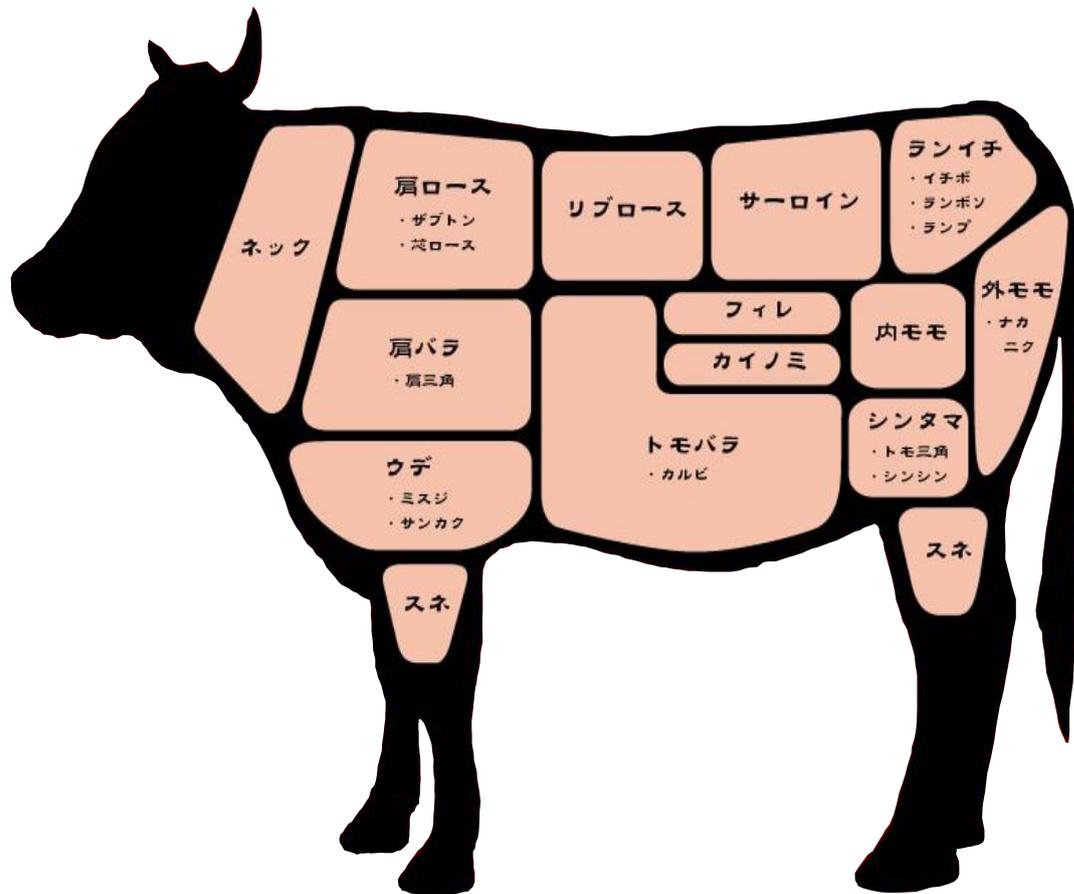


当店で取り扱う黒毛和牛について

焼肉ジャンボ白金では、ヤザワミート熟練の肉の目利き職人が日本全国にある最高品質の黒毛和牛の中からさらに独自の厳しい基準と自らの目で吟味し、部位ごとにこだわり抜いて仕入れた至高の黒毛和牛のみをご提供しています。

血統、月齢、肉質全てにこだわり抜いた黒毛和牛は私達の誇りです。味、品質は勿論、安心してお召し上がり頂けるお肉を心ゆくまでお楽しみ下さい。



焼肉ジャンボ白金店では、ジャンボ名物サーロイン 野原焼きや特選部位を含めた“お任せコースメニュー”も受け付けております。前菜付き・前菜&〆の逸品付きなどお気軽にスタッフにお尋ね下さい。

サービス料・個室料等は一切頂いておりません。

WELCOME TO THE JUMBO FAMILY



INSTAGRAM



LINE



ジャンボ名物

極上サーロインを青森県産真っ赤卵に絡める、最高級のすき焼きスタイルです。

| | | |
|-----------|----|--------|
| | | 税込 |
| サーロイン野原焼き | 1枚 | ¥3,000 |

特選部位

“霜降り(上)⇒赤身(下)の順番”にて表記。

| | |
|------|--------|
| ザブトン | ¥3,900 |
| ミスジ | ¥3,900 |
| イチボ | ¥3,200 |
| サンカク | ¥3,200 |
| シンシン | ¥2,900 |
| カメノコ | ¥2,900 |

