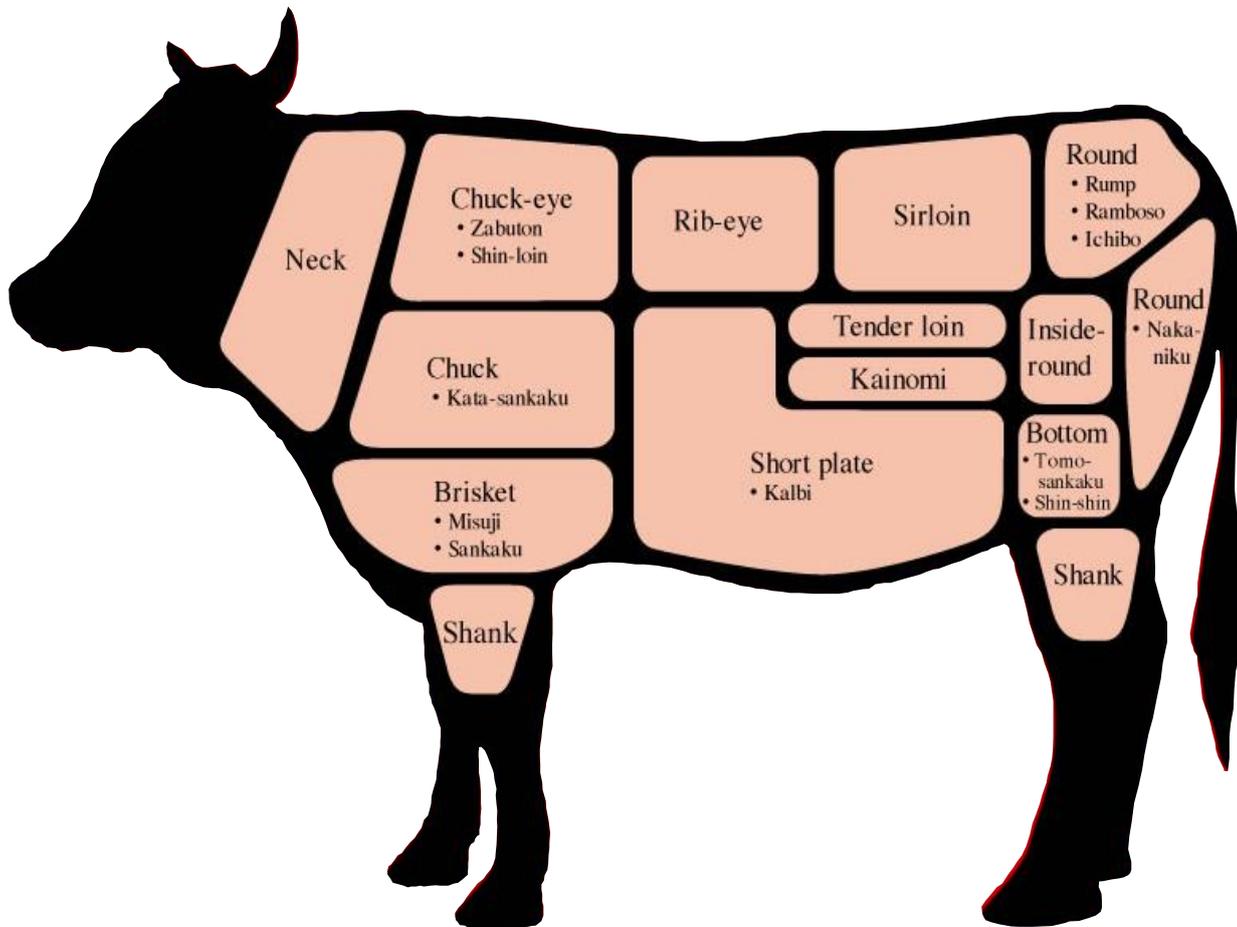


## About Our Premium Japanese Black Wagyu

At Yakiniku Jumbo Shirokane, we serve Japanese Black Wagyu,  
Our Japanese Black Wagyu is especially selected by specialist,  
and served to you proudly. We hope you enjoy your experience at Jumbo.



Please ask your waiter for "Omakase course" if you would like to try several cuts of our Wagyu. We recommend it to the guests who never been here before and no idea what to order.

