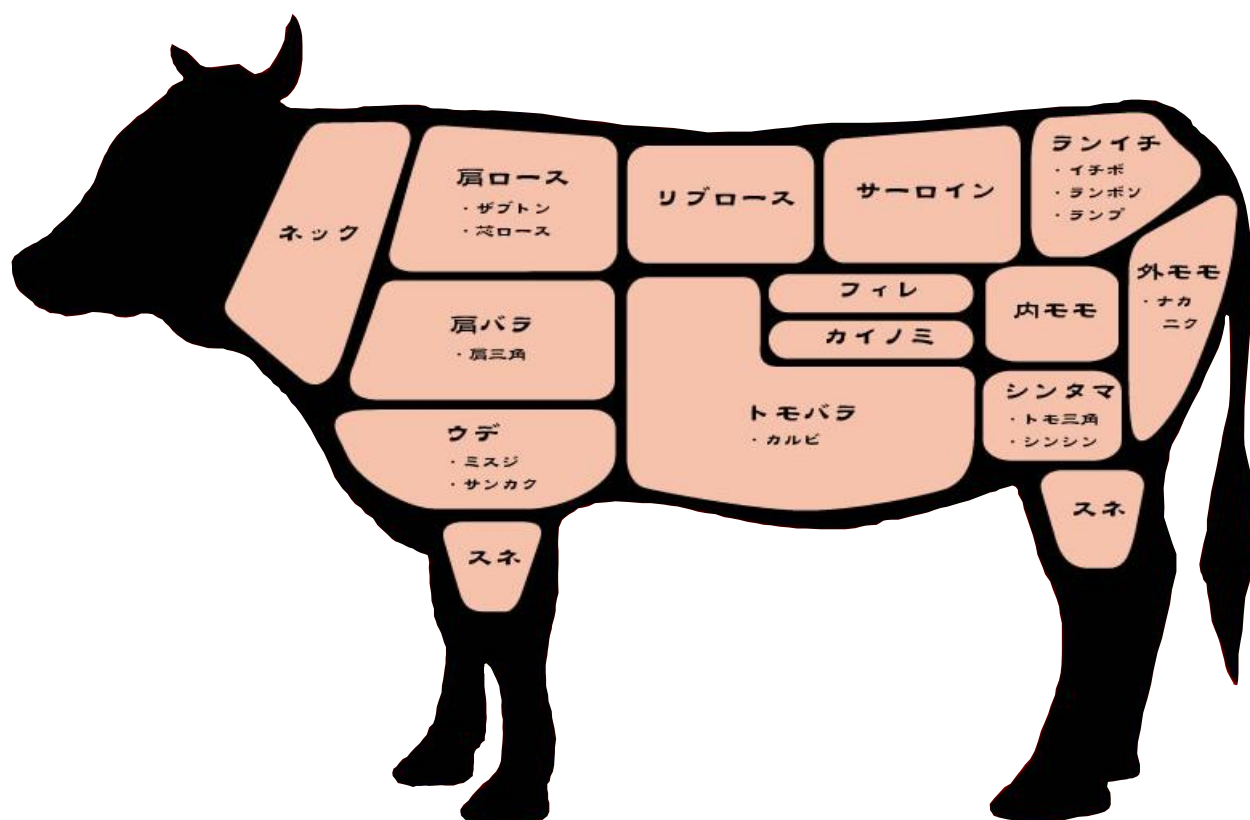


## 当店で取り扱う黒毛和牛について

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

### 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 |
| Sirloin Nohara-yaki | (S beef-Hokkaido) | 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    | (矢澤牛-北海道)              | ¥3,900 |
| Zabuton | (Yazawa beef-Hokkaido) |        |

|        |                        |        |
|--------|------------------------|--------|
| ミスジ    | (矢澤牛-北海道)              | ¥3,900 |
| Misuji | (Yazawa beef-Hokkaido) |        |

|         |       |        |
|---------|-------|--------|
| サンカク    | (三重)  | ¥3,200 |
| Sankaku | (Mie) |        |

|        |         |        |
|--------|---------|--------|
| イチボ    | (群馬)    | ¥2,900 |
| Ichibo | (Gunma) |        |

|         |         |        |
|---------|---------|--------|
| ランボソ    | (群馬)    | ¥2,900 |
| Ranboso | (Gunma) |        |

|          |         |        |
|----------|---------|--------|
| カメノコ     | (群馬)    | ¥2,900 |
| Kamenoko | (Gunma) |        |

