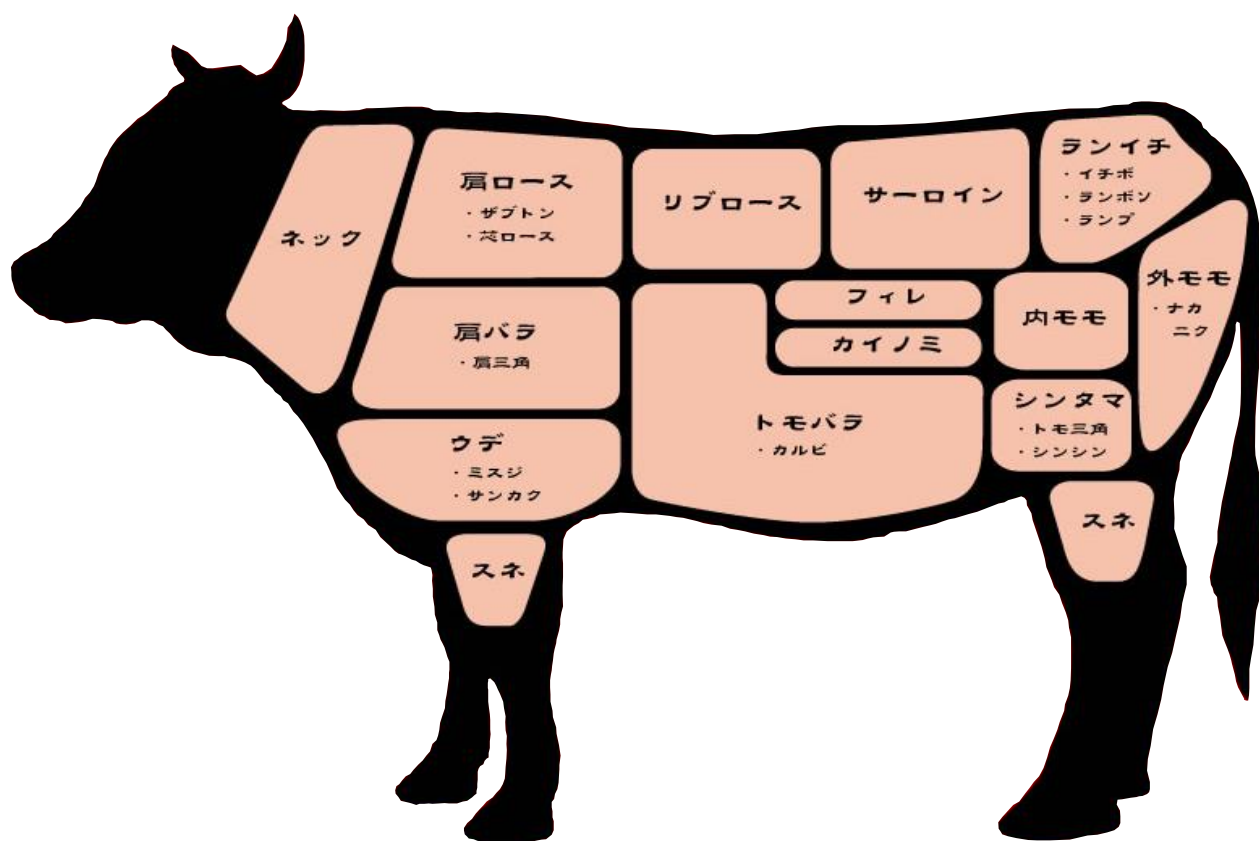


当店で取り扱う黒毛和牛について

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&メ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

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	(矢澤牛—北海道)	1枚	¥3,200
<i>Sirloin Nohara-yaki</i>	<i>(Yazawa beef-Hokkaido)</i>	<i>1slice</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	(矢澤牛—北海道)	¥3,900
<i>Zabuton</i>	<i>(Yazawa beef-Hokkaido)</i>	

ミスジ	(矢澤牛—北海道)	¥3,900
<i>Misuji</i>	<i>(Yazawa beef-Hokkaido)</i>	

サンカク	(三重)	¥3,200
<i>Sankaku</i>	<i>(Mie)</i>	

イチボ	(群馬)	¥2,900
<i>Ichibo</i>	<i>(Gunma)</i>	

ランボソ	(群馬)	¥2,900
<i>Ramboso</i>	<i>(Gunma)</i>	

カメノコ	(群馬)	¥2,900
<i>Kamenoko</i>	<i>(Gunma)</i>	

特選厚切り

Thick cut

シャトーブリアン	(矢澤牛—北海道)	¥9,500
<i>Chateaubriand</i>	<i>(Yazawa beef-Hokkaido)</i>	

フィレ	(矢澤牛—北海道)	¥8,000
<i>Fillet</i>	<i>(Yazawa beef-Hokkaido)</i>	

※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」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 piece	¥1,580
<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 6 piece	¥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			¥3,680
<i>Superior outside skirt</i>			
ハラミ			¥2,980
<i>Regular outside skirt</i>			
カルビ			¥1,900
<i>Kalbi</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</i>			
炙り焼き極上ハツ			¥1,700
<i>Premium beef hearts</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>Large Intestine</i>			

