



和牛一頭買い 盛岡手打ち冷麺



房家より、

魂を込めて

まずは名物 房家一頭盛りから

赤身部位、白身部位、希少部位が一皿に凝縮されています。

いろいろな部位を食べ比べていただくのが、和牛一頭買い焼肉店の醍醐味と同時に職人の見せ所です。房家といえば「和牛の盛り合わせ」、今では9割近いお客様にご注文頂いております。

肉質、切り方、厚さ、盛り付け、和牛一頭買い専門店の真骨頂を是非ご賞味ください。いつ来店されても「いつも美味しい」を合言葉に…。

和牛一頭買いに
こだわらる

5種の味付けが 引き出すお肉の美味しさ 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



盛り合わせはまずシンプルに塩わさびで



タレ焼きの手順



おすすめ！
わさび

和牛雌

一頭買い

いたをたのしむ

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。



ユツチョリ

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

メの流儀

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。





まずは
コチラ!

一頭買いだから出来る

質と量

房家

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む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] 5,480円 (税込6,028円)

厳選部位 2種 + 並・中部位 2種

6種盛り [4~5人前] 8,180円 (税込8,998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 お肉のお供にもよし
- ② サラダ感覚でもよし
- ③ つけダレに入れてもよし



※写真は6種盛りです。



※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いただきます。

4種盛り [2~3人前] **7,680円**
(税込 8,448円)

6種盛り [4~5人前] **11,280円**
(税込 12,408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] **4,480円**
(税込 4,928円)

6種盛り [4~5人前] **5,980円**
(税込 6,578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 **3,280円**
(税込 3,608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	★★★★★	希少部位	★★★★★
-----	-------	---	-------	------	-------

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。

炙

り

房家



大判もも肉の 炙り焼きすき

一人前 (2枚) **880円**
(税込 968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。

濃厚な
卵黄ダレで
お召し上がり
ください

極



炙り大判 サーロイン 手まり寿司 鬼おろし付

一人前 **780円**
(税込 858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 **780円**
(税込 858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。



相性抜群の
酸味ダレ
どうぞ

※写真は3名様分です。

タン盛り合わせ

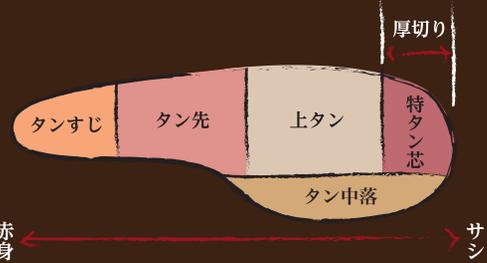
一人前 1,680円
(税込1,848円)

※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。

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



特タン芯 3,280円 (税込3,608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 1,980円 (税込2,178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よし。



タンすじ 780円
塩 or 味噌ダレ (税込858円)

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。



タンさき塩^{ねぎ} 1,280円
(税込1,408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。



タン中落 780円
塩 or 味噌ダレ (税込858円)

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} 780円
^{まみれ} (税込858円)

たっぷりのにんにくが香ばしく香る塩タンです。

豚トロ塩 大葉添え

880円
(税込968円)

旨味たっぷりの豚トロを『大葉』と『梅肉ソース』で、抜群の相性とサクサクの食感をご賞味下さい！女性にも大人気！



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)

和牛切落とし
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)

なんこつ (ハツモト)

こりこりさくさくの食感をどうぞ。

680円
(税込748円)

ハチノス

第二胃袋です。風味が良いです。

680円
(税込748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。

980円
(税込1,078円)

おまかせ
ホルモン 3点盛り

1,200円
(税込1,320円)

おまかせ
ホルモン 5点盛り

1,600円
(税込1,760円)

野菜焼

はんにくこんがり焼

400円
(税込440円)

野菜ときこの盛り合わせ

890円
(税込979円)

きのこ盛り合わせ

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

1,100円
(税込1,210円)

ロース

1,100円
(税込1,210円)

上カルビ

1,780円
(税込1,958円)

上ロース

1,780円
(税込1,958円)

特カルビ

2,180円
(税込2,398円)

特ロース

2,180円
(税込2,398円)

ハラミ



角切り上ハラミ

1,580円
(税込1,738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

1,580円
(税込1,738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！



1.5倍サイズ

塊ハラミ

1,980円
(税込2,178円)

ドーンとビッグサイズを塊で！焼くのが難しければスタッフまで最高の焼き加減でご案内します

1,1
(税込)

三角バラ 1,880 円
(税込 2,068 円)

バラ肉の旨味が凝縮

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

カイノミ 1,980 円
(税込 2,178 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 1,880 円
(税込 2,068 円)

赤身とサシのバランスが絶妙

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

いちぼ 1,980 円
(税込 2,178 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で

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

種類が豊富な厳選希少部位

産家

肩三角 1,880 円
(税込 2,068 円)

肩肉の旨味が一番ある部位

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

みすじ 1,980 円
(税込 2,178 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 1,980 円
(税込 2,178 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 1,880 円
(税込 2,068 円)

バラ骨の間のお肉

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

縦バラ 1,880 円
(税込 2,068 円)

