

# 特選部位

## Prime cuts

特選部位は日によって入荷が異なります。スタッフまで気軽にお尋ねください。

Please ask your waiter for today's prime cuts.

### 部位

Region(Parts)

税込

サーロイン

Sirloin

名物 野原焼き 1枚

¥2,200 (¥2420)

Nohara-yaki ※濃厚な卵が1ヶつきます。追加 こだわり卵 ¥200(¥220)

※jumbo's signature Sukiyaki style cut. (by the slice) Served with Premium raw egg.

カタ

Shoulder

(Chuck-eye)

ザブトン

Zabuton

¥3,200 (¥3520)

肩芯

Kata-shin

¥3,200 (¥3520)

ウデ

Arm

(Brisket)

ミスジ

Misuji

¥3,200 (¥3520)

サンカク

Sankaku

¥2,400 (¥2640)

ランイチ

Ran-ichi

(Round)

イチボ

Ichibo

¥2,800 (¥3080)

ランボソ

Rumboso

¥2,400 (¥2640)

ランプ

Rump

¥2,100 (¥2310)

外モモ

Outside thigh

ナカニク

Nakaniku

¥2,200 (¥2420)

シントマ

Shintama

(Bottom)

シンシン

Shin-shin

¥2,400 (¥2640)

厚切りカメノコ

Thick cut of Kamenoko

¥2,800 (¥3080)

フィレ

Fillet

シャトーブリアン

Thick cut of Chateaubriand

¥7,800 (¥8580)

フィレ

Thick cut of Fillet

¥6,500 (¥7150)

# 王道

## Traditional cuts

	税込
<u>極上タン</u> 4枚 Superior cut of beef tongue	¥3,400 (¥3740)
タン 6枚 Beef tongue	¥2,400 (¥2640)
上タンゲタ Cut off beef tongue	¥1,800 (¥1980)
上ハラミ Superior cut of outside skirt	¥2,800 (¥3080)
ハラミ Outside skirt 当店では国産タン、ハラミのみ使用しています。売り切れの際は、何卒ご了承ください。 Please note that these tongue and skirt might be sold-out because of the stock.	¥2,200 (¥2420)
カルビ kalbi	¥1,500 (¥1650)
ロース loin	¥1,500 (¥1650)
<u>炙り焼き特選レバー</u> Beef liver (火曜日～金曜日限定) Not available on weekends, holidays and Mondays.	¥1,400 (¥1540)
炙り焼き極上ハツ Premium beef heart	¥1,200 (¥1320)
白センマイの踊り焼き White third stomach	¥1,000 (¥1100)
ミノサンド Premium first stomach	¥1,200 (¥1320)
上ミノ First stomach	¥1,200 (¥1320)
コプチャン Small intestine	¥1,000 (¥1100)
ホルモン Large intestine	¥1,200 (¥1320)

## 料理長お勧め一品料理

### Chef's recommendations

税込

#### 有機パクチーとクレソンのサラダ

¥800 (¥880)

##### Organic coriander and watercress salad

味、香りが優しい有機パクチーを使い、柑橘のドレッシングでさっぱり仕上げたサラダ。お肉で巻いて薬味としてもお召し上がり頂けるサラダです。

#### フルーツマトとカラフルマトのマリネ

¥800 (¥880)

##### Marinated fruit tomatoes and colorful tomatoes

糖度13度以上のあま〜いフルーツマトを、シンプルなビネグレットでマリネしました。焼肉の箸休めにサッパリ食べられる一品です。

#### 和牛サーロインのプラチナコロッセ

1ヶ ¥350 (¥385)

##### Croquette of sirloin mignon

サーロインをふんだんに使用した一口サイズのコロッセです。トマトのソースでお召し上がりください。

#### 牛すじ春巻き

1本 ¥700 (¥770)

##### Spring roll of beef tendon

旨みたっぷりの牛すじ煮込みを春巻きにとじ込めました。

#### 濃厚ダブルゲンコツラーメン

¥1,500 (¥1650)

##### Rich taste "Double-Genkotsu-Ramen"(Beef and pork bones soup)

牛と豚の黄金比！じっくりと時間をかけてとった最強濃厚スープ。秘伝の醤油ダレで仕上げた、ジャンボの自信作。

#### ホルモンMix鉄板焼き

¥1,600 (¥1760)

##### Teppanyaki of mixed beef innards

6種類のホルモンを特製のタレで調理した、白飯もすすむ逸品です。卵に絡めてお召し上がりください。

ディナータイムのみのご提供です。何卒ご了承ください。

**These are only available for dinner**

# おつまみ

## Appetizers

### 正真正銘のユッケ

#### Wagyu tartar with 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。

税込  
¥1,800 (¥1980)

### ジャンボ特製 和牛の握り

#### Jumbo's wagyu Sushi

1貫 ¥900 (¥990)

