

# 一品料理

キムチ盛り 1,200円 蒸しハチノスの酢味噌和え 1,200円

(白菜・カクテキ・オイキムチ) 単品各600円 和牛タンゲタ酢味噌和え 1,200円

ナムル盛り 800円 ユッケ風ローストビーフ 1,580円

(豆もやし・ほうれん草・たまねぎ) サンチュ 800円

塩子ヨレギサラダ 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 880円 サンチュ盛り 1,480円

(サンチュ・エゴマ・薬味・サンチュ味噌)

# 塩

黒毛和牛上タン 3,600円  
 上タン 2,400円  
 和牛ハツ 1,500円  
 ハラミ串 1本 500円  
 (ネギ塩たれ 280円)

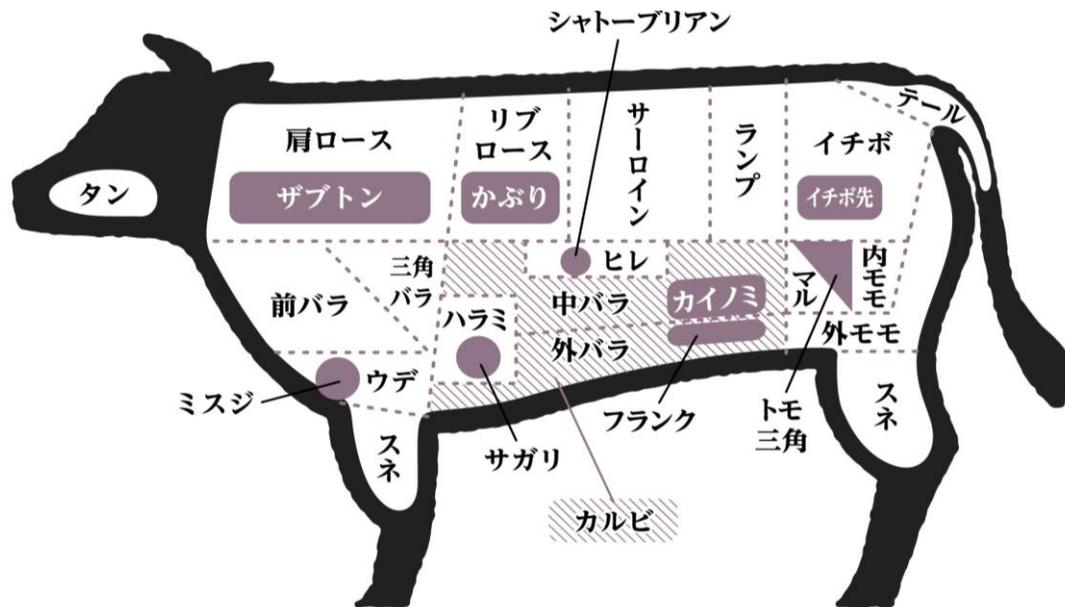
# タレ

黒毛和牛ロース  
 黒毛和牛カルビ  
 黒毛和牛ハラミ  
 ハラミ

# ホルモン

1,600円 シマチョウ  
 1,600円 ミノ  
 2,800円 レバー  
 1,800円 ハチノス  
 各1,200円  
 (タレor甘辛味噌)

ホルモン3点盛り  
 1,800円



# 豚

豚カルビ 1,200円

# 鳥取和牛

## 本日の極み部位

リブ巻き	2,680円	ツラミ	1,800円	ランプ	2,980円
サガリ	2,800円	イチボ	2,800円	芯ロース	3,400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

※お時間がかかりますので、予めご了承ください。

# デザート

レモンシャーベット	500円
リンゴシャーベット	610円
ナッツdeココナッツ	650円
ミニパイシャーベット	830円