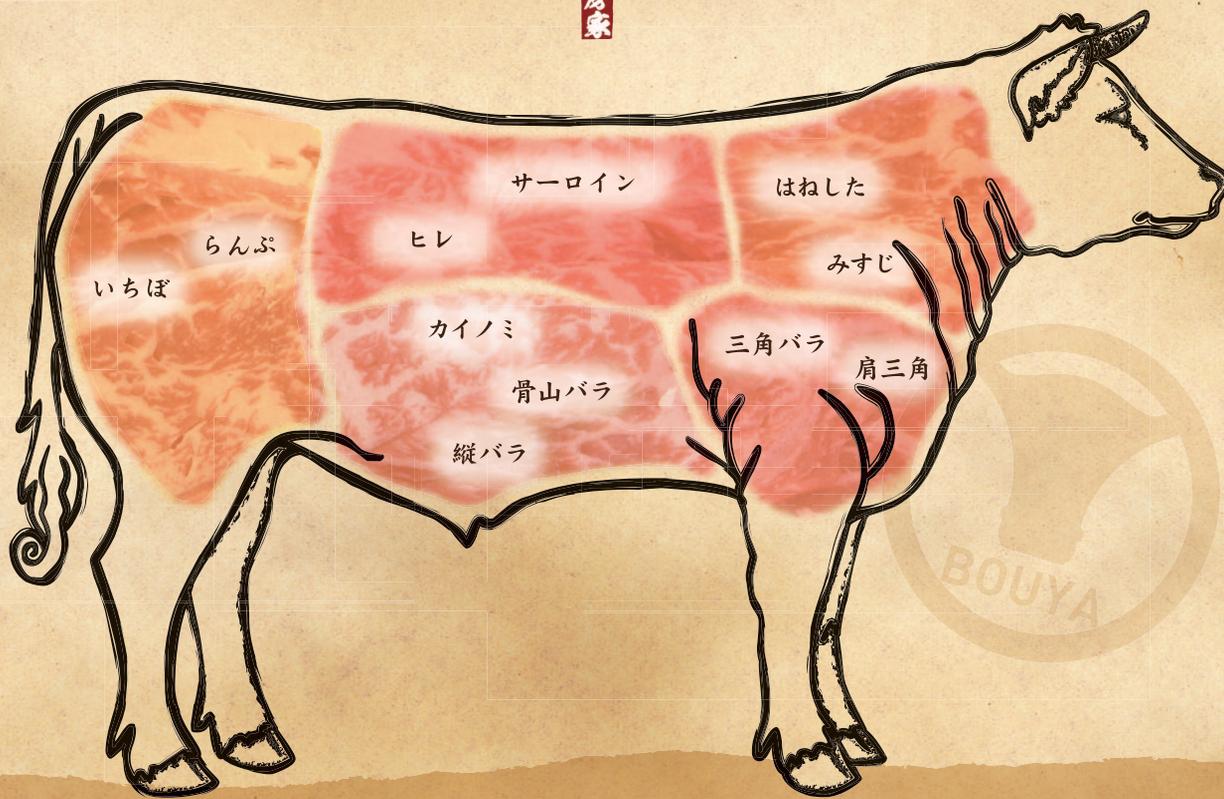
脂のうまさ最高

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



房家サラダ(塩味)

房家サラダ(塩味) 880円
(税込 968円)

お肉によく合う、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。



たっぷりさっぱりねぎ盛り 400円

お肉のお供にもよし、サラダ感覚でもよし、(税込 440円)
つけダレに入れてもよし。

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 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)

チャンジャ 400円
(税込 440円)



神

女神のユッケ

寿司刺身

彦家

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

1,380円
(税込1,518円)



極

炙り大判
サーロイン手まり寿司
鬼おろし付

一人前 780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お口にお運びください。
(税込 858円)



至福

炙り大判
サーロインユッケ仕立て

一人前 780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。
(税込 858円)



和牛寿司 (実際には炙ってご提供致します)

一口手まり銀シャリを和牛の
お肉で握りました。
赤身・白身と準備しております。

※2貫より承ります。

上赤身一貫 580円
(税込 638円)

上白身一貫 580円
(税込 638円)



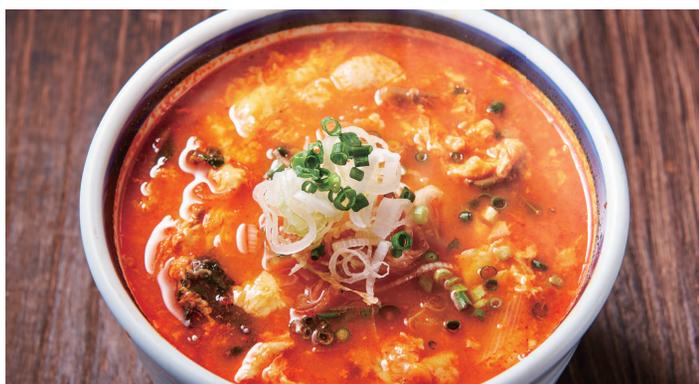
センマイ刺し

『あっさり』した味わいと
『コリコリ』とした食感が魅力!

