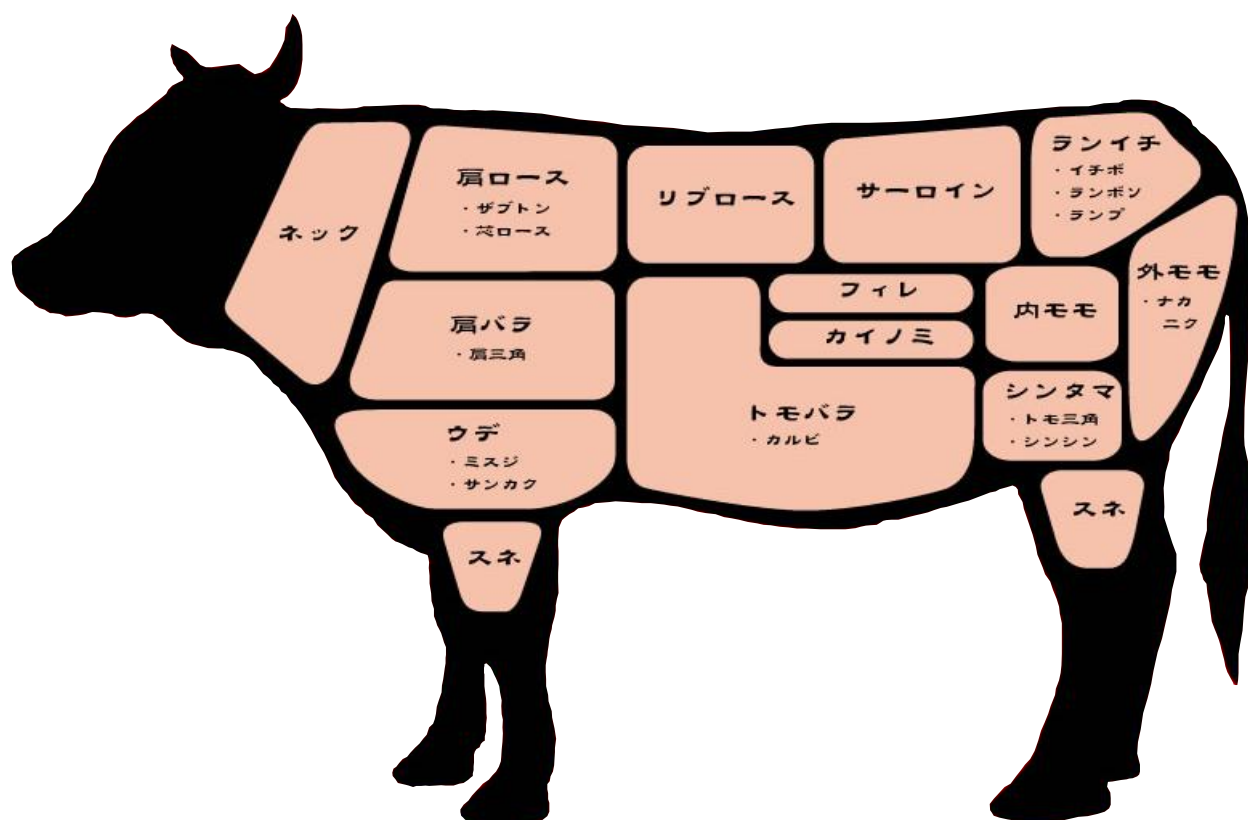


当店で取り扱う黒毛和牛について

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	¥1,600
Superior thick slice of beef tongue Limited serving (one cut per person only!)			
薄切り タン塩 (ネギ添え)		6枚 6 piece	¥3,400
Regular slice of beef tongue (Served with chopped leek.)			
上タンゲタ (ネギ添え)			¥2,300
Cut-off beef tongue (Served with chopped leek.)			
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	¥1,000
Superior outside skirt Limited serving (one cut per person only!)			
サガリ			¥3,400
Regular inside skirt			
ハラミ			¥3,000
Regular outside skirt			
上カルビ			¥2,900
Superior Kalbi			
カルビ			¥1,900
Kalbi			
上ロース			¥2,900
Superior Beef loin			
ロース			¥1,900
Beef loin			

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		¥1,700
Premium beef hearts		
重ねダレ・アブシン (4枚)		¥1,600
Layered Sauce Fatty Heart		
ミノサンド		¥1,600
Premium first stomach		
上ミノ		¥1,600
First stomach		
シマチヨウ		¥1,600
Large Intestine		

おすすめ一品料理

税込

京水菜と牛蒡のサラダ

¥1,200

KyouMizuna & Gobo Salad

シャキシャキした食感と癖のない味わいの京水菜に、食感が楽しめるカリッと揚げた牛蒡をアクセントに仕上げたサラダです。自家製黒酢生姜ドレッシングで、食欲をそそります！

里芋と和牛の春巻

1本

¥700

Taro & Wagyu Beef Spring rolls

和牛イチボと、絹のように滑らかな里芋『きぬ乙女』の上品な春巻。ほんのり香る柚子が冬の訪れを感じさせます。

葱とニラの長芋チヂミ

¥1,000

Nagaimo Chijimi with Green Onion & Garlic Chives

お客様からリクエストが多かった『チヂミ』作りました！長芋を使ったもちもちの生地、葱とニラをたっぷりと使い、香ばしく焼き上げました。

牛テール煮込み

¥2,000

Oxtail Stew

1頭からごく僅かしか取れない希少部位のテールを、ジャンボらしく大胆に、オリジナル特製ダレで煮込みました。

ベトナムスタッフ、ビン君の・・・

¥2,000

Vietnam Staff Binh・・・

ベトナム人スタッフのビン君が作った本場の味が楽しめる一品。気になる方はスタッフまで。

数量限定

黒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。

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

石焼きビビンパ ¥2,200

Hot stone-bowl Bibimbap

ビビンパ ¥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 <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
和牛焼肉弁当 <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

どうもろこしのひげ茶 ¥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