We don't charge a service fee and a private room fee.

WELCOME TO THE JUMBO FAMILY



INSTAGRAM



LINE



## ジャンボ名物

### Jumbo Signature Dish

極上サーロインを青森県産真つ赤卵に絡める、最高級のすき焼きスタイルです。

*Our signature sukiyaki style sirloin, served with raw egg*

税込

サーロイン野原焼き	(青森)	1枚	¥3,000
<i>Sirloin Nohara-yaki</i>	<i>(Aomori)</i>	<i>1 slice</i>	

## 特選部位

### Prime cuts

“霜降り(上)⇒赤身(下)の順番”にて表記。

*Prime cuts are listed from “marbled” to “lean.”*

ザブトン	(群馬)		¥3,900
<i>Zabuton</i>	<i>(Gunma)</i>		
ミスジ	(千葉牛-千葉)		¥3,900
<i>Misuji</i>	<i>(Chibabeef-Chiba)</i>		
カイノミ	(矢澤牛-北海道)		¥3,200
<i>Kainomi</i>	<i>(Yazawabeef-Hokkaido)</i>		
サンカク	(千葉牛-千葉)		¥3,200
<i>Sankaku</i>	<i>(Chibabeef-Chiba)</i>		
イチボ	(矢澤牛-北海道)		¥3,200
<i>Ichibo</i>	<i>(Yazawabeef-Hokkaido)</i>		
ランプ	(矢澤牛-北海道)		¥2,900
<i>Rump</i>	<i>(Yazawabeef-Hokkaido)</i>		

## 特選厚切り

### Thick cut

シャトーブリアン	(鹿児島)		¥9,300
<i>Chateaubriand</i>	<i>(Kagoshima)</i>		
おまかせ2種盛り合わせ			¥5,500
<i>Assorted 2 kinds</i>			

※入荷により数を制限させて頂くことがございます。ご了承ください。

「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！！

*We can do an “omakase” (house recommendation) course.*

## 王道 Classic cuts

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 黒毛和牛極上タン	※おひとり様1枚限定とさせていただきます。	1枚	¥1,500
<i>Superior thick slice of beef tongue Limited serving (one cut per person only!)</i>			
薄切り タン塩 (ネギ添え)		6枚	¥3,300
<i>Regular slice of beef tongue (Served with chopped leek.)</i>			
上タンゲタ (ネギ添え)			¥2,200
<i>Cut-off beef tongue (Served with chopped leek.)</i>			
上ハラミ			¥3,600
<i>Superior outside skirt</i>			
ハラミ			¥2,900
<i>Regular outside skirt</i>			
上カルビ			¥2,900
<i>Superior kalbi</i>			
カルビ			¥1,900
<i>Kalbi</i>			
上ロース			¥2,900
<i>Superior beef loin</i>			
ロース			¥1,900
<i>Beef loin</i>			

## 厳選ホルモン Selected offal

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。

*We use only very fresh offal from Yazawa Fancy Meat Shop*

数量限定

特選焼きレバー	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。		¥1,800
<i>Premium Grilled liver Limited serving (one cut per person only!)</i>			
炙り焼き極上ハツ			¥1,700
<i>Premium beef hearts</i>			
白センマイの踊り焼き			¥1,600
<i>White third stomach</i>			
ミノサンド			¥1,600
<i>Premium first stomach</i>			
上ミノ			¥1,600
<i>First stomach</i>			
シマチヨウ			¥1,600
<i>White third stomach</i>			

# おつまみ Appetizers

	税込
<b>正真正銘のユッケ</b> <b>Korean-style seasoned Wagyu tartare with an egg yolk</b> <small>※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。            Important notice: Although we prepare this dish with great caution under sterilized environment, in general, eating raw meat has a risk of food poisoning. Please consume this dish within 10 minutes after serving. In addition, small children, elderly people, and those who are not feeling well should refrain from eating this dish.</small>	¥2,980
<b>季節トリュフのサーロイン肉巻きおにぎり</b> <b>Sirloin beef-wrapped rice ball with seasonal truffle</b>	¥2,800
<b>ジャンボ特製 和牛の握り</b> <b>Jumbo wagyu sushi</b>	1貫 ¥1,100 1 piece
<b>白センマイの湯引き</b> <b>Boiled white omasum (third stomach)</b>	¥1,800
<b>韓国のり</b> <b>Korean-style dry seaweed</b>	¥400
<b>チャンジャ</b> <b>Chanja</b>	¥800

