

# 特選部位

## Prime cuts

特選部位は日によって入荷が異なります。スタッフまで気軽にお尋ねください。

Please ask your waiter for today's prime cuts.

### 部位

Region(Parts)

		税込
サーロイン Sirloin	<b>名物 野原焼き</b> 1枚 Nohara-yaki ※濃厚な卵が1ヶつきます。追加 こだわり卵 ¥200 ※jumbo's signature Sukiyaki style cut. (by the slice) Served with Premium raw egg.	¥2,800
カタ Shoulder (Chuck-eye)	ザブトン Zabuton	¥3,800
ウデ Arm (Brisket)	ミスジ Misuji	¥3,800
	サンカク Sankaku	¥3,200
ランイチ Ran-ichi (Round)	イチボ Ichibo	¥3,200
	ランボソ Rumboso	¥2,900
	ランプ Rump	¥2,900
外モモ Outside thigh	ナカニク Nakaniku	¥2,900
シントマ Shintama (Bottom)	シンシン Shin-shin	¥2,900
	厚切りカメノコ Thick cut of Kamenoko	¥3,000
フィレ Fillet	シャトーブリアン Thick cut of Chateaubriand	¥9,300
	フィレ Thick cut of Fillet	¥7,800

# 王道

## Traditional cuts

	税込
<u>厚切り極上タン 4枚</u> Superior cut of beef tongue	¥4,000
薄切りタン塩 (ネギ添え) 6枚 Beef tongue	¥3,000
上タンゲタ (ネギ添え) Cut off beef tongue	¥2,000
上ハラミ Superior cut of outside skirt	¥3,400
ハラミ Outside skirt 当店では国産タン、ハラミのみ使用しています。売り切れの際は、何卒ご了承ください。 Please note that these tongue and skirt might be sold-out because of the stock.	¥2,800
カルビ kalbi	¥1,900
ロース loin	¥1,900
炙り焼き極上ハツ Premium beef heart	¥1,500
白センマイの踊り焼き White third stomach	¥1,500
ミノサンド Premium first stomach	¥1,500
上ミノ First stomach	¥1,500
コブチャン Small intestine	¥1,500
シマチョウ Large intestine	¥1,500