### トモサンカクのなめろう仕立て

#### Wagyu tartare wrapped in seaweed

¥1,400 (¥1560)

### 白センマイの湯引き

#### Boiled white third stomach

※センマイは加熱処理をしております。自家製酢味噌でお召し上がりください。

¥1,200 (¥1320)

### 韓国のり

#### Dried seaweed

¥350 (¥385)

### チャンジャ

#### Chanja

¥500 (¥550)

## 野菜

### Vegetables

### キムチ盛り合わせ (白菜キムチ、オイキムチ、カクテキ)

#### Assorted kimchi (Chinese cabbage, Japanese radish, and cucumber)

※単品もできます。 ¥1,300 (¥1430)

### ナムル盛り合わせ (もやし、青菜、センナムル、マイタケ)

#### Assorted namul (Bean sprouts, Mushroom, and Japanese radish-carrot)

※単品もできます。 ¥900 (¥990)

### ジャンボサラダ

#### Jumbo Salad

サニーレタス・サラダ菜・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

Sunny lettuce, White celery, Mizuna, Spanish onion,  
Paprika, Petit tomatoes, Banito flakes

¥900 (¥990)

### グリーンサラダ

#### Green salad

サニーレタス・サラダ菜・キュウリ

Sunny lettuce, Cucumber

¥850 (¥935)

### 和牛ポテトサラダ

#### Potato salad of wagyu tongue corned beef

¥900 (¥990)

### ネギムンチ

#### Marinated Green onions

¥600 (¥660)

### サンチュ

#### Sanchu

¥650 (¥715)

### 青森県産にんにく焼き

#### Garlic from Aomori boiled in oil

¥650 (¥715)

# 別の逸品

Just one more dish...

税込

石焼き和牛ガーリックライス

Hot stone-grill wagyu garlic rice

¥1,700 (¥1870)

石焼きビビンバ

Hot stone-grill bibimbap

¥1,400 (¥1540)

ビビンバ

Bibimbap

¥1,000 (¥1100)

和牛挽肉カレーライス

Wagyu curry rice

¥1,500 (¥1650)

こだわり玉子の極上和牛オムライス ~デミグラスソース~

Omelette rice with wagyu demi-glace sauce

¥1,700 (¥1870)

こだわり玉子のたまごかけ御飯

Rice with premium raw egg

¥500 (¥550)

こだわり玉子のみ

Premium raw egg

¥200 (¥220)

ご飯

Rice

S ¥250 (¥275)

M ¥350 (¥385)

L ¥450 (¥495)

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。

## 麺

Noodle

牛骨スープの冷麺

Wagyu broth cold soup noodles

¥1,400 (¥1540)

和牛肉ネギうどん

Udon of wagyu and green onion in hot soup

¥1,400 (¥1540)

## スープ

Soup

濃厚牛テールスープ Oxtail soup	税込 ¥1,500 (¥1650)
ユッケジャンスープ Yukgaejang spicy soup	¥1,250 (¥1375)
野菜スープ Vegetable soup	¥800 (¥880)
玉子スープ Egg soup	¥750 (¥825)
ワカメスープ Seaweed soup	¥700 (¥770)

※すべてのスープ類にご飯を入れられます。+¥300 (¥330)

Additional rice in those soup + ¥330

## デザート

Dessert

白金プリン Shirokane egg pudding 佐賀県 風の牧場の生乳をふんだんに使ったこだわりのプリンです。	¥600 (¥660)
濃厚ミルクソフトクリーム Soft serve milk ice cream ジャンボ白金定番のおすすめデザート。	¥500 (¥550)
自家製シャーベット Home made Sherbet 食後にさっぱり自家製シャーベットです。	¥400 (¥440)

## お持ち帰り

Take out

お持ち帰り用のお弁当もございます。スタッフまでお申し付け下さい。

# 御飲物

Drink

## ビール

Beer	税込
生ビール サントリー・ザ・プレミアム・モルツ	¥700 (¥770)
Draft beer The Premium malts (Suntory)	
瓶ビール サントリー・ザ・プレミアム・モルツ	¥700 (¥770)
Bottled beer The Premium malts (Suntory)	
アサヒ スーパードライ	¥700 (¥770)
Super Dry (Asahi)	
キリン 一番搾り	¥700 (¥770)
Ichiban Shibori (Kirin)	
サッポロ エビス	¥700 (¥770)
Yebisu (Sapporo)	
オールフリー サントリー オールフリー	¥600 (¥660)
All free Suntory	

## 日本酒

Sake

	グラス	180ml	300ml
七本鎗 純米 80% 火入れ (滋賀県)	¥600 (¥660)	¥950 (¥1,045)	¥1,550 (¥1705)
Shichihonyari Junmai 80% Hiire			

## ウイスキー

Whisky

ハイボール	¥650 (¥715)
Whisky soda	
メーカーズマーク	¥800 (¥880)
Maker's mark red top	
イチローズモルト	¥900 (¥990)
Ichiro's Malt	
白州	¥1,100 (¥1210)
Hakushu	
響	¥1,300 (¥1430)
Hibiki	
山崎12年	¥1,500 (¥1650)
Yamazaki 12years	

ロック・ソーダ割り・水割り等の飲み方は  
お申し付けください。

Please tell us how you would like your  
drink, on the rocks, with soda or with  
water.