おすすめ一品料理

シルクスイートのポタージュ

Silk Sweet Potato Potage

肉質がしっとりしていて秋から冬にかけて徐々に甘みが増すシルクスイート。アーモンドミルクを使用し、アーモンドの香りとコクがシルクスイートと相性抜群！食前や食後のスープにどうぞ。

税込

¥500

秋のニンニク焼き

Grilled Garlic with Autumn flavors

人気のニンニク焼きに秋の味覚を入れました！ほんのり山椒オイルが香り、後味ピリッと大人のおつまみにピッタリです。

¥1,400

和牛ハラミのレンコン挟み揚げ

Deep-fried Wagyu Skirt Steak Sandwiched in Lotus Root

肉の旨味が強いハラミを、もちりシャキシャキとした食感が特徴のレンコンで挟み揚げにしました。お酒のお供や食事にも合う一品です。

¥800

秋茄子と茸の鉄板焼きそば

Teppan Fried Noodles with Autumn Eggplants and Mushrooms

6種類の茸と、甘さととろみの特徴の緑トロ茄子を、ホルモンと一緒に牛骨ベースの餡かけ焼きそばに。熱々の秋の鉄板焼きそばを是非お召し上がりください。

¥2,000

数量限定

秋トリュフのサーロイン肉巻きおにぎり

Sirloin beef-wrapped rice ball with seasonal truffle

みんな大好き肉巻きおにぎり！！
今季は優しく香るオータムトリュフをかけて召し上がれ。
(白トリュフに変更も可能です。2g ¥6800)

¥2,800

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 Appetizers

税込
¥3,000

正真正銘のユッケ
Korean-style seasoned Wagyu tartare with an egg yolk
※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.

ジャンボ特製 和牛の握り 1貫 ¥1,100
Jumbo wagyu sushi 1 piece

矢澤精肉店のモルタデッラ ¥1,200
Yazawa-meat mortadella

白センマイの湯引き ¥1,800
Boiled white omasum (third stomach)

韓国のり ¥450
Korean-style dry seaweed

チャンジャ ¥800
Chanja

野菜 Vegetables

税込
¥1,580

自家製キムチ盛り合わせ (白菜キムチ、オイキムチ、カクテキ) ※単品もできます。
Assorted Kimchi (Chinese cabbage, cucumber and daikon radish)

4色野菜のナムル盛り合わせ (もやし、青菜、センナムル、マイタケ) ¥1,580
Assorted namul (Korean seasoned bean sprouts, spinach, radish & carrots, maitake mushroom)

ジャンボサラダ ¥1,500
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
Jumbo salad (Red leaf lettuce, white celery, mizuna, red onion, bell pepper, tomatoes and bonito)

グリーンサラダ ¥1,200
サニーレタス・サラダ菜・キュウリ
Green salad (Red leaf lettuce, cucumber and sesame seeds)

ネギムンチ ¥700
Negi (Japanese leek) salad Sliced Negi seasoned with spicy sesame oi

サンチュ ¥700
Sanchu leaves Korean lettuce leaves

青森県産にんにく焼き ¥900
Aomori Garlic (to be roasted on the grill) Aomori Garlic (to be roasted on the grill)

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>	¥2,000
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
真っ赤卵とワカメスープ <i>Premium egg & seaweed soup</i>	¥1,000
野菜スープ <i>Vegetable 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

白金プリン <i>Shirokane pudding</i>	¥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。 <i>Made with premium milk from Hokkaido and premium eggs from Kyoto</i>	
北海道濃厚ミルクソフトクリーム <i>Hokkaido milk soft serve ice cream</i>	¥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。 <i>Made with rich Hokkaido milk</i>	
お口直しのジェラート <i>Gelato</i>	¥680
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>	

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) クレマンドリムー ブリュット '21 ¥1,200
テールド ヴィルロング
Cremant de limoux Brut

Terre de villelongue(FRA)
フランス/シャルドネ シュナンブラン ピノワール

(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) イーター'22 ¥1,200
ITER Cabernet Sauvignon (USA)

アメリカ/カベルネソーヴィニヨン

(赤) ソウマ ヘキサムヴィンヤード '23 ¥1,400
SOUMAH Hexham / Pinot Noir (AUS)

オーストラリア / ピノワール

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

嘉之助 ¥1,800
Kanosuke

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

山崎18年・白州18年 ¥8,000
Yamazaki 18y

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

十四代 (米) (山形) ¥1,200

Juyondai

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 天地水 純生マッコリ

Makgoli 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 ¥630

Original oolong tea

緑茶 ¥630

Green tea

どうもろこのひげ茶 ¥630

Corn tea

オレンジジュース ¥630

Oranje juice

アップルジュース ¥630

Apple juice

ぶどうジュース ¥630

Grape juice

コーラ ¥630

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) ¥630

Ginger ale (dry)

カルピスソーダ ¥630

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)