## 特選厚切り

### Thick cut

|               |                        |        |
|---------------|------------------------|--------|
| シャトーブリアン      | (矢澤牛-北海道)              | ¥9,500 |
| Chateaubriand | (Yazawa beef-Hokkaido) |        |

|        |                        |        |
|--------|------------------------|--------|
| フィレ    | (矢澤牛-北海道)              | ¥8,000 |
| Fillet | (Yazawa beef-Hokkaido) |        |

※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

Superior thick slice of beef tongue

Limited serving (one cut per person only!)

薄切り タン塩 (ネギ添え)

Regular slice of beef tongue

(Served with chopped leek.)

6枚

6 piece

¥3,300

上タンゲタ (ネギ添え)

Cut-off beef tongue

(Served with chopped leek.)

¥2,200

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

1 piece

¥920

Superior outside skirt

Limited serving (one cut per person only!)

サガリ

Regular inside skirt

¥3,280

ハラミ

Regular outside skirt

¥2,980

上カルビ

Superior Kalbi

¥2,900

カルビ

Kalbi

¥1,900

上ロース

Superior Beef loin

¥2,900

ロース

Beef loin

¥1,900

## 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りください。

¥1,800

Premium Grilled liver

炙り焼き極上ハツ

Premium beef hearts

¥1,700

重ねダレ・アブシン (4枚)

Layered Sauce Fatty Heart

¥1,600

ミノサンド

Premium first stomach

¥1,600

上ミノ

First stomach

¥1,600

シマチヨウ

Large Intestine

¥1,600

## おすすめ一品料理

税込

### シルクスイートのポタージュ

¥600

#### *Silk Sweet Potato Potage*

名前の通り、絹のように滑らかな舌触りと上品な甘さが特徴のシルクスイートを、優しいポタージュに仕立てました。

### 和牛ローストとマッシュルームのサラダ

¥1,400

#### *Wagyu Roast Beef & Mushroom Salad*

和牛腕肉のローストビーフと、静岡県長谷川農産ホワイトマッシュルームをふんだんに使用した、特製バルサミコドレッシングの甘酸っぱいサラダです。

### かぼちゃとさつま芋のポテトサラダ

¥1,000

#### *Pumpkin & Sweet Potato Salad*

秋の代表的なかぼちゃとさつま芋を、それぞれの個性を活かしたポテトサラダです。某アイスクリーム店をイメージした、かわいい見た目もお楽しみください。

### 古代蓮根のコロッケ

1ヶ

¥600

#### *Ancient Lotus Root Croquette*

食感・糖度が豊かな旬の古代蓮根を、存分に楽しんで頂けるコロッケです。

数量限定

### 秋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！！  
今季は優しく香る秋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

## 正真正銘のユッケ

¥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 ¥1,200

### Jumbo wagyu sushi

1 piece

## 黒センマイの湯引き

¥1,800

### Boiled omasum (third stomach)

## 韓国のり

¥500

### Korean-style dry seaweed

## チャンジャ

¥800

### Chan ja

# 野菜 Vegetables

税込

## 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。

¥1,680

### 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)

¥1,680

### Assorted namul

(Korean seasoned bean sprouts, spinach, radish & carrots, maitake mushroom)

## ジャンボサラダ

サニーレタス・グリーンカール・ロメインレタス・ホワイセソリ

水菜・赤タマネギ・パプリカ・ブチトマト・かつお節

(Red leaf lettuce, green curls, romaine lettuce, white celery, mizuna, red onion, bell pepper, tomatoes and bonito)

