

名物 房家盛り



ぽかにこれ

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、下味をつけて頂くべし



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。だまざれたと思ってワサビは思い切って食べるべし！

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まず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)

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。



得盛り

タレで食べるのが流家房



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。

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。

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

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

脂のうまさが最高

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

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

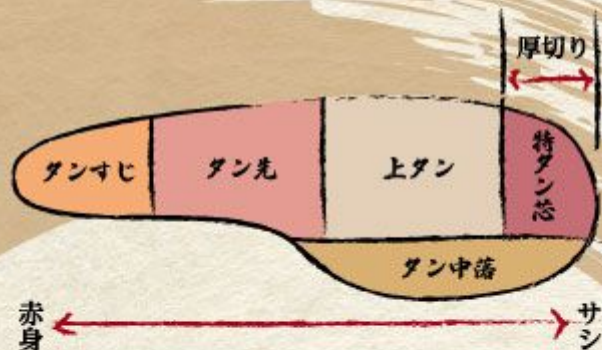
980円

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。



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

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

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



豚ト口塩大葉添え
980円



タン切落し
ニンニク
まみれ
980円

ホルモン 豚

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



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
こんがり焼き

550円

長ねぎ

440円

かぼちゃ

440円

エリンギ

440円

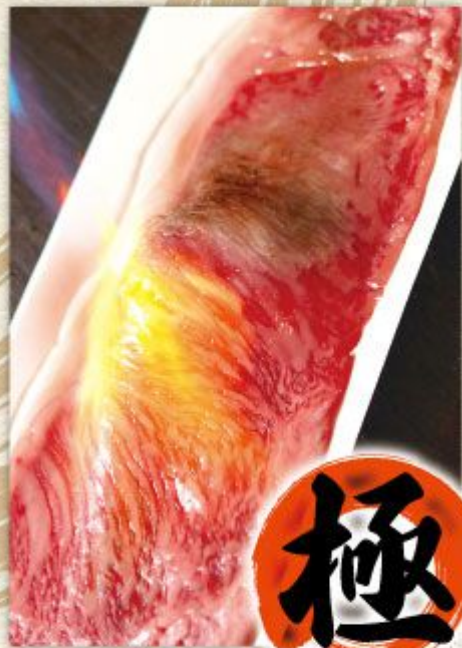
しいたけ

440円

玉ねぎ

440円

名物 寿司 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ぼり、豪快に食べつくす。手まりの銀シャリをつんで一気においしくお運びください。

980円



炙り大判
ユツケ仕立て

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

980円



女神のユツケ

雌牛A5和牛の贅沢なユツケ。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

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

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



イカ青菜キムチ

580円



キムチ四種盛り

1,200円

前菜



お肉によく合う、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。



海苔がたっぷり乗った絶妙な味わいのナムル。
混ぜるこ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



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まとまる、脂肪の消化を助ける海藻青のりのスープ。



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。



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。



テグタンスープ 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。



テグタン麺 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たくさんチゲ鍋です。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

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ピビンパは、自家製コ
チュジャンソースをかけてよく混ぜて。



石焼 カルビピビンパ

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

デザート



アイスグラタン
530円



自家製杏仁豆腐
(白) 330円



自家製杏仁豆腐
(抹茶) 330円

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

肉前菜から始まる
黒毛和牛の贅沢なコースを

ランチコース 彩

3,500円



サーロイン重御膳

あったかご飯にお肉がたっぷりのった白
飯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



上ハラミ重御膳

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



石焼ピビンパ御膳

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



冷麺御膳

麺のコシとスープ、辛味キムチの三位一
体をたっぷりと楽しみあれ。

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



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[Ⓞ] or 石焼ピピンパ[Ⓞ] 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。

和牛 贅沢 ごはんま

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上ハラミタタキ丼

⑥サーロインタタキ丼

⑦赤身ユッケ丼 タタキ風

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

ハイボール

角 ハイボール	630円	ユーク ハイボール	630円	ゆず酢 ハイボール	630円
房家 ハイボール	630円	ジンジャー ハイボール	630円	アセロラ ハイボール	630円
白州プレミアム ハイボール	1,430円	山崎プレミアム ハイボール	1,430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

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「品質未だの茶づくり」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

日本酒

獺祭
DANSAI
鍋島
久保田 萬壽

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

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



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。まるやかでコクがある味わい。



東マッコリ

グラス 640円
甕 2,530円

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

ノンアルコール

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

ユークハイボール

ゆず酢ハイボール

ジンジャーハイボール

アセロラハイボール

果実酒

梅酒

杏露酒

サワー

ウーロンハイ

抹茶ハイ

酎ハイ

カルピスソーダハイ

スッキリレモンサワー

バイスサワー

ゆず酢サワー

ソフトドリンク

ウーロン茶

ミネラルウォーター

100%オレンジ

100%グレープフルーツ

ユーラ

カルピス

ミツ矢サイダー

抹茶

ジンジャーエール

アセロラ