特選厚切り

| | |
|----------------------------------|--------|
| シャトーブリアン | ASK |
| ※入荷により数を制限させて頂く場合がございます。ご了承ください。 | |
| おまかせ2種盛り合わせ | ¥5,500 |
| ウワミスジ | ¥4,000 |

「おまかせ」もご用意しております。人数に合わせた枚数合わせが可能。いろいろな部位がたのしめます！！

王道

当店ではヤザワミート直通の厳選された国産黒タンのみ使用しております。

| | | | 税込 |
|-----------------------------|-----------------------|----|--------|
| ヤザワミート厳選 <u>黒毛和牛極上タン</u> | ※おひとり様1枚限定とさせていただきます。 | 1枚 | ¥1,500 |
| 薄切りタン塩 (ネギ添え) | ※おひとり様2枚限定とさせていただきます。 | 1枚 | ¥550 |
| 上タンゲタ (ネギ添え) | | | ¥2,200 |
| <u>上ハラミ</u> | | | ¥3,600 |
| ハラミ | | | ¥2,900 |
| カルビ | | | ¥1,900 |
| ロース | | | ¥1,900 |

厳選ホルモン

当店では矢澤臓物店から仕入れた新鮮なホルモンのみ使用しております。

数量限定

| | | | |
|-------------------------------------|--|--|--------|
| 特選焼きレバー | | | ¥1,800 |
| レバーは専用のトングをお使い頂き、よく火を通してお召し上がりください。 | | | |
| 炙り焼き極上ハツ | | | ¥1,700 |
| 白センマイの踊り焼き | | | ¥1,600 |
| ミノサンド | | | ¥1,600 |
| 上ミノ | | | ¥1,600 |
| シマチヨウ | | | ¥1,600 |

おすすめ一品料理

税込

パクチーと古代レンコンチップのサラダ

¥1,200

香り良いパクチーをふんだんに使用し、旬の古代レンコンをチップにしてサラダのアクセントに。パクチー好きにはたまらないサラダです。お肉の薬味としてもおすすめです。

和牛ハツと北海道産長芋の春巻き

1本

¥800

新鮮な和牛ハツと自家製長芋漬けを春巻きにしました。生の長芋のシャキシャキの食感、大葉の風味がハツの旨味を引き立てます。熱々のうちにお召し上がりください。

サーロインと五郎島金時の一口コロケ

1ヶ

¥500

石川県産の五郎島金時本来の味わいや、優しい甘味を感じてもらえる様に食材を最低限まで絞って味付けました。旨味の凝縮したサーロインが食感のアクセントに。旬のサツマイモを感じていただける一品です。

緑トロ茄子の牛出汁茶碗蒸し

¥800

和牛から煮出した牛スープをベースに、四種類の魚介と昆布からゆつくりと出汁をとりました。トロリとした食感が特徴の緑トロ茄子と柔らかな茶碗蒸しをお楽しみください。

和牛ハラミ筋と茸の鉄板焼きそば

¥1,800

7種類の茸を使用し、旬の茸をこれでもかと感じていただける茸餡に、トロりと煮込んだハラミ筋を加えました。橋爪製麺のもちもちの平麺によく絡めて、熱々のうちにお召し上がりください。

数量限定

秋トリュフのサーロイン肉巻きおにぎり

¥2,800

お客様のリクエストにお応えて、秋も引き続き“秋トリュフバージョン”でお召し上がりください。
(秋トリュフを白トリュフに変更も可能です。★1ヶ7400円)

ディナータイムのみのご提供です。何卒ご了承ください。

おつまみ

正真正銘のユツケ

税込
¥2,980

※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。

ジャンボ特製 和牛の握り

1貫 ¥1,100

白センマイの湯引き

¥1,800

ホルモンMix鉄板焼き

¥1,700

韓国のり

¥400

チャンジャ

¥600

野菜

自家製キムチ盛り合わせ

税込
¥1,580

(白菜キムチ、オイキムチ、カクテキ)

※単品もできます。

4色野菜のナムル盛り合わせ

¥1,580

(もやし、青菜、センナムル、マイタケ)

※単品もできます。

ジャンボサラダ

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

¥1,500

グリーンサラダ

サニーレタス・サラダ菜・キュウリ

¥1,200

和牛ポテトサラダ

¥900

ネギムンチ

¥600

サンチュ

¥600

青森県産にんにく焼き

¥900

メの逸品

| | 税込 |
|-----------------------------|----------------------------|
| <u>石焼き和牛ガーリックライス</u> | ¥2,400 |
| 石焼きビビンパ | ¥1,980 |
| ビビンパ | ¥1,750 |
| <u>和牛挽肉カレーライス</u> | ¥2,000 |
| こだわり玉子の極上和牛オムライス ~デミグラスソース~ | ¥2,200 |
| 卵どすえのTKG | ¥750 |
| こだわり玉子のみ | ¥250 |
| ご飯 | 小 ¥300 中 ¥400 大 ¥500 |