## 料理長お勧め一品料理

### Chef's recommendations

税込

ジャンボ特製 和牛の握り

1貫

¥1,000

**Jumbo's wagyu sushi**

ジャンボ特製のタレで漬けにした極上のお肉と、和牛出汁で炊いたシャリを合わせました。

春野菜のファルス仕立て

¥1,000

**Spring vegetables farci style sald with egg sauce**

ミネラル豊富な塩で春野菜本来の味と彩りを生かしました。  
こだわり卵で作ったオリジナルソースと共にお楽しみください。

筍と和牛のさんが焼き

¥1,500

**Roasted bamboo shoot with minced meat and miso sauce**

和牛を山椒の効いた肉味噌に仕立て  
筍にのせて焼き上げたお酒に合う一品。

梅ビビン麺

¥1,000

**Spicy cold noodle with japanese plum sauce**

焼肉屋の定番メニューのビビン麺を春らしくアレンジした一品です。  
梅の酸味が焼肉の締めにはぴったりです。

ホルモンMix鉄板焼き

¥1,600

**Teppanyaki of mixed beef innards**

6種類のホルモンを特製のタレで調理した、白飯もすすむ逸品です。  
卵に絡めてお召し上がりください。

ディナータイムのみのご提供です。何卒ご了承ください。

**These are only available for dinner**

	税込
<b>正真正銘のユッケ</b>	<b>¥2,800</b>
<b>Wagyu tartar with egg yolk</b>	
※一般的に食肉の生食は、食中毒のリスクがございます。ご提供後「10分以内」を目安にお召し上がりください。	
また、お時間が経過した場合は、申し訳ございませんが下げさせて頂く場合がございます。	
※小さなお子様やご高齢のお客様、体調の優れないお客様は、食べる事を控えてください。	
<b>ジャンボ特製 和牛の握り</b>	1貫 ¥1,000
<b>Jumbo's wagyu Sushi</b>	
<b>トモサンカクのなめろう仕立て</b>	<b>¥1,500</b>
<b>Wagyu tartare wrapped in seaweed</b>	
<b>白センマイの湯引き</b>	<b>¥1,500</b>
<b>Boiled white third stomach</b>	
※センマイは加熱処理をしております。自家製酢味噌でお召し上がりください。	
<b>韓国のに</b>	<b>¥300</b>
<b>Dried seaweed</b>	
<b>チャンジャ</b>	<b>¥500</b>
<b>Chanja</b>	
<b>キムチ盛り合わせ (白菜キムチ、オイキムチ、カクテキ)</b>	※単品もできます。 <b>¥1,400</b>
<b>Assorted kimchi (Chinese cabbage, Japanese radish, and cucumber)</b>	
<b>ナムル盛り合わせ (もやし、青菜、センナムル、マイタケ)</b>	※単品もできます。 <b>¥1,200</b>
<b>Assorted namul (Bean sprouts, Mushroom, and Japanese radish-carrot)</b>	
<b>ジャンボサラダ</b>	<b>¥950</b>
<b>Jumbo Salad</b>	サニーレタス・サラダ菜・ホワイトセロリ・水菜・赤タマネギ パプリカ・プチトマト・かつお節 <b>Sunny lettuce, White celery, Mizuna, Spanish onion, Paprika, Petit tomatoes, Banito flakes</b>
<b>グリーンサラダ</b>	<b>¥850</b>
<b>Green salad</b>	サニーレタス・サラダ菜・キュウリ <b>Sunny lettuce, Cucumber</b>
<b>和牛ポテトサラダ</b>	<b>¥900</b>
<b>Potato salad of wagyu tongue corned beef</b>	
<b>ネギムンチ</b>	<b>¥600</b>
<b>Marinated Green onions</b>	
<b>サンチュ</b>	<b>¥600</b>
<b>Sanchu</b>	
<b>青森県産にんにく焼き</b>	<b>¥800</b>
<b>Garlic from Aomori boiled in oil</b>	

# 別の逸品

Just one more dish...

	税込
石焼き和牛ガーリックライス Hot stone-grill wagyu garlic rice	¥2,000
石焼きビビンバ Hot stone-grill bibimbap	¥1,600
ビビンバ Bibimbap	¥1,300
和牛挽肉カレーライス Wagyu curry rice	¥1,800
こだわり玉子の極上和牛オムライス ~デミグラスソース~ Omelette rice with wagyu demi-glace sauce	¥2,000
こだわり玉子のたまごかけ御飯 Rice with premium raw egg	¥600
こだわり玉子のみ Premium raw egg	¥200
ご飯 Rice	S ¥200 M ¥300 L ¥400

当店のご飯は、五ツ星お米マイスター『米村商店』が厳選した『鳥取県産 きぬむすめ』を使用しています。

## 麺

Noodle

牛骨スープの冷麺 Wagyu broth cold soup noodles	¥1,600
和牛肉ネギうどん Udon of wagyu and green onion in hot soup	¥1,600

## スープ

### Soup

	税込
濃厚牛テールスープ Oxtail soup	¥1,500
ユッケジャンスープ Yukgaejang spicy soup	¥1,400
野菜スープ Vegetable soup	¥800
玉子スープ Egg soup	¥700
ワカメスープ Seaweed soup	¥700

※すべてのスープ類にご飯を入れられます。+¥300

Additional rice in those soup +¥300

## デザート

### Dessert

白金プリン Shirokane egg pudding 北海道「美瑛放牧酪農場」の生乳をふんだんに使ったこだわりのプリンです。	¥650
濃厚ミルクソフトクリーム Soft serve milk ice cream ジャンボ白金定番のおすすめデザート。	¥550
お口直しのシャーベット Sherbet 食後にさっぱりシャーベットです。	¥450
あまおうのティラミス Strawberry tiramisu あまおうのフレッシュな甘酸っぱさとマスカルポーネクリームがマッチした春を感じるティラミス。	¥900

## お持ち帰り

### Take out

### 数量限定

二種のハラミそぼろ弁当 Minced meat lunch box	¥1,800
--------------------------------------	--------

# 御飲物

Drink

## ビール

Beer		税込
生ビール Draft beer	サントリー・ザ・プレミアム・モルツ The Premium malts (Suntory)	¥800
瓶ビール Bottled beer	サントリー・ザ・プレミアム・モルツ The Premium malts (Suntory)	¥900
	アサヒ スーパードライ Super Dry (Asahi)	¥900
	麒麟 一番搾り Ichiban Shibori (Kirin)	¥900
	サッポロ エビス Yebisu (Sapporo)	¥900
オールフリー All free Suntory	サントリー オールフリー	¥700

## グラスワイン

Wine by the glass		税込
(泡) フランソワミクルスキ Francois Mikulski (FRA)	ビノワール	¥1,100
(白) サンミッシェル '19 Ste Michelle (USA)	シャルドネ	¥990
(赤) ガフリエール '16 Gaffeliere (FRA)	メルロー	¥990
コトー・ド・コワフィ '18 Coteaux de Coiffy (FRA)	ビノワール	¥1,100

別途ワインリストがございます。スタッフにお申し付けください。  
Please let us know if you need a wine list.

