

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

(宮城)

1枚 ¥3,200

Sirloin Nohara-yaki

(Miyagi)

1 slice

特選部位

Prime cuts

特選部位は“霜降り(上)⇒赤身(下)”の順番にて表記。人数に合わせた枚数でのおまかせコースもございます。

Prime cuts are listed from “marbled” to “lean.”

ザブトン

(玄玄-北海道)

¥3,900

Zabuton

(Gen-Hokkaido)

ミスジ

(丸富牛-鹿児島)

¥3,900

Misuji

(Marutomi beef-Kagoshima)

フィレミミ

¥2,700

Filet-mimi

★ イチボ

(茨城)

¥3,200

Ichibo

(Ibaraki)

★ サンカク

(丸富牛-鹿児島)

¥3,200

Sankaku

(Marutomi beef-Kagoshima)

ランボソ

(茨城)

¥2,900

Ramboso

(Ibaraki)

特選厚切り

Thick cut

フィレ

(前沢牛-岩手)

¥8,000

Fillet

(Maezawa beef-Iwate)

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

牛タンの冷しゃぶ

¥1,200

Chilled beef tongue "Shabu-Shabu"

牛タンの旨味とほどよい歯ごたえが楽しめる一品。
おろしポン酢と薬味でさっぱりとお召し上がりいただけます。

すだち冷麦

¥1,800

Cold Hiyamugi noodles with sudachi citrus

香り高いすだちと冷たい和出汁の爽やかな冷麦。
清々しい香りと喉越しの良さで焼肉の後にもさりと楽しめます。

とうもろこしのチヂミ

¥1,200

Corn Chijimi

甘みの強いとうもろこし"東京ゴールド"をたっぷりと使い、特製とうもろこし油で
香ばしく焼き上げ、外はカリッと、中はもちっとした食感と弾ける甘みのチヂミです。

牛タンのピリ辛春巻き

¥600

Spicy beef tongue spring rolls

粗挽きにした牛タンを旨辛の肉味噌餡に仕上げ、香ばしい皮で包みました。
パリッと軽やかな食感のあとに、牛タンならではの歯切れのよい食感と、
噛むほどにあふれる凝縮された肉の旨みが広がります。

白桃ゼリーと甘酒のパンナコッタ

¥800

White peach jelly and amazake panna cotta

甘酒のやさしい甘さとなめらかなパンナコッタに、みずみずしい白桃を合わせた、
夏にぴったりの爽やかなデザートです。
※リキュールを使用しておりますが、加熱調理によりアルコール分を飛ばしております。

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

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 ¥1,200

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

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
¥1,680

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・ホワイトセロリ
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)

𠂇の逸品

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。

𠂇

Noodles

牛骨スープの冷𠂇 ¥1,800

Wagyu broth cold soup noodles

和牛肉ネギうどん ¥2,000

Udon with Wagyu and green onions

真っ赤卵の冷やし辛混ぜ𠂇 ¥1,800

Spicy cold mixed noodles with premium egg

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>Wagyu spicy 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>	
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>	
数量限定 自家製コーヒーゼリー <i>Homemade coffee jelly</i>	¥800

香り高いカフェのコーヒーを、そのままゼリーにしました。

特製ソースが引き立てる、甘さとほろ苦さの贅沢なハーモニー。

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 ¥1,500
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) 有旅ワイナリー ¥1,500
ソーヴィニオン・ブラン
UTABI Winery / Sauvignon Blanc(JP)

長野 / ソーヴィニオン・ブラン

(赤) シレーニ '23 ¥1,400
Sileni / Pinot Noir(NZ)

ニュージーランド / ビノワール

(赤) 有旅ワイナリー メルロー ¥1,500
UTABI Winery / Merlot (JP)

長野 / メルロー

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

シングルモルト 嘉之助 ¥1,800

Single malt 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

水出し烏龍ハイ ¥800

Original oolong hai

緑茶ハイ ¥800

Green tea hai

と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

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 麴醇堂 生マッコリ

Makgoli Kooksoondang 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

水出し烏龍茶 ¥650

Original oolong tea

緑茶 ¥650

Green tea

と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

サンペレグリーノ (500ml) ¥950

S.Pellegrino (sparkling・500ml)

アクアパナ (500ml) ¥950

Acqua Panna (mineral)

(1000ml) ¥1,600