

名物盛り合わせ

名物冷麺

名物焼肉

名物刺し

名物前菜/×

タレの使い方

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【ほか皆いタレ】に漬け、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・ぎょうざ

こだわりのピンク岩塩と搾りめのワサビ。だまされたと思ってワサビは湯煎使って食べるべし!

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ってみてください。
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) **6,980円**
(1枚ずつ追加1,750円)

6種盛り(4~5人分) **9,980円**
(1枚ずつ追加2,500円)

名物盛り合わせ

名物冷麺

名物焼肉

名物刺し

名物前菜/メ

タレの使い方

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

名物盛り合わせ

名物冷麺

名物焼肉

名物刺し

名物前菜/メ

タレの使い方

名物焼肉

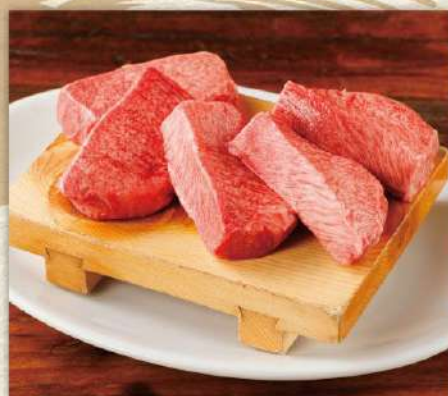


人気度、質、希少度すべて★★★★★!

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。

3,780円



大判もも肉の 炙り焼きすき

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。

1,280円

名物盛り合わせ

名物冷麺

名物焼肉

名物刺し

名物前菜/メ

タレの使い方

名物 刺し



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



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



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。

1,780円

名物盛り合わせ

名物冷麺

名物焼肉

名物刺し

名物前菜/×

タレの使い方

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

1,080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

1,880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。混ぜることに一段と味が引き立ちます。

名物盛り合わせ

名物冷麺

名物焼肉

名物刺し

名物前菜/メ

タレの使い方

ばかたれ

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

醤油だれ

房家秘伝の醤油ダレ。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



おろし酸味だれ

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!

タンと塩ホルモンに



おろし酸味だれ

盛り合わせはまず シンプルに塩わさびで



岩塩



わさび

タレ焼きの手順



ばかたれ



焼



醤油だれ

おすすめ!

わさび

タレの使い方

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) 6,980円
(1枚ずつ追加1,750円)

6種盛り(4~5人分) 9,980円
(1枚ずつ追加2,500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) 9,480円
(1枚ずつ追加2,370円)

6種盛り(4~5人分) 13,480円
(1枚ずつ追加3,250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 3,980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) 5,980円
(1枚ずつ追加1,500円)

6種盛り(4~5人分) 7,480円
(1枚ずつ追加1,870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。

