ ★★★★★★ サシ度 ★★★★★★

肩三角
2,080円（税込 2,288 円）
肩肉の旨味が一番ある部位
柔らかさ ★★★★☆☆ サシ度 ★★★★☆☆

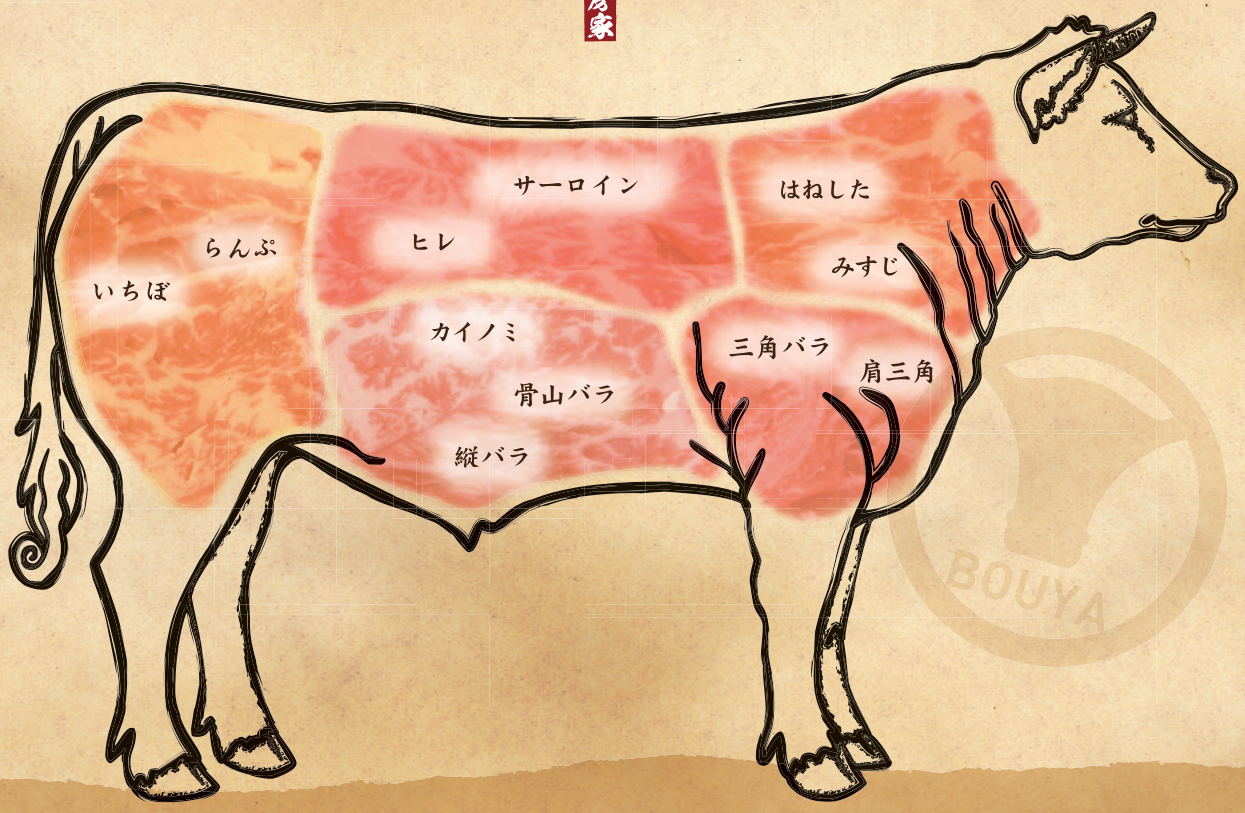
みすじ
2,180円（税込 2,398 円）
肩（うで）の肩甲骨のやわらか部位
柔らかさ ★★★★★☆ サシ度 ★★★★☆☆

