

# 一品料理

|                          |        |                          |        |
|--------------------------|--------|--------------------------|--------|
| キムチ盛り                    | 1,200円 | 白セシマイ刺し                  | 980円   |
| (白菜・カクテキ・オイキムチ)          |        | 蒸しハチノス                   | 980円   |
| ナムル盛り                    | 1,000円 | ユツケ風ローストビーフ              | 1,580円 |
| (豆もやし・ほうれん草<br>たまねぎ・なます) |        | サンチュ                     | 800円   |
| 塩チヨレギサラダ                 | 990円   | しいたけ焼き                   | 900円   |
| 韓国のり                     | 400円   | ニンニクホイル焼き                | 800円   |
| チャンジャ大根                  | 600円   | サンチュ盛り                   | 1,480円 |
|                          |        | (サンチュ・エゴマ・長ネギ・薬味・サンチュ味噌) |        |

# 塩

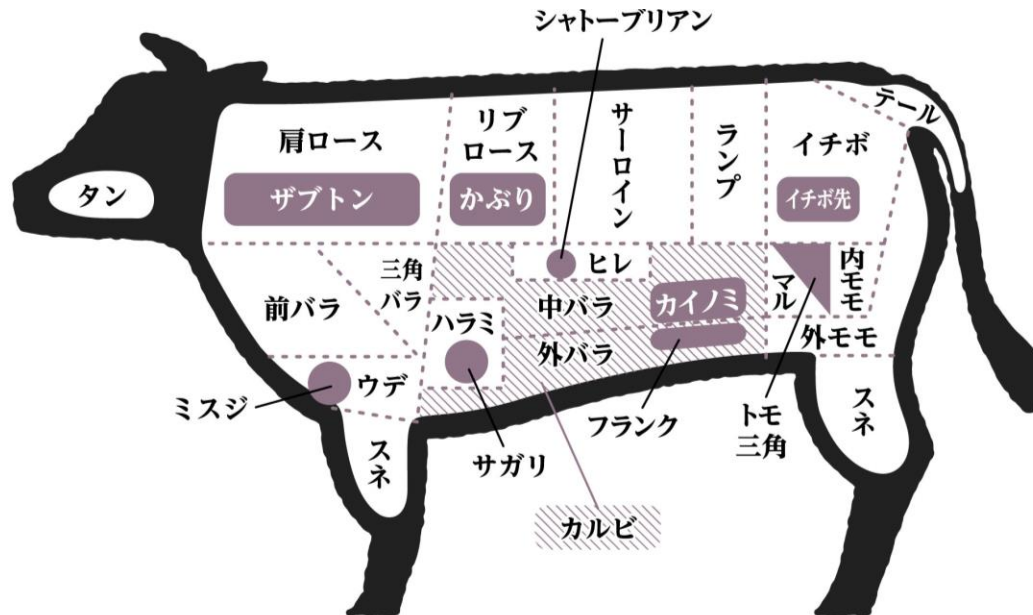
上タン 2,400円  
 並タン 1,400円  
 ハツ 1,500円  
 (ネギ塩たれ 150円)

# タレ

並ロース 1,600円  
 並カルビ 1,600円  
 ハラミ 1,800円

# ホルモン

大腸  
 ミノ  
 レバー  
 ハチノス  
 タンゲタ  
 各1,200円



ホルモン3点盛り  
 1,500円

# 豚

豚カルビ 1,200円

# 鳥取和牛

## 本日の極み部位

|                  |            |                   |
|------------------|------------|-------------------|
| リブ巻き 2,200円      | ランプ2,680円  | 特選三角バラ (塩) 3,200円 |
| うちハラミ (塩) 2,200円 | シンシン2,680円 | リブ芯 (塩) 3,900円    |

※仕入れの関係により内容が変わることがございます。あらかじめご了承ください。

## 野原焼

2,200円～

誰もが知るいわずと知れた焼肉ジャンボ名物！！  
秘伝のタレとすき焼きの割り下を合わせたタレで  
薄切りサーロインを食す！！  
玉子にくぐらせて食べればそれはもう、、、

## 鳥取和牛のにぎり

1貫680円

ジャンボ秘伝のたれと厳選された鳥取和牛を  
玄米シャリで食す。  
三味一体の至高の一貫。

# ご飯もの

|                |                   |
|----------------|-------------------|
| 酵素玄米           | 400円              |
| ライス            | 小200円 中300円 大400円 |
| 玉子スープ          | 660円              |
| あおさのスープ        | 800円              |
| 牛カレー           | 小600円 一口400円      |
| 冷麺 (冷麺orそうめん)  | 1,300円            |
| コムタンスープ        | 1,200円            |
|                | (クッパ・温麺+300円)     |
| ユッケジャンスープ      | 1,200円            |
|                | (クッパ・温麺+300円)     |
| 鳥取和牛の特選リブ芯焼きご飯 | ASK               |