## 日本酒

Sake	100ml	180ml	300ml
七本鎗 純米 80% 火入れ Shichihonyari Jyunmai 80% Hiire (滋賀県)	¥750	¥1,200	¥1,900

## ウイスキー

Whisky	
ハイボール Whisky soda	¥750
メーカーズマーク Maker's mark red top	¥850
イチローズモルト Ichiro's Malt	¥1,000
白州 Hakushu	¥1,200
響 Hibiki	¥1,400
山崎12年 Yamazaki 12years	¥1,800

## 酎ハイ・サワー

Shouchu cocktail	
ウーロンハイ Oolong hai	¥660
緑茶ハイ Green tea hai	¥660
ジャスミンハイ Jasumin tea hai	¥660
生搾りレモンサワー Fresh lemon sour	¥750
リンゴ酢サワー Apple vineger sour	¥700
ひうらの里 すももサワー Japanese plum with sour	¥900
柚子香るクラフトジントニック Japanese craft gin and tonic with yuzu flavor ジャパニーズ・クラフトジン率と練りおろした柚子の絶妙なハーモニー。	¥800

ロック・ソーダ割り・水割り等の飲み方はお申し付けください。

Please tell us how you would like your drink, on the rocks, with soda or with water.

お帰りの際、お車を運転されるお客様には、アルコール類をご提供することはできません。  
Please note that we are unable to serve alcohol to drivers.

## こだわりの本格焼酎

### Premium shochu

			税込
一粒の麦	(麦)	(鹿児島)	¥800
Hitotsubu-no-mugi	(wheat)		
三岳	(芋)	(鹿児島)	¥800
Mitake	(potato)		
キロク	(芋)	(宮崎)	¥800
Kiroku	(potato)		

水・お湯・お茶類・ソーダ等割もの各種お申し付けください。

Please let us know how you would like your drink, with water, hot water, tea, soda or on the rocks.

## 本格焼酎 ボトル

### A bottle of premium shochu

一粒の麦	(麦)	(宮崎)	¥5,500
Naka-naka	(wheat)		
キロク	(芋)	(宮崎)	¥5,500
Kiroku	(potato)		

水割りセット ¥550

Ice/Mineral Water Set

その他割ものセット ¥650

Decanter Set for the bottles.

ボトルは飲みきりまでのご提供になります。

## 果実酒

### Plum wine & Fruits liqueur

青谷の梅酒	(京都)	¥770
Aotani-no-plum wine		
みぞれりんごの梅酒	(長野)	¥800
Mizore apple plum wine		
とろみかん	(奈良)	¥800
Toro Orange liqueur		

ロック・ソーダ割り等の飲み方はお申し付けください。

## マッコリ

### Makgoli

		税込
グラス		¥650
Glass makgoli		
デキャンタ	(400ml)	¥1,500
Decanter makgoli		
かめマッコリ	(900ml)	¥3,000
Kame makgoli		

## プレミアムソフトドリンク

### Premium Soft Drink

信州 すりおろし林檎	¥660
Grated apple juice	
上門農園みかんジュース	¥880
Grated Orange juice	
三年熟成ぶどうジュース	¥1,100
Aged 3 years Grape juice	

## ソフトドリンク

### Soft drink

ウーロン茶	¥550
Oolong tea	
黒ウーロン茶	¥660
Black oolong tea	
緑茶	¥550
Green tea	
ジャスミン茶	¥550
Jasmine tea	
とうもろこしのひげ茶	¥550
Corn tea	
コーラ	¥550
Coke	
コーラ・ゼロ	¥550
Coke Zero	
ジンジャーエール(甘・辛)	¥550
Ginger ale	
サンペレグリーノ	(500ml) ¥770
S.Pellegrino (Sparkling water)	
アクアパンナ	(500ml) ¥770
San Benedetto (Mineral water)	