

御料理

お通し 三五〇円

『コースメニュー』

御堂 淀屋橋コース

一人前 三、五〇〇円

【コース内容】

お通し〜トマトの塩昆布添え〜完熟赤玉子のとん平焼
焼き玉ねぎ〜国産牛フィレステーキ(50g)
スルメイカ姿焼き〜お好み焼き
自家製ヨーグルトアイス

御堂 国産牛フィレステーキコース

一人前 四、〇〇〇円

【コース内容】

お通し〜季節のサラダ〜完熟赤玉子のとん平焼
焼き玉ねぎ〜すじコン煮込み〜スルメイカ姿焼き
国産牛フィレステーキ(50g)〜お好み焼き
自家製ヨーグルトアイス

特選 上方御堂コース

一人前 四、八〇〇円

【コース内容】

お通し〜季節のサラダ〜完熟赤玉子のとん平焼
焼き玉ねぎ〜活たこ鉄板焼き
有頭大海老(一尾)〜国産牛フィレステーキ(50g)
お好み焼き〜自家製ヨーグルトアイス

飲み放題メニュー

各コースに一人前プラス

一、五〇〇円

・生ビール(ジョッキ) ・チューハイ ・ハイボール ・カクテル
・梅酒 ・グラスワイン(赤、白) ・焼酎 ・日本酒 ・ソフトドリンク

★90分ラストオーダー制
★グラス交換制

『肉料理』

特選国産牛フィレ

(旬の野菜焼き添え)

150g 100g

三、五〇〇円
四、九〇〇円

一頭の牛から、ほんの僅かしか取れない高級部位。
とても柔らかく、脂肪の少ない風味豊かなお肉。
貴重な部位を贅沢に味わってください。



じとっこじどり

地頭鶏地鶏もも鉄板焼き

オリジナルブランド鶏「地頭鶏地鶏」を鉄板焼きで。旨みを閉じ込めるようにじっくり焼き上げ、皮面はパリッと、身はジューシーに仕上げています。

一、〇〇〇円

おつまみローストビーフ

六二〇円

『海鮮鉄板焼』

有頭大海老

一、〇〇〇円

活たこ鉄板焼き

一、〇〇〇円

北海道産 ホタテ貝柱焼き

七八〇円

スルメイカ姿焼き

六八〇円



『即菜・前菜』

チャンジャとクリームチーズのピリ辛和え 五五〇円

鶴橋キムチ盛合せ

鶴橋のおばちゃんの特製キムチの盛合せ。

五〇〇円

すじコン煮込み

六〇〇円

新鮮トマトの塩昆布添え

塩昆布の旨味・塩味がトマトの味を引き立てます。
当店大人気の商品。

五〇〇円

たたききゅうり

シンプルに胡麻油と塩で味付け。まずはいかがでしょうか。

五〇〇円

塩キャベツ

三〇〇円

『一品』

とん平焼き

六〇〇円

焼き玉ねぎ

五〇〇円

エリンギ鉄板焼き

五〇〇円



すじキムチ

八五〇円

アスパラとベーコン

六五〇円

チヨリソーソーセージ

六五〇円

いか塩焼き

六〇〇円

豚キムチ

六〇〇円

えびパン

五八〇円

『名物モダン焼き』

豚玉 / いか玉

各一、〇五〇円

ミックス (豚・いか・海老)

一、四五〇円

トッピング

豚肉 / いか / 海老 / チーズ / ねぎ
牛すじ / トマト / キムチ

各 二〇〇円



『お好み焼』

豚玉 / いか玉

各八〇〇円

豚いか玉 / いか海老玉 / 豚キムチ玉

各一、〇〇〇円

ミックス (豚・いか・海老)

一、二〇〇円

豚キムチチーズ玉

一、二五〇円

豚トマトチーズ玉

一、二五〇円

トッピング

・豚肉 各二〇〇円
・いか
・海老
・チーズ
・ねぎ
・牛すじ
・トマト
・キムチ



※当店の価格は全て外税表示です。

『納豆焼き』

納豆焼き

牛すじコンニャク入り

七五〇円

納豆と卵をふわふわに仕上げ
しっかりと味のしみ込んだ牛すじ
とコンニャクで旨味を加え、小
麦粉を一切使わないよそでは味
わえないヘルシーな納豆焼き。



『焼きそば』

(太麺／細麺)

オーダーを頂いてから茹で始めます。
他では見られない細麺と、
もちもち感のある太麺をお選び頂きます。

豚／いか

各 八〇〇円

ミックス (豚・いか・海老)

一、二〇〇円

オムそば (豚／いか)

各 一、〇〇〇円

ミックスオムそば (豚・いか・海老)

各 一、三〇〇円

※トッピングもございます。

『ねぎ焼き』

牛すじコンニャク

各 一、二〇〇円

(しょうゆ／ポン酢)

『御飯もの』

ローストビーフ丼

八八〇円

そばめし (しょうゆ／ソース)

各 八〇〇円

ガーリックライス

六〇〇円

『デザート』

フレンチトーストバナラアイス添え

六〇〇円

自家製ヨーグルトアイス

三八〇円

お通し料 三五〇円を頂戴致します。

姉妹店



宮崎地鶏炭火焼

宮崎地鶏炭火焼 車

- | | |
|--------------|----------|
| < 大阪 > | < 東京 > |
| ・ 蛍池店 | ・ 恵比寿店 |
| ・ 江坂店 | ・ 銀座一丁目店 |
| ・ 難波えびす橋店 | ・ 丸の内店 |
| ・ 梅田店 | ・ 銀座八丁目店 |
| ・ 心斎橋店 | ・ 渋谷南口店 |
| ・ 北新地店 | ・ 浜松町店 |
| ・ KURUMA 福島店 | ・ 三鷹店 |
| < 京都 > | ・ 巢鴨店 |
| ・ 四条烏丸店 | ・ 新宿店 |



鉄板や かんろ

- | | |
|--------|--------|
| < 大阪 > | < 東京 > |
| ・ 天六店 | ・ 浜松町店 |



鉄板や 上方御堂

- | | |
|--------|----------|
| < 大阪 > | < 東京 > |
| ・ 淀屋橋店 | ・ 銀座八丁目店 |



宮崎地鶏と旬菜 とり神楽

- | |
|--------|
| < 大阪 > |
| ・ 淀屋橋店 |



北浜 鳥匠 Ren

- | |
|--------|
| < 大阪 > |
| ・ 北浜店 |



和食・鉄板焼 暖家

- | |
|---------------------------------------|
| < 中国 > |
| ・ 上海店 |
| 上海市浦東新区
上海中油陽光大酒店 31 階
(旧日航ホテル) |