# 野菜 Vegetables

	税込
<b>自家製キムチ盛り合わせ</b> (白菜キムチ、オイキムチ、カクテキ) ※単品もできます。 <b>Assorted Kimchi</b> (Chinese cabbage, cucumber and daikon radish)	¥1,580
<b>4色野菜のナムル盛り合わせ</b> (もやし、青菜、センナムル、マイタケ) <b>Assorted namul</b> (Korean seasoned bean sprouts, spinach, radish & carrots, maitake mushroom)	¥1,580
<b>ジャンボサラダ</b> <small>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</small> <b>Jumbo salad</b> (Red leaf lettuce, white celery, mizuna, red onion, bell pepper, tomatoes and bonito)	¥1,500
<b>グリーンサラダ</b> <small>サニーレタス・サラダ菜・キュウリ</small> <b>Green salad</b> (Red leaf lettuce, cucumber and sesame seeds)	¥1,200
<b>ネギムンチ</b> <b>Negi (Japanese leek) salad</b> Sliced Negi seasoned with spicy sesame oil	¥600
<b>サンチュ</b> <b>Sanchu leaves</b> Korean lettuce leaves	¥600
<b>青森県産にんにく焼き</b> <b>Aomori Garlic (to be roasted on the grill)</b> Aomori Garlic (to be roasted on the grill)	¥900

## メの逸品 Rice

税込

石焼き和牛ガーリックライス <i>Wagyu garlic rice in hot stone bowl</i>	¥2,400
石焼きビビンパ <i>Hot stone-bowl Bibimbap</i>	¥1,980
ビビンパ <i>Bibimbap</i>	¥1,750
和牛挽肉カレーライス <i>Wagyu minced meat curry and rice</i>	¥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~ <i>Wagyu omelet rice with demi-glace sauce</i> <i>Omelet stuffed with fried rice with Wagyu and vegetables topped with demi-glace</i>	¥2,200
真っ赤卵のTKG <i>Rice with premium raw egg</i>	¥750
こだわり玉子のみ <i>premium raw egg</i>	¥250
ご飯 <i>White rice</i>	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 Noodles

牛骨スープの冷麺 <i>Wagyu broth cold soup noodles</i>	¥1,800
和牛肉ネギうどん <i>Udon with Wagyu and green onions</i>	¥1,800

## スープ Soup

	税込
和牛白湯の濃厚テールスープ <i>Wagyu oxtail soup</i>	¥1,900
ハラミユッケジャンスープ <i>Outside skirt soup</i>	¥1,800
野菜スープ <i>Vegetable soup</i>	¥1,000
真っ赤卵とワカメスープ <i>Premium egg &amp; seaweed soup</i>	¥1,000
あおさ海苔のスープ <i>Aosa seaweed soup</i>	¥800

※すべてのスープ類にご飯を入れられます。+¥300

※Additional rice in those soups +¥300

## デザート Dessert

宮崎県産 マンゴーパannaコッタ <i>Miyazaki Mango panna cotta</i> ヨーグルトパannaコッタとマンゴームースの2層に、マンゴー果肉入りソースを添えました。 <i>Two layers of yogurt panna cotta and mango mousse served with mango pulp sauce.</i>	¥900
白金プリン <i>Shirokane pudding</i> 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。 <i>Made with premium milk from Hokkaido and premium eggs from Kyoto</i>	¥850
北海道濃厚ミルクソフトクリーム <i>Hokkaido milk soft serve ice cream</i> 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。 <i>Made with rich Hokkaido milk</i>	¥800
お口直しのジェラート <i>Gelato</i> 食後にさっぱりとしたジェラートです。 <i>Please ask server for available flavor(s)</i>	¥680