780円
(税込 858円)

スープ・鍋

クッパ(飯入り)はプラス100円です
(税込110円)



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〉680円
(税込748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〉480円
(税込528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トする脂肪の
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〉480円
(税込528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〉680円
(税込748円)

〈クッパ〉1,080円
(税込1,188円)



房家のチゲ鍋

1,580円
(税込1,738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 980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。

(税込 1,078円)

〈小〉 680円

(税込 748円)



肉飯チャーハン

880円

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。

(税込 968円)

〈小〉 680円

(税込 748円)



石焼カルビビビンパ 1,280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、よく混ぜて召し上がってください。

(税込 1,408円)

〈小〉 780円

(税込 858円)

ビビンパ

880円

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。

(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ねぎご飯です。出汁醤油をかけてお召し上がりください。

白飯 〈小〉 200円 〈中〉 300円 〈大〉 400円

(税込 220円)

(税込 330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。



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しております。また2種類の電解水を使い分け、より一層まる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。

盛岡練り出し
手打ち冷麺のこだわり
三味一体

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)

<大盛>

880円

(税込 968円)

温麺 (中華麺)



温 コムタン麺

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。

1,080円
(税込 1,188円)

<小> 780円
(税込 858円)



温 テグタン麺

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。

1,080円
(税込 1,188円)

<小> 780円
(税込 858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)

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)



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

サワー

スッキリレモンサワー 480円
(税込 528円)

<生搾り>

レモンハイ 580円
(税込 638円)
生のレモンをたっぷり搾ってお出します

<生搾り>

グレープフルーツハイ 600円
(税込 660円)
角切りのザクザク生果汁がたっぷりです

黒烏龍ハイ 580円
(税込 638円)

酎ハイ 450円
(税込 495円)

ゆず酢サワー 450円
(税込 495円)

バイスサワー 450円
(税込 495円)

カルピスソーダハイ 450円
(税込 495円)

ウーロンハイ 450円
(税込 495円)

緑茶ハイ 450円
(税込 495円)



爽快 ハイボール

大人気 房家ハイボール 530円
(税込 583円)

角ハイボール 480円
(税込 528円)

愛され続けるおいしさ。
飲み飽きない、爽快な味。



白州プレミアムハイボール 1,300円
(税込 1,430円)
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。



山崎プレミアムハイボール 1,300円
(税込 1,430円)
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。



富士プレミアムハイボール 880円
(税込 968円)
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。

ゆず酢ハイボール 480円
(税込 528円)

コークハイボール 500円
(税込 550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 500円
(税込 550円)

マッコリ 虎マッコリ

飲みなれたマッコリの定番。
まるやかでコクがある味わい。

二東マッコリ



グラス 580円 甕 2,300円
(税込 638円) (税込 2,530円)

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。

シャーベットマッコリ

シャーベット状にすることにより
一層まるやかな口当たりになり、
焼肉との相性も最高です。



グラス 580円
(税込 638円)

グラス 680円
(税込 748円)

ボトル 2,980円
(税込 3,278円)



焼酎

芋

さつま司

シングル 500円
(税込 550円)



ダブル 700円
(税込 770円)

麦

一番札

シングル 500円
(税込 550円)



ダブル 700円
(税込 770円)

黒糖

里の曙

シングル 500円
(税込 550円)



ダブル 700円
(税込 770円)

ワイン



グラスワイン

赤・白
500円
(税込 550円)

果実酒

ロック・ソーダ割・水割・お湯割



梅酒

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

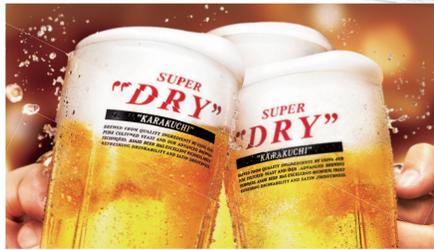
杏露酒

シングル 480円
(税込 528円) ダブル 680円
(税込 748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	630円	380円	
	(税込 693円)	(税込 418円)	
瓶ビール	630円		
	(税込 693円)		

ホッピー (白・黒)



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ただける逸品

	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 538円)

リキュール
カシス
ライチ

+

割り材
オレンジジュース
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テイスト飲料

ドライゼロ 480円
(税込 528円)



梅酒テイスト 430円
(税込 473円)

ロック・ソーダ割・水割・お湯割

カシスオレンジテイスト 430円
(税込 473円)

ソフトドリンク

三ツ矢サイダー 280円
(税込 308円)

アセロラ 280円
(税込 308円)

黒烏龍茶 450円
(税込 495円)

100% オレンジジュース 280円
(税込 308円)

100% グレープフルーツジュース 280円
(税込 308円)

ウーロン茶 280円
(税込 308円)

ミネラルウォーター 280円
(税込 308円)

コーラ 280円
(税込 308円)

カルピス 280円
(税込 308円)

抹茶 280円
(税込 308円)

緑茶 280円
(税込 308円)

ジンジャーエール 280円
(税込 308円)

