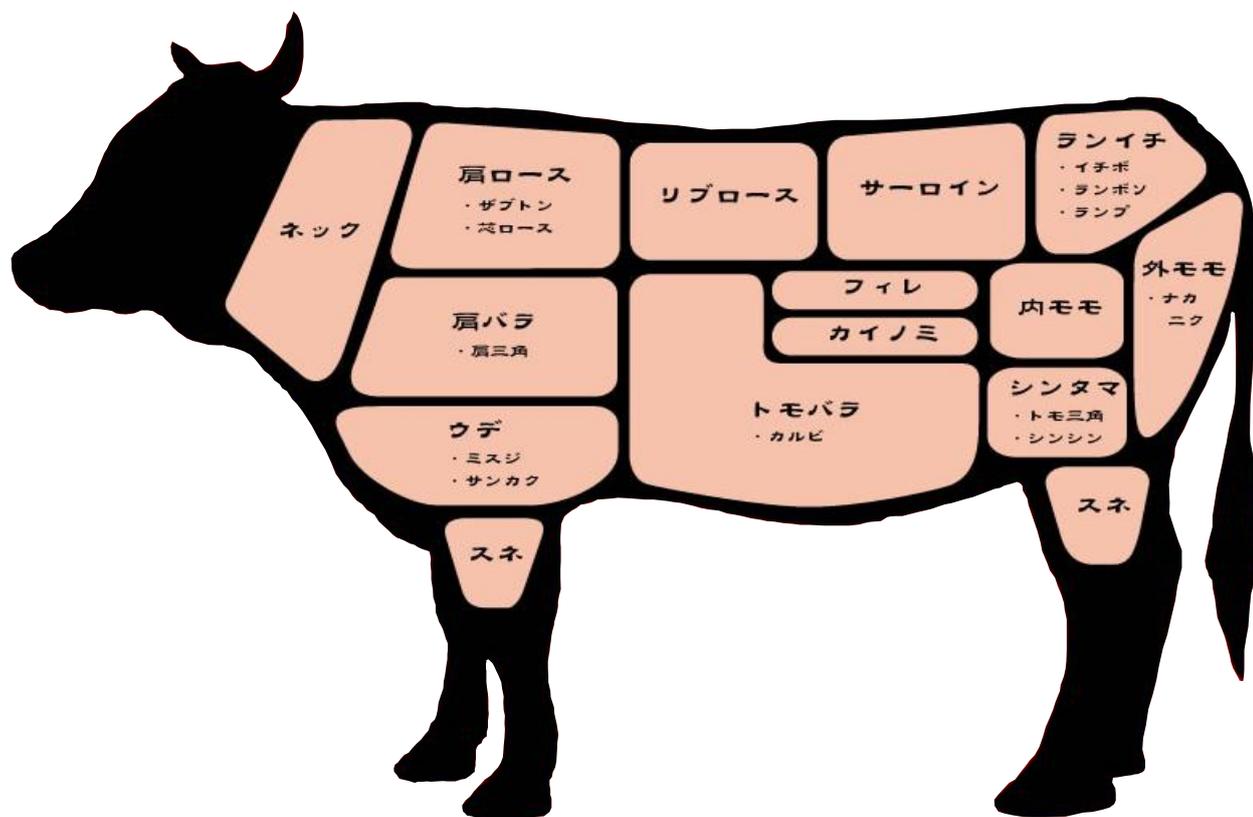


## 当店で取り扱う黒毛和牛について

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	(昭和牛-群馬)	1枚	¥3,200
<i>Sirloin Nohara-yaki</i>	<i>(S beef-Hokkaido)</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	(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	¥3,300
<i>Regular slice of beef tongue (Served with chopped leek.) 6 piece</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枚限定とさせていただきます。	1枚	¥920
<i>Superior outside skirt Limited serving (one cut per person only!) 1 piece</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、よく火を通して召し上がってください。		¥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

### ゴーヤサラダ

¥1,300

#### *Goya Salad*

旬のゴーヤの苦味と、わさび菜のピリッとした辛味、カボスの爽やかな香りが焼肉との相性がぴったりです。食前や食中におすすめな一品です。

### ピリ辛ゴロゴロ夏野菜

¥1,000

#### *Spicy Chunky Summer Vegetables*

夏野菜をダイレクトに感じられるようにゴロッとサイズにカットしました。カプサイシンで、暑い夏に負けないようにピリ辛に。お酒のおつまみにもピッタリです。

### 薬味たっぷりの和牛なめろう

¥1,200

#### *Wagyu Tartare with Plenty of Aromatics*

水々しい旬の新生姜と和牛でなめろうにしました。白味噌が爽やかな薬味の風味をひきたてます。日本酒と相性抜群の一品です。

#### 数量限定

### サマートリュフのサーロイン肉巻きおにぎり

¥2,800

#### *Sirloin beef-wrapped rice ball with seasonal truffle*

みんな大好き肉巻きおにぎり！！

今季は優しく香るサマートリュフをかけて召し上がれ。

#### デザート

### 湯田ヨーグルトのムース マンゴーソース

¥900

#### *Yuda Yogurt Mousse with Mango Sauce*

岩手県の湯田ミルクで作られているプレミアムヨーグルトを使用し、ムースにしました。夏に甘さが増すマンゴーをソースにしています。ヨーグルトの酸味と、マンゴーの優しい甘さが焼肉の後にピッタリなデザートです。

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

## 正真正銘のユッケ

税込  
¥3,000

### 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

## 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

### Chan ja

# 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 o

## 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 &amp; 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「美瑛放牧酪農場」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>	
日替わりジェラート <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 (数量限定) <i>Minced wagyu bento box</i>	¥2,000
焼肉弁当 <i>Yakiniku bento box</i>	¥2,800

# 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

(泡) 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 Vermentir (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*

### 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*

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。

## 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>	
アクアパナ	(500ml) ¥950
<i>Acqua Panna (mineral)</i>	
	(1000ml) ¥1,600