¥1,680

### Jumbo salad

## グリーンサラダ

サニーレタス・グリーンカール・ロメインレタス・キュウリ

¥1,380

### Green salad

(Red leaf lettuce, green curls, romaine lettuce cucumber and sesame seeds)

## ネギムンチ

¥800

### Negi (Japanese leek) salad

Sliced Negi seasoned with spicy sesame oil

## サンチュ

¥800

### Sanchu leaves

Korean lettuce leaves

## 青森県産にんにく焼き

¥1,200

### Aomori Garlic (to be roasted on the grill)

Aomori Garlic (to be roasted on the grill)

## ㄨの逸品

### Rice

税込

石焼き和牛ガーリックライス

¥2,400

*Wagyu garlic rice in hot stone bowl*

石焼きビビンバ

¥2,200

*Hot stone-bowl Bibimbap*

ビビンバ

¥1,800

*Bibimbap*

和牛挽肉カレーライス

¥2,000

*Wagyu minced meat curry and rice*

こだわり玉子の極上和牛オムライス ～デミグラスソース～

¥2,300

*Wagyu omelet rice with demi-glace sauce*

*Omelet stuffed with fried rice with Wagyu and vegetables topped with demi-glace*

真っ赤卵のTKG

¥750

*Rice with premium raw egg*

こだわり玉子のみ

¥250

*premium raw egg*

ご飯

小 ¥300

*White rice*

中 ¥400

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

大 ¥500

『鳥取県産きぬむすめ』を使用しています。

## 麵

### Noodles

牛骨スープの冷麵

¥1,800

*Wagyu broth cold soup noodles*

和牛肉ネギうどん

¥2,000

*Udon with Wagyu and green onions*

## スー プ

### Soup

|                                                      | 税込     |
|------------------------------------------------------|--------|
| 和牛白湯の濃厚テールスープ<br><i>Wagyu oxtail soup</i>            | ¥1,900 |
| ハラミユッケジャンスープ<br><i>Outside skirt soup</i>            | ¥1,800 |
| 真っ赤卵とワカメスープ<br><i>Premium egg &amp; seaweed soup</i> | ¥1,000 |
| 野菜スープ<br><i>Vegetable soup</i>                       | ¥1,000 |
| あおさ海苔のスープ<br><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<br><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。<br><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<br><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。<br><i>Made with rich Hokkaido milk</i>                                             |      |
| 日替わりジェラート<br><i>Gelato</i>                                                                                         | ¥680 |
| 食後にさっぱりとしたジェラートです。<br><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)<br><i>Minced wagyu bento box</i> | ¥2,000 |
| 和牛焼肉弁当<br><i>Yakiniku bento box</i>                 | ¥3,200 |

# 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 ビノワール

(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 / ビノワール

別途ワインリストございます。スタッフにお申し付けください。

### ウィスキー・ブランデー

#### Whisky・Brandy

ハイボール ¥880

Suntory kaku

ニッカブランデー XO “白” ¥1,000

Nikka brandy XO “White”

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

サントリー 碧 ¥1,600

Suntory Ao

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

サントリー六 柚子ジンソーダ ¥1,000

Suntory Roku Yuzu Gin soda

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

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 ¥950

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

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

Original oolong tea

緑茶 ¥650

Green tea

どうもろこのひげ茶 ¥650

Corn tea

オレンジジュース ¥650

Oranje juice

アップルジュース ¥650

Apple juice

ブドウジュース ¥650

grape juice

コーラ ¥650

Coke

沖縄県産アイランドクラフトコーラ ¥980

Okinawa island craft cola

ジンジャーエール(辛) ¥650

Ginger ale (dry)

カルピスソーダ ¥650

Calpis soda

サンペレグリノ (500ml) ¥950

S.Pellegrino (sparkling・500ml)

アクアパナ (500ml) ¥950

Acqua Panna (mineral)

(1000ml) ¥1,600