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

| | |
|-----------------|--------|
| <u>牛骨スープの冷麺</u> | ¥1,800 |
| 和牛肉ネギうどん | ¥1,800 |

スープ

| | 税込 |
|---------------|--------|
| 和牛白湯の濃厚テールスープ | ¥1,900 |
| ハラミユッケジャンスープ | ¥1,800 |
| 野菜スープ | ¥1,000 |
| 真っ赤卵とワカメスープ | ¥1,000 |
| あおさ海苔のスープ | ¥800 |

※すべてのスープ類にご飯を入れられます。+¥300

デザート

| | |
|--|------|
| 白金プリン | ¥850 |
| 北海道「美瑛牧酪農場」の生乳と青森県産真っ赤卵を使用したこだわりプリンです。 | |
| 北海道濃厚ミルクソフトクリーム | ¥800 |
| 北海道・美瑛町から直輸入のジャンボ白金定番ソフトクリームです。 | |
| お口直しのシャーベット | ¥680 |
| 食後にさっぱりとしたシャーベットです。 | |

お土産

| | |
|-------------|--------|
| 二種のハラミそばろ弁当 | ¥2,500 |
|-------------|--------|

列紙にその他お持ち帰りメニュー、ジャンボ白金特製冷凍メニューもございます。

御飲物

ビール

| | 税込 |
|------------------------------|------|
| 生ビール サントリー ザ・プレミアム・モルツ | ¥850 |
| 瓶ビール アサヒ スーパードライ (500ml) | ¥950 |
| キリン 一番搾り (500ml) | ¥950 |
| サッポロ エビス (500ml) | ¥950 |
| ノンアルコール サントリー・オールフリー (334ml) | ¥750 |

グラスワイン

| | 税込 |
|--|--------|
| (泡) ラングロワ・シャトー クレマンド ロワール ブリュット フランス/シュナンブラン・シャルドネ・カベルネフラン | ¥1,200 |
| (白) カンティーナ ラヴィス'20 イタリア/シャルドネ | ¥1,000 |
| (赤) タレンティ'21 イタリア/サンジョヴェーゼ・プティヴェルド | ¥1,100 |
| (赤) ジョエルゴッド '22 アメリカ/ジンファンデル | ¥1,300 |

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。

ウイスキー

| | |
|-------------|--------|
| 角 | ¥850 |
| メーカーズマーク | ¥900 |
| イチローズモルト | ¥1,200 |
| 響 | ¥1,600 |
| 山崎NV・白州NV | ¥1,600 |
| 山崎12年・白州12年 | ¥2,200 |
| 山崎18年 | ¥4,800 |

酎ハイ・サワー

| | |
|--------------|--------|
| 自家製 濃いウーロンハイ | ¥750 |
| 緑茶ハイ | ¥750 |
| どうもろこしのひげ茶ハイ | ¥750 |
| 生搾りレモンサワー | ¥800 |
| リンゴ酢サワー | ¥750 |
| 山梨県産白桃のモヒート | ¥1,200 |

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。

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。

こだわりの本格焼酎

| | | | 税込 |
|------|-----|-------|------|
| 一粒の麦 | (麦) | (鹿児島) | ¥850 |
| キロク | (芋) | (宮崎) | ¥850 |

水・お湯・お茶類・ソーダ等割もの各種お申し付けください。

果実酒

| | | | |
|---------------|--|-------|------|
| 季節のサンブリア | | | ¥900 |
| うぐいすとまり 鶯とろ梅酒 | | (福岡) | ¥850 |
| あらごしもも酒 | | (奈良) | ¥850 |
| 鶴梅 ゆず酒 | | (和歌山) | ¥850 |

マッコリ

| | | | |
|------------|---------|--|--------|
| 天地水 純生マッコリ | | | |
| グラス | | | ¥750 |
| デキャンタ | (400ml) | | ¥2,200 |

日本酒

| | | | | 税込 |
|---------------|-------|--------|-------|--------|
| みむろ杉 純米吟醸 山田錦 | | (奈良) | | |
| | 180ml | ¥1,600 | 300ml | ¥2,600 |

ソフトドリンク

| | | |
|--------------------|---------|------|
| 自家製 濃いウーロン茶 | | ¥600 |
| 緑茶 | | ¥600 |
| とうもろこしのひげ茶 | | ¥600 |
| オレンジジュース | | ¥600 |
| 長野県産すりおろしりんごジュース | | ¥950 |
| アランミリア メルログレープジュース | | ¥950 |
| コーラ | | ¥600 |
| 沖縄県産アイランドクラフトコーラ | | ¥950 |
| ジンジャーエール(甘・辛) | | ¥600 |
| サンペレグリノ | (500ml) | ¥950 |
| アクアパンナ | (500ml) | ¥950 |