はねした
2,180円（税込 2,398 円）
絶対の支持者が多い最高部位
柔らかさ ★★★★★☆ サシ度 ★★★★★☆

骨山バラ
2,080円（税込 2,288 円）
バラ骨の間のお肉
柔らかさ ★★★★☆☆ サシ度 ★★★★☆☆

縦バラ
2,080円（税込 2,288 円）
脂のうまさが最高
柔らかさ ★★★★★★ サシ度 ★★★★★★

ヒレ
3,980円（税込 4,378 円）
ほのかな甘さと柔らかさが最高
柔らかさ ★★★★★★ サシ度 ★★★☆☆☆



サラダ





たっぷりさっぱりねぎ盛り 400円
（税込 440 円）

お肉のお供にも良し、サラダ感覚でも良し、つけダレに入れても良し。

房家サラダ（塩味） 880円
（税込 968 円）

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

サンチュ 680円
（税込 748 円）

サンチュにお肉を乗せて
→ ねぎ盛り乗せて
→ キムチも乗せると最高です。

漬物

キムチ（白菜） 480円
（税込 528 円）

オイキムチ（きゅうり） 480円
（税込 528 円）

カクテギ（大根） 480円
（税込 528 円）

キムチ３種盛り 980円
（税込 1,078 円）



出来たて白菜キムチ（コッチョリ）

出来立て白菜キムチ（コッチョリ） 530円
（税込 583 円）

サラダ感覚の味付けキムチです。ご注文をいただいてからお造りいたします。
ポイントは13種類のエキスが入った自家製キムチの素（ヤンニョン）です。

一品



のりたっぷりまぜナムル 780円
（税込 858 円）

のり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。

ナムル４種 780円
（税込 858 円）

もやしナムル 300円
（税込 330 円）

焼のり 380円
（税込 418 円）



神 女神のユッケ 刺身

雌牛A５和牛の
贅沢なユッケ。
お客様の前で
サッと一炙り。
レアな状態を
お楽しみください

1,480円
（税込 1,628 円）

序家



極

炙り大判サーロイン

手まり寿司

鬼おろし付 **880円**（税込 968 円）

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つんで一気にお口にお運びください。



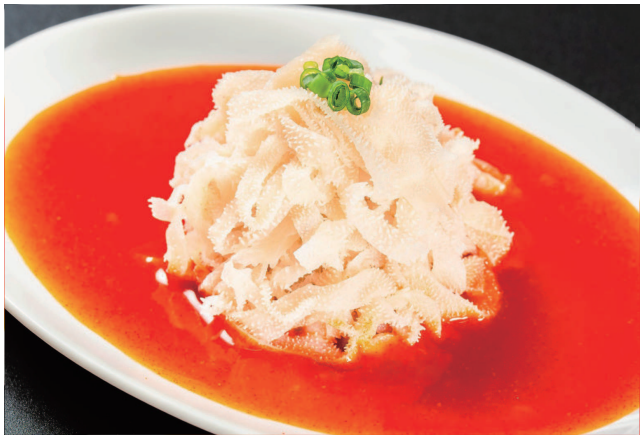
至福

炙り大判サーロイン

ユッケ仕立て

880円（税込 968 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。



白センマイ刺し

丁寧に下処理をしました、爽やかなうまみと心地よい
コリコリ感！相性抜群の甘辛い特製酢味噌（チョジャン）
をたっぷり絡めて召し上がってください。

980円
（税込 1,078 円）

スープ・鍋



テグタンスープ

980円
(税込 1,078 円)

じっくり煮込んだ辛味が特徴のスープです。
ブレンドコチュジャンがポイントの
奥深いスープを是非ご賞味ください。

〈小〉780円
(税込 858 円)

〈クッパ〉1,080円
(税込 1,188 円)



玉子スープ

780円
(税込 858 円)

卵をふわふわに仕上げ、卵のまろやかさを
味わうことができます、
シンプルな材料でやさしい味の仕上がりに
なっています。

〈小〉580円
(税込 638 円)

〈クッパ〉880円
(税込 968 円)



青のりたっぷりスープ

780円
(税込 858 円)

