

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>Ranboso</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	¥1,600
<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)	(Served with chopped leek.)	6枚 6 piece	¥3,400
<i>Regular slice of beef tongue</i>			
上タンゲタ (ネギ添え)	(Served with chopped leek.)		¥2,300
<i>Cut-off beef tongue</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 1 piece	¥1,000
<i>Superior outside skirt Limited serving (one cut per person only!)</i>			
サガリ			¥3,400
<i>Regular inside skirt</i>			
ハラミ			¥3,000
<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>			
重ねダレ・アブシン (4枚)			¥1,600
<i>Layered Sauce Fatty Heart</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

税込

春菊と新玉ねぎのサラダ

¥1,200

Chrysanthemum Greens & Spring Onion Salad

カルシウム、鉄分、β-カロテンといった栄養素をダイレクトに摂取できるサラダ春菊と、瑞々しく優しい甘みを持つ新玉ねぎを合わせ、鯉節を効かせた特製ドレッシングで、春のサラダを作りました！

そら豆と新じゃがの塩コロッケ

¥700

Broad Bean and New Potato Croquette

外はサクッ、中はふんわり。旬のそら豆と新じゃがの自然な甘みが主役。素材の良さを塩で引き立てた、この時期だけの限定コロッケです。

和牛小三角の山掛け

¥1,800

Wagyu Tri-Tip With Grated Japanese Mountain Yam

旨みの濃いコサンカクを、梅香るとろろでやさしく包み込みました。そのままでもよし！海苔で巻いて食べるも、尚よし！焼肉の前や、合間にどうぞ。

鉄板焼きホルモン

¥1,600

Teppan-Grilled Wagyu Offal

数種類のホルモンを香ばしく特製ダレでしっかりと味付け、ライムリーフの爽やかな香りに、ニンニクの酢漬けの酸味がアクセントに。ご飯もお酒も進む、思わず追加したくなる一皿です。

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 black truffle

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
正真正銘のユツケ	¥3,000
<i>Korean-style seasoned Wagyu tartare with an egg yolk</i>	
<small>※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.</small>	
ジャンボ特製 和牛の握り	1貫 ¥1,200
<i>Jumbo wagyu sushi</i>	<i>1 piece</i>
黒センマイの湯引き	¥1,800
<i>Boiled omasum (third stomach)</i>	
シビレの痺れ揚げ	¥1,000
<i>Crispy Fried Shibire (beef thymus)</i>	
韓国のり	¥500
<i>Korean-style dry seaweed</i>	
チャンジャ	¥800
<i>Chan ja</i>	

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
<i>Assorted kimchi (Chinese cabbage, cucumber and daikon radish)</i>	
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
<i>Assorted namul (Korean seasoned bean sprouts, spinach, radish & carrots, maitake mushroom)</i>	
ジャンボサラダ	¥1,680
<i>Jumbo salad</i>	<small>サニーレタス・グリーンカール・ロメインレタス・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 (Red leaf lettuce, green curls, romaine lettuce, white celery, mizuna, red onion, bell pepper, tomatoes and bonito)</small>
グリーンサラダ	¥1,380
<i>Green salad</i>	<small>サニーレタス・グリーンカール・ロメインレタス・キュウリ (Red leaf lettuce, green curls, romaine lettuce cucumber and sesame seeds)</small>
ネギムンチ	¥800
<i>Negi (Japanese leek) salad</i>	<small>Sliced Negi seasoned with spicy sesame oi</small>
サンチュ	¥800
<i>Sanchu leaves</i>	<small>Korean lettuce leaves</small>
青森県産にんにく焼き	¥1,200
<i>Aomori Garlic (to be roasted on the grill)</i>	<small>Aomori Garlic (to be roasted on the grill)</small>

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>	¥2,200
ビビンパ <i>Bibimbap</i>	¥1,800
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>	¥2,300
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。	

麵

Noodles

牛骨スープの冷麵 <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>	¥2,000

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

(白) 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 '24 ¥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 '23 ¥1,300
ITER Cabernet Sauvignon (USA)

アメリカ/カベルネソーヴィニオン

(赤) シレーニ '23 ¥1,300
Sileni / Pinot Noir (NZ)

ニュージーランド/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・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

どうもろこしのひげ茶ハイ ¥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

カルピスサワー ¥850
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>	
アクアパナ	(500ml) ¥950
<i>Acqua Panna (mineral)</i>	
	(1000ml) ¥1,600