## グラスワイン

Wine by the glass

(Sparkling)

税込

フランソワミクルスキ ビノワール ¥1,000 (¥1100)

Francois Mikulski (FRA)

(White)

サンミッシェルドラムヘラー シャルドネ ¥900 (¥990)

Ste Michelle Drumheller (USA)

(Red)

レオドゥラ ガフリエール メルロー ¥900 (¥990)

Les Hauts de la Gaffeliere (FRA)

フランソワラベ ビノワール ¥1,000 (¥1100)

Francois Labet (FRA)

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。

Please let us know if you need a wine list.

## 酎ハイ・サワー

Shouchu cocktail

ウーロンハイ	¥600 (¥660)
Oolong hai	
緑茶ハイ	¥600 (¥660)
Green tea hai	
ジャスミンハイ	¥600 (¥660)
Jasumin tea hai	
生搾りレモンサワー	¥650 (¥715)
Fresh lemon sour	
リッチレモンサワー	¥750 (¥825)
Rich lemon sour	
リンゴ酢サワー	¥600 (¥660)
Apple vinegar 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。  
Please note that we are unable to serve alcohol to drivers.

## こだわりの本格焼酎

### Premium shochu

			税込
一粒の麦	(麦)	(鹿児島)	¥700 (¥770)
Hitotsubu-no-mugi	(wheat)		
キロク	(芋)	(宮崎)	¥700 (¥770)
kiroku	(potato)		
フラミンゴオレンジ	(芋)	(鹿児島)	¥700 (¥770)
Huramingo Orange	(potato)		

水・お湯・お茶類・ソーダ等割もの各種お申し付けください。

Please let us know how you would like your drink, with water, hot water, tea, soda or on the rocks.

## 本格焼酎 ボトル

### A bottle of premium shochu

一粒の麦	(麦)	(宮崎)	¥4,500 (¥4950)
Naka-naka	(wheat)		
キロク	(芋)	(宮崎)	¥4,500 (¥4950)
Kiroku	(potato)		
水割りセット			¥500 (¥550)
Ice/Mineral Water Set			
その他割ものセット			¥600 (¥660)
Decanter Set for the bottles.			

ボトルは飲みきりでのご提供になります。

## 果実酒

### Plum wine & Fruits liqueur

青谷の梅酒	(京都)	¥700 (¥770)
Aotani-no-plum wine		
みぞれりんごの梅酒	(長野)	¥750 (¥825)
Mizore apple plum wine		
なしの酒 黄金の雫	(埼玉)	¥750 (¥825)
Japanese pear liqueur		
とろみかん	(奈良)	¥750 (¥825)
Toro Orange liqueur		

ロック・ソーダ割り等の飲み方はお申し付けください。

## マッコリ

### Makgoli

		税込
グラス		¥500 (¥550)
Glass makgoli		
デキャンタ	(400ml)	¥1,300 (¥1430)
Decanter makgoli		
かめマッコリ	(900ml)	¥2,500 (¥2750)
Kame makgoli		

## プレミアムソフトドリンク

### Premium Soft Drink

信州 すりおろし林檎	¥600 (¥660)
Grated apple juice	
上門農園みかんジュース	¥800 (¥880)
Grated Orange juice	
三年熟成ぶどうジュース	¥1,000 (¥1100)
Aged 3 years Grape juice	

## ソフトドリンク

### Soft drink

ウーロン茶	¥500 (¥550)
Oolong tea	
黒ウーロン茶	¥600 (¥660)
Black oolong tea	
緑茶	¥500 (¥550)
Green tea	
ジャスミン茶	¥500 (¥550)
Jasmine tea	
とうもろこしのひげ茶	¥500 (¥550)
Corn tea	
ロータス茶(ハス茶)	¥500 (¥550)
Lotus tea	
コーラ	¥500 (¥550)
Coke	
コーラ・ゼロ	¥500 (¥550)
Coke Zero	
ジンジャーエール(甘・辛)	¥500 (¥550)
Ginger ale	
サンペレグリーノ	(500ml) ¥700 (¥770)
S.Pellegrino (Sparkling water)	
アクアパンナ	(500ml) ¥700 (¥770)
San Benedetto (Mineral water)	