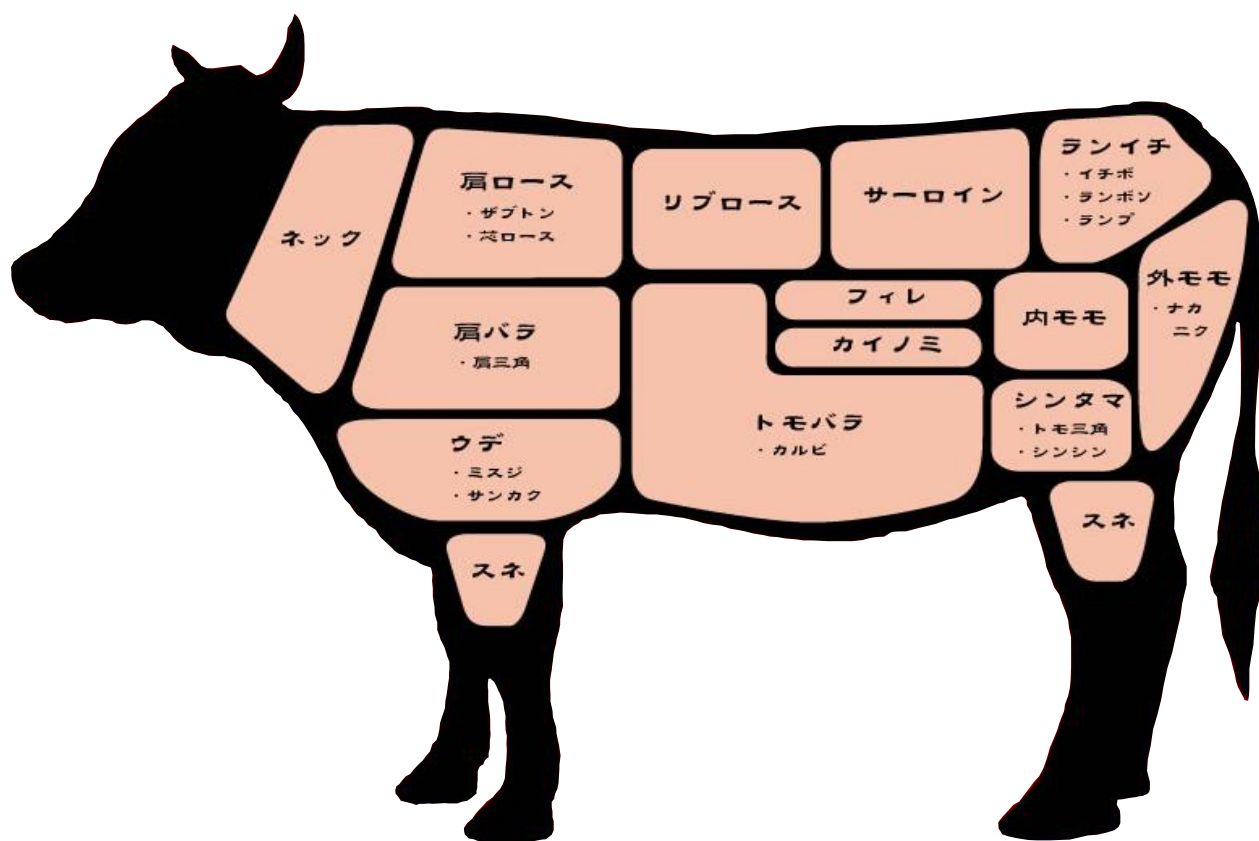


当店で取り扱う黒毛和牛について

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	(群馬)	1枚	¥3,200
Sirloin Nohara-yaki	(Gunma)	1 slice	

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	(茨城)		¥3,900
Zabuton	(Ibaraki)		
ミスジ	(上州和牛-群馬)		¥3,900
Misuji	(Joshu beef-Gunma)		
★イチボ	(NAMIKI和牛-青森)		¥3,200
Ichibo	(NAMIKI beef-Aomori)		
★サンカク	(常陸牛-茨城)		¥3,200
Sankaku	(Hitachi beef-Ibaraki)		
ウワミスジ			¥3,000
Uwamisuji			
カメノコ	(青森)		¥2,900
Kamenoko	(Aomori)		

特選厚切り

Thick cut

フィレ	(北海道)		¥8,000
Fillet	(Hokkaido)		
★2種盛り合わせ			¥5,500
Assorted 2 kinds			

※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.

We Basically ask customers to grill meat by themselves.

Only Nohara-yaki is grilled by our staff.

For thick cut of meat, it depends on how busy we are.

We're trying our best to have all our customers go home happy and satisfied!