ミネラルたっぷり身体がホッとする脂肪の
消化にも効用があるといわれている海藻青のりの
スープです。

〈小〉580円
(税込 638 円)

〈クッパ〉880円
(税込 968 円)



コムタンスープ

980円
(税込 1,078 円)

牛骨を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。

〈小〉780円
(税込 858 円)

〈クッパ〉1,080円
(税込 1,188 円)



庄家のチゲ鍋

1,680円
(税込 1,848 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
具だくさんのチゲ鍋です。

皆さんで分けてお召し上がりください。

飯



大人気

石焼ガーリックライス

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。

980 円
（税込 1,078 円）
〈小〉780 円
（税込 858 円）



肉飯チャーハン

シンプルながら味わい深い旨みが大人気の
焼肉屋ならではのチャーハンです。

880 円
（税込 968 円）
〈小〉680 円
（税込 748 円）



石焼カルビ ビビンパ

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、よく混ぜて召し上がってください。

1,280 円
（税込 1,408 円）
〈小〉780 円
（税込 858 円）

ビビンパ

自家製コチュジャンソースをかけて、
よく混ぜて召し上がってください。

880 円
（税込 968 円）
〈小〉680 円
（税込 748 円）



お肉のお供にも最高です!

ねぎ飯

450円
（税込 495 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。

白飯

〈小〉200円（税込 220 円）
〈中〉300円（税込 330 円）
〈大〉400円（税込 440 円）

辛味が苦手なお客様のために辛味や胡椒を抜いてご提供できますので、お気軽にお声がけ下さい。

盛岡練り出し手打ち冷麺のこだわり 三味一体



① 麺

盛岡手打ち冷麺の最大の特徴は、そば粉は使わず「でんぷん」「小麦粉」のバランスからなる、コシの強いつるつるとした食感です。
高級馬鈴薯澱粉と、それに見合う厳選した小麦粉を合わせ、練り上げることによって「のどごし」と「コシの強さ」「歯ごたえ」が実現できます。
房家では三種類の粉をブレンドして、きめ細やかさを出しております。

コシの強さ、極まる。

厨房の一角に構えるのは、特注の油圧式製麺機。
私たちが追い求めたのは『締めても妥協しない焼肉屋』。
粉の選定から圧力の調整、麺の保存時間まで、すべてを職人の手で管理。オーダーごとに製麺する冷麺は、なめらかさと芯の強さを兼ね備えた一杯です。
一口すすれば、その違いにきっと気づくはず。





② スープ汁

和牛肉の旨味と、地鶏肉から生まれる繊細な味が、さっぱりしながらコクのある味に仕上がっているのが特徴です。
当店では約７種の具材を、丹精込めて８時間ゆっくりと煮込み、最後まで飲み干せる、口当たりの良いスープに仕上げております。また２種類の電解水を使い分け、より一層まろやかなスープに仕上がっております。
水へのこだわりは、味へのこだわりです。



③ 辛味キムチ

専用キムチと酢を加えない冷麺は、まだ“未完成”。
冷麺の味を引き立てるために、専用のキムチとお酢をご用意しています。
キムチの酸味・辛味、そしてスープの甘み。
さっぱりと、深く、喉を駆け抜ける味わい。
すべてを使って完成する一杯を、
ぜひお楽しみください。