## お土産 Take out

二種のハラミそばろ弁当 <i>Minced wagyu bento box</i>	¥2,500
--	--------

別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

## Drinks

### ビール

#### Beer

(生) サントリー ザ・プレミアム・モルツ ¥850  
*Suntory The premium malts*

(瓶) アサヒ スーパードライ (500ml) ¥950  
*(Bottle) Asahi Super dry*

(瓶) キリン 一番搾り (500ml) ¥950  
*(Bottle) Kirin Ichiban-shibori*

(瓶) サッポロ エビス (500ml) ¥950  
*(Bottle) Sapporo Yebisu*

サントリー・オールフリー (334ml) ¥750  
*Non-Alcoholic Suntory All free*

### グラスワイン

#### Wine

(白) ラングロワ・シャトー ¥1,200  
クレマンド ロワール ブリュット  
*Langlois Chateau*

*Cremant de Loire Brut(FRA)*  
フランス/シュナンブラン・シャルドネ・カベルネフラン

(白) バンフィ ラ ペッテゴラ '22 ¥1,200  
*BANFI La Pettegola Vermentin(ITA)*

*イタリア/ヴェルメンティーノ*

(赤) ストラタム ピノノワール '22 ¥1,200  
*Stratum Pinot Noir (NZ)*

*ニュージーランド/ピノノワール*

(赤) クレイシャノン ¥1,400  
ジンファンデル '20

*Clay Shannon Zinfandel* *アメリカ/ジンファンデル*

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

#### Whisky

ハイボール ¥850  
*Suntory kaku*

メーカーズマーク ¥900  
*Merkers mark*

イチローズモルト ¥1,400  
*Ichiro's malt*

響 ¥1,800  
*Hibiki*

山崎NV・白州NV ¥1,800  
*Yamazaki NV・Hakusyu NV*

山崎12年・白州12年 ¥2,800  
*Yamazaki 12y・Hakusyu 12y*

山崎18年 ¥6,000  
*Yamazaki 18y*

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。

*Tell us how you would like your drink, on the rocks,with soda,or with water*

### 酎ハイ・サワー

#### Shouchu・Cocktail

自家製 濃いウーロンハイ ¥750  
*Original oolong hai*

緑茶ハイ ¥750  
*Green tea hai*

どうもろこしのひげ茶ハイ ¥750  
*Corn tea hai*

生搾りレモンサワー ¥800  
*Flesh lemon sour*

リンゴ酢サワー ¥750  
*Apple vinegar sour*

リンゴ酢ハイボール ¥900  
*Apple vinegar highball*

カルピ酒サワー ¥800  
*Original calpis sour*

## こだわりの本格焼酎

### Premium Shochu

税込

一粒の麦 (麦) (鹿児島) ¥850

*Hitotsubu-no-mugi*

キロク (芋) (宮崎) ¥850

*Kiroku*

水・お湯・お茶類・ソーダ等割もの各種お申し付けください。

*Tell us how you would like your drink, on the rocks, with soda, or with water*

## 果実酒

### Fruits Sake

季節のサングリア (白・赤) ¥900

*Sangria*

青谷の梅 (京都) ¥850

*Aotani no ume*

百年梅酒 (茨城) ¥1,200

*Premium umeshu*

鶴梅 ゆず酒 (和歌山) ¥850

*Tsuruume yuzu*

## マッコリ

### Makgoli

天地水 純生マッコリ

*Tenchisui nama*

グラス ¥750

*glass*

デキャンタ (400ml) ¥2,200

*decanter*

## 日本酒

双喜 純米大吟醸 (山形)

180ml ¥2,400 300ml ¥3,800

## ソフトドリンク

### Soft Drink

税込

自家製 濃いウーロン茶 ¥600

*Original oolong tea*

緑茶 ¥600

*Green tea*

とうもろこしのひげ茶 ¥600

*Corn tea*

オレンジジュース ¥600

*Oranje juice*

アップルジュース ¥600

*Apple juice*

ぶどうジュース ¥600

*Grape juice*

コーラ ¥600

*Coke*

沖縄県産アイランドクラフトコーラ ¥950

*Okinawa island craft cola*

ジンジャーエール(辛) ¥600

*Ginger ale (dry)*

カルピスソーダ ¥600

*Calpis soda*

サンペレグリノ (500ml) ¥950

*S.Pellegrino (sparkling・500ml)*

アクアパンナ (500ml) ¥950

*Acqua Panna (mineral・500ml)*