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枝限定とさせていただきます。	1枝 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枝 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	※おひとり様1枝限定とさせていただきます。	1枝 1 piece	¥920
<i>Superior outside skirt Limited serving (one cut per person only!)</i>			
サガリ			¥3,280
<i>Regular inside skirt</i>			
ハラミ			¥2,980
<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</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>			
シマチョウ			¥1,600
<i>Large Intestine</i>			

おすすめ一品料理

税込

西阪農園の春菊と雪うるいのサラダ

¥1,400

土からこだわり、苦味やえぐみの少なさが特徴の西阪農園のサラダ春菊と、シャキシャキとした食感の雪うるいを使用し、後味のすっきりとした特製ドレッシングで仕上げています。

腕の部位の小三角で作った自家製昆布〆生ハムとご一緒に、お召上がり下さい。

2色のポテトサラダ

¥1,000

新じゃがいも、新玉ねぎ、グリーンピース、春を感じる食材達を集めました。和牛のイチボをベーコンの代わりに使用しています。2色のポテトサラダになっており、春の食材を楽しめる一品です。

春キャベツと和牛のメンチカツ

1個

¥700

水々しくシャキシャキとした旬の春キャベツを使用し、和牛のハラミとタンで作ったメンチカツ。春キャベツと和牛の旨味が詰まった一品です。

梅ビビン麺

¥1,600

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ました。梅干しと自家製のコチュジャンで和えた麺に、花穂で紫蘇の香りをアクセントに添えました。焼肉の締めにピッタリのさっぱりとした味わいです。

数量限定

春トリュフのサーロイン肉巻きおにぎり

¥2,800

みんな大好き肉巻きおにぎり！！
今季は優しく香る黒トリュフをかけて召し上がれ。

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

黒センマイの湯引き ¥1,800

Boiled omasum (third stomach)

韓国のり ¥450

Korean-style dry seaweed

チャンジャ ¥800

Chanja

野菜 Vegetables

手作りキムチ盛り合わせ (白菜キムチ、オイキムチ、カクテキ) ※単品もできます。 税込 ¥1,580

Assorted kimchi (Chinese cabbage, cucumber and daikon radish)

手作り4色ナムルの盛り合わせ (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 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

Jumbo salad (Red leaf lettuce, white celery, mizuna, red onion, bell pepper, tomatoes and bonito)

グリーンサラダ サニーレタス・サラダ菜・キュウリ ¥1,200

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>	¥900
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

税込

(生) サントリー ザ・プレミアム・モルツ ¥900
Suntory The premium malts

(瓶) アサヒ スーパードライ (500ml) ¥980
(Bottle) Asahi Super dry

(瓶) キリン 一番搾り (500ml) ¥980
(Bottle) Kirin Ichiban-shibori

(瓶) サッポロ エビス (500ml) ¥980
(Bottle) Sapporo Yebisu

サントリー・オールフリー (334ml) ¥780
Non-Alcoholic Suntory All free

グラスワイン

Wine

税込

(乾) クレマンドリムー ¥1,400
テールド ヴィルロング ブリュット
Cremant De Limoux

Brut (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 ¥1,300
BANFI La Pettegola Vermentin (ITA)

イタリア/ヴェルメンティーノ

(赤) イーター'22 ¥1,300
ITER Cabernet Sauvignon (USA)

アメリカ/カベルネソーヴィニオン

(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 ¥880
Suntory kaku

シーバスリーガル ミズナラ ¥1,200
Chivas regal mizunara

イチローズモルト ¥1,400
Ichiro's malt

嘉之助 ¥1,800
Kanosuke

山崎NV・白州NV・響NV ¥2,000
Yamazaki NV・Hakusyu NV・Hibiki NV

山崎12年・白州12年 ¥3,000
Yamazaki 12y・Hakusyu 12y

山崎18年・白州18年 ¥8,000
Yamazaki 18y・Hakusyu 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 ¥800
Original oolong hai

緑茶ハイ ¥800
Green tea hai

どうもろこのひげ茶ハイ ¥800
Corn tea hai

生搾りレモンサワー ¥850
Flesh lemon sour

リンゴ酢サワー ¥800
Apple vinegar sour

リンゴ酢ハイボール ¥950
Apple vinegar highball

カルピ酒サワー ¥850
Original calpis sour

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

Premium Shochu

税込

一粒の麦 (麦) (鹿児島)	¥850
<i>Hitotsubu-no-mugi</i>	
キロク (芋) (宮崎)	¥850
<i>Kiroku</i>	
十四代 (米) (山形)	¥1,200
<i>Juyondai</i>	

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	¥950
<i>Sangria</i>	
青谷の梅 (京都)	¥850
<i>Aotani no ume</i>	
百年梅酒 (茨城)	¥1,200
<i>Premium umeshu</i>	
鶴梅 ゆず酒 (和歌山)	¥850
<i>Tsuruume yuzu</i>	

マッコリ 天地水 純生マッコリ

Makgoli Tenchisui nama

グラス	¥750
<i>glass</i>	
デキャンタ (400ml)	¥2,200
<i>decanter</i>	



日本酒

上喜元 生もと純米吟醸 (山形)

180ml ¥2,500 300ml ¥3,900

ソフトドリンク

Soft Drink

税込

自家製 濃いウーロン茶	¥650
<i>Original oolong tea</i>	
緑茶	¥650
<i>Green tea</i>	
どうもろこのひげ茶	¥650
<i>Corn tea</i>	
オレンジジュース	¥650
<i>Oranje juice</i>	
アップルジュース	¥650
<i>Apple juice</i>	
ブドウジュース	¥650
<i>grape juice</i>	
コーラ	¥650
<i>Coke</i>	
沖縄県産アイランドクラフトコーラ	¥980
<i>Okinawa island craft cola</i>	
ジンジャーエール(辛)	¥650
<i>Ginger ale (dry)</i>	
カルピスソーダ	¥650
<i>Calpis soda</i>	
サンペレグリノ (500ml)	¥950
<i>S.Pellegrino (sparkling・500ml)</i>	
アクアパンナ (500ml)	¥950
<i>Acqua Panna (mineral・500ml)</i>	