一人一杯必食！



冷 盛岡 練り出し 手打ち冷麺

＜一人前サイズ＞
580円
（税込 638 円）

温麺（中華麺）



温 コムタン麺

1,080円
（税込 1,188 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。

〈小〉880円
（税込 968 円）



温 テグタン麺

1,080円
（税込 1,188 円）

ブレンドコチュジャンがポイントのテグタンスープと
中華麺との相性が最高です。

〈小〉880円
（税込 968 円）

デザート

自家製 杏仁豆腐



白　280円
（税込 308 円）



抹茶　280円
（税込 308 円）

アイスグラタン



380円
（税込 418円）

丸久小山園

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。

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

580円
（税込 638 円）

サワー

スッキリレモンサワー	480円（税込 528 円）	酎ハイ	480円（税込 528 円）
<生搾り> レモンサワー 生のレモンをたっぷり搾ってお出しします	580円（税込 638 円）	カルピスサワー	480円（税込 528 円）
<生搾り> グレープフルーツサワー 角切りザクザク生果汁がたっぷりです	600円（税込 660 円）	緑茶ハイ	480円（税込 528 円）
ゆず酢サワー	480円（税込 528 円）	ウーロンハイ	480円（税込 528 円）
バイスサワー	480円（税込 528 円）	黒烏龍ハイ	580円（税込 638 円）



焼酎

ロック・ソーダ割・水割・お湯割

芋 黒霧島
シングル 500円（税込 550 円）
ダブル 700円（税込 770 円）

麦 二階堂
シングル 500円（税込 550 円）
ダブル 700円（税込 770 円）

果実酒

ロック・ソーダ割・水割・お湯割



	シングル	ダブル
梅酒	480円（税込 528 円）	680円（税込 748 円）
杏露酒	480円（税込 528 円）	680円（税込 748 円）

ワイン



グラスワイン
赤・白
500円
（税込 550 円）

爽快ハイボール

御薦



角ハイボール
480円
（税込 528 円）



白州プレミアムハイボール
南アルプスの天然水を
使って仕込まれ、森の蒸留所で
育まれた、若葉の香りと爽快な味わい。
1,300円
（税込 1,430 円）



山崎プレミアムハイボール
名水百選「離宮の水」と
京都郊外の豊かな自然で
育まれた、甘くなめらかな味わい。
1,300円
（税込 1,430 円）



富士プレミアムハイボール
富士の美しさを感じるシングルモルト。
多彩なモルト原酒が織りなす、
果実味あふれる芳醇な味わい。
880円
（税込 968 円）

大人気 房家ハイボール
“生”生姜汁とジンジャーシロップを合わせたオリジナルハイボール
580円
（税込 638 円）

- ゆず酢ハイボール 480円（税込 528 円）
- コークハイボール 480円（税込 528 円）
- アセロラハイボール 480円（税込 528 円）
- ジンジャーハイボール 480円（税込 528 円）

マッコリ



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。

二東マッコリ
グラス 580円（税込 638 円）
甕 2,300円（税込 2,530 円）



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。

グラス 680円（税込 748 円）
ボトル 2,980円（税込 3,278 円）

日本酒



冷酒 300ml 1,200円（税込 1,320 円）

ビール



スーパードライ

洗練されたクリアな味、辛口。

	グラス	
生ビール	680円（税込 748 円）	480円（税込 528 円）
瓶ビール	680円（税込 748 円）	

ホッピー（白・黒）

町の酒亭

低カロリー・低脂質、そしてプリン体ゼロ！
すっきりとした味わい。飽きず懲りず、
いつまでもずっと飲んでいられる逸品

セット 480円（税込 528 円）

中 250円（税込 275 円）　外 350円（税込 385 円）

カクテル

自分の好みに合わせたカクテルが作れます
リキュールと割り材を１つずつお選び下さい

各 480円（税込 528 円）

リキュール		割り材
カシス	＋	オレンジジュース
ライチ		グレープフルーツ
		ソーダ
		ウーロン茶



ノンアルコール

ノンアルコールビール 480円（税込 528 円）



梅酒テイスト 480円（税込 528 円）
ロック・ソーダ割・水割・お湯割

カシスオレンジテイスト 480円（税込 528 円）

ソフトドリンク



アセロラ 300円（税込 330 円）

黒烏龍茶 480円（税込 528 円）

100%オレンジジュース 300円（税込 330 円）

100%グレープフルーツジュース 300円（税込 330 円）

ウーロン茶 300円（税込 330 円）

コーラ 300円（税込 330 円）

カルピス 300円（税込 330 円）

抹茶 300円（税込 330 円）

緑茶 300円（税込 330 円）

ジンジャーエール 300円（税込 330 円）