

# 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

(栃木)

1枚 ¥3,200

Sirloin Nohara-yaki

(Tochigi)

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

(矢澤ビーフ-北海道)

¥3,900

Zabuton

(Yazawa beef-Hokkaido)

ミスジ

(鶴舞和牛-群馬)

¥3,900

Misuji

(Tsurumai beef-Gunma)

カイノミ

¥3,200

Kainomi

★ イチボ

(仙台牛-宮城)

¥3,200

Ichibo

(Sendai beef-Miyagi)

★ サンカク

(鶴舞和牛-群馬)

¥3,200

Sankaku

(Tsurumai beef-Gunma)

ランプ

(仙台牛-宮城)

¥2,900

Rump

(Sendai beef-Miyagi)

## 特選厚切り

### Thick cut

フィレ

(栃木)

¥8,000

Fillet

(Tochigi)

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<br>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<br>1 piece | ¥1,700 |
| 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            | ¥3,600 |
| Regular slice of beef tongue        | (Served with chopped leek.)                | 6 piece       |        |
| 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            | ¥1,100 |
| Superior outside skirt              | Limited serving (one cut per person only!) | 1 piece       |        |
| ハラミ                                 |                                            |               | ¥3,600 |
| 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ってください。 | ¥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

### 木の子サラダ

¥1,600

#### *Mushroom salad*

茨城県のモアーク農園で育った有機栽培のルッコラセルバチコと、  
数種類のきのこを香りと食感を活かしてマリネに。  
きのこの旨味に、自家製フレンチドレッシングの爽やかな酸味を合わせました。

### ヤンのテッサ仕立て

¥1,400

#### *Thinly Sliced "Yan" (Beef Tripe) Tessa Style*

希少な内臓「ヤン」を薄く仕立て、コリッとした独特の食感と濃厚な旨味楽しめる一品に。  
香り豊かな黒胡椒のソースが絡み、噛むほどに深い旨味が広がります。

### 古代蓮根のチジミ

¥1,200

#### *Lotus Root Chijimi*

しっとりとした甘味が魅力の千葉県産、古代蓮根を贅沢に使い、外は香ばしく、  
中はもっちり焼き上げ、蓮根の旨味と心地よい食感が広がります。

### 牛頬肉の旨辛煮(2個～)

¥1,400 ～

#### *Spicy and Savory Braised Beef Cheeks (From 2 pieces)*

牛頬肉をじっくり時間をかけて、箸を入れるだけでほろりとほどけるほど柔らかく煮込みました。  
凝縮された牛肉の旨味と、口の中でほどけるような、濃厚な味わいをぜひ。

### 和牛と秋茄子のおこげ

¥2,000

#### *Wagyu Beef and Autumn Eggplant with Crispy Rice*

和牛の濃厚な風味と、旬の秋茄子のとろける食感を用い込めた餡を、香ばしいおこげにたっぷり。  
ジュワッと広がる旨味と香ばしさがたまらない、焼肉のぐにぜひ味わっていただきたい一品です。

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

## 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)

## 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<br><i>Wagyu oxtail soup</i>            | ¥1,900 |
| ハラミユッケジャンスープ<br><i>Wagyu spicy 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>                                             |      |

# 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

どうもろこしのひげ茶 ¥650

Corn tea

オレンジジュース ¥650

Orange 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)

アクアパンナ (500ml) ¥950

Acqua Panna (mineral)

(1000ml) ¥1,600