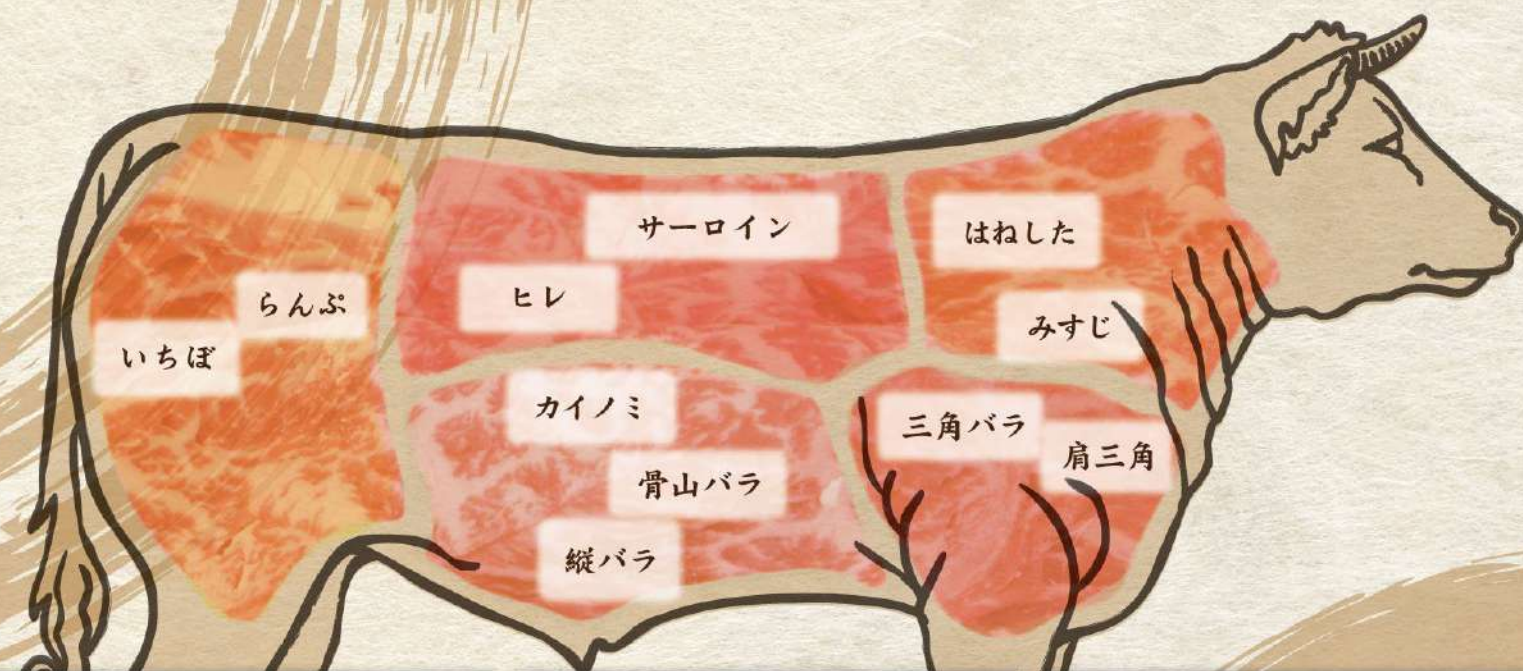
房家盛り

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 2,480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 2,480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 2,480円

バラ肉の旨味が凝縮

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

みすじ 2,480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 2,480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 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

3,780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

2,580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

1,580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

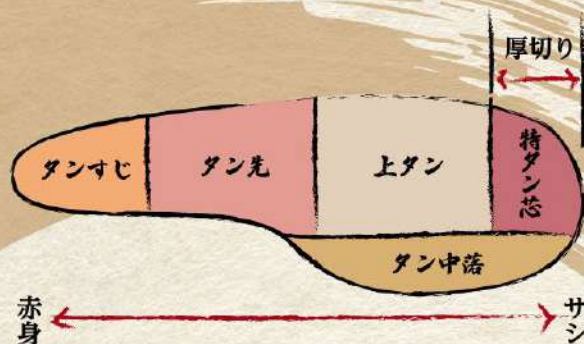
980円

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 480円

お肉だけではなく、
何にでも使えるねぎ盛りです。



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

1,380円



上カルビ

2,380円



特カルビ

2,680円



中落バラ

1,280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](#)

ハラミ ロース



角切り上ハラミ 2,080円



角切り上ハラミ 2,080円
にんにくまみれ



ロース 1,380円



上ロース 2,380円



特ロース 2,680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



サクサク豚トロ

880円



わさび中落バラ

1,480円



和牛切落し

1,080円



大判もも肉

炙り焼きすき

1,280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

上ミノ

1,280円

ホルモン

1,100円

レバ

880円

ハラミすじ

880円

まる腸

880円

おまかせ
3点盛り

1,400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](#)

焼野菜



野菜ときのこの
盛り合わせ

980円

長ねぎ

440円

エリンギ

440円

玉ねぎ

440円



ニンニク
こんにゃく焼き

550円

かぼちゃ

440円

しいたけ

440円

炙り

刺身

キムチ

前菜

サーロイン 炙り

極



炙り大判
手まり寿司

(鬼おろし付き) ¥980

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
ユッケ仕立て

¥980

和牛と君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下さい。

[炙り](#)[刺し](#)[キムチ](#)[前菜](#)

刺し

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ひと炙り。
レアな状態をお楽しみください。

1,780円

白センマイ刺し 1,100円

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性酢味噌(チョジャン)をたっぷり絡めて
お召し上がりください。

炙り | 刺し | キムチ | 前菜

キムチ



出来立て白菜キムチ
(ユツチョリ) 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種類のエキスを込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



キムチ三種盛り

1,200円

炙り

| 刺し

| 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。

480円

もやしナムル 400円

ナムル四種 860円

サンチュ 750円

焼のり 420円

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

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

※・デザート

ドリンク

ランチ

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

880円 クッパ 980円

ミネラルたっぷりで身体がほっとする、脂質の消化を助ける海藻青のりのスープ。



コムタン
スープ

1,100円 クッパ 1,200円

牛骨を12時間煮込み牛の旨味が凝縮したコラーゲンたっぷりの前掛けスープです。



玉子スープ

880円 クッパ 980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

1,200円 小 980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。



テグタンスープ 1,100円
クッパ 1,200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。



テグタン麺 1,200円
小 980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。

1,880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

※・デザート

ドリンク

ランチ

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。

1,080円
小 880円



石焼 ガーリックライス

1,080円
小 880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。



石焼 カルビビビンバ

1,580円
小 1,080円

バラ肉も入った石焼ビビンバは、自家製コチュジャンソースをかけてよく混ぜて。



ねぎ飯

500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。

ビビンバ

980円
小 780円

白飯

330円
小 220円
大 440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

※・デザート

ドリンク

ランチ

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

TOP

サービス

店員呼び出し

注文履歴

オーダー

Languages