

# 焼肉じゅん

## 和牛とごはん

全国の産地から



焼肉じゅんでは、  
 全国のブランド米、銘柄牛を  
 期間替わりでご提供致します。  
 全国の食材をお楽しみください。

おススメ銘柄牛

期間替わり

三重県産

# 松阪牛



掲載の写真はイメージです。

“肉の芸術品”と称される松阪牛。

櫛田川や宮川といった清流による  
滋養豊かなきれいな水と伊勢平野の  
温暖な気候の中で生産者が手塩に  
かけて育てており、松阪牛生産区域で  
肥育された黒毛和種の未經産の雌牛  
のみが松阪牛となります。

サーロイン

1,690円 (税込1,859円)

ハーフサイズ

890円 (税込 979円)

一枚焼き

2,590円 (税込2,849円)



三重の美味しい農産物は  
こちらから購入できます!



全農みえ



みえミート



アレルギー特定原材料7品目については係の者にお尋ねください。・生肉はよく加熱してお召し上がりください。

supported by

全農

# 鹿児島県産 黒毛和牛

KUROGE-WAGYU



## 和牛カルビ

990円  
(税込1,089円)



## 和牛ロース

1,290円  
(税込1,419円)



## 和牛赤身

1,190円  
(税込1,309円)



## 和牛 サイコロステーキ

1,090円  
(税込1,199円)



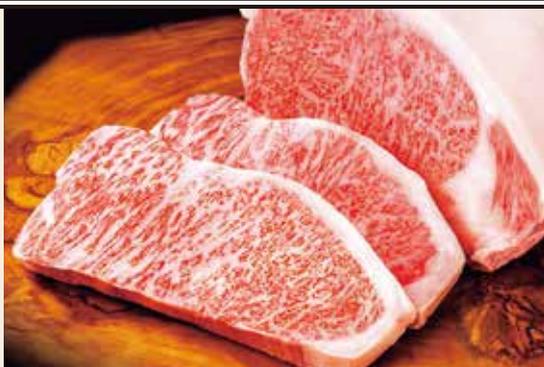
## 和牛 切り落とし

890円  
(税込979円)

# 鹿児島黒牛



「鹿児島黒牛」は、日本一の和牛産地である鹿児島で育てられた黒毛和牛のブランド名です。先人達が、長い歳月をかけ、改良に改良を重ねて生まれたのが、現在の「鹿児島黒牛」で、きめ細かな美しい霜降りならでのまろやかなコクとうま味が特長です。



## 和牛 炙り焼きすき

1,090円  
(税込1,199円)

## 和牛 炙り焼きしゃぶ

1,090円  
(税込1,199円)



## 和牛 特上カルビ

1,390円  
(税込1,529円)



## 和牛 特上ロース

1,490円  
(税込1,639円)



## 和牛 ザブトン

1,590円  
(税込1,749円)

希少部位

・アレルギー特定原材料7品目については係の者にお尋ねください。・生肉はよく加熱してお召し上がりください。  
・掲載の写真はイメージです。

# にくのくに 北海道

(交雑牛)  
NIKUNOKUNI HOKKAIDO BEEF

程よい脂(サシ)と赤身のバランスが取れた  
交雑牛「にくのくに北海道」。  
牛1頭からわずかしが取れない希少部位の  
ミスジをご堪能ください。

希  
少  
部  
位

## ミスジ 1枚焼き

(交雑牛)

1,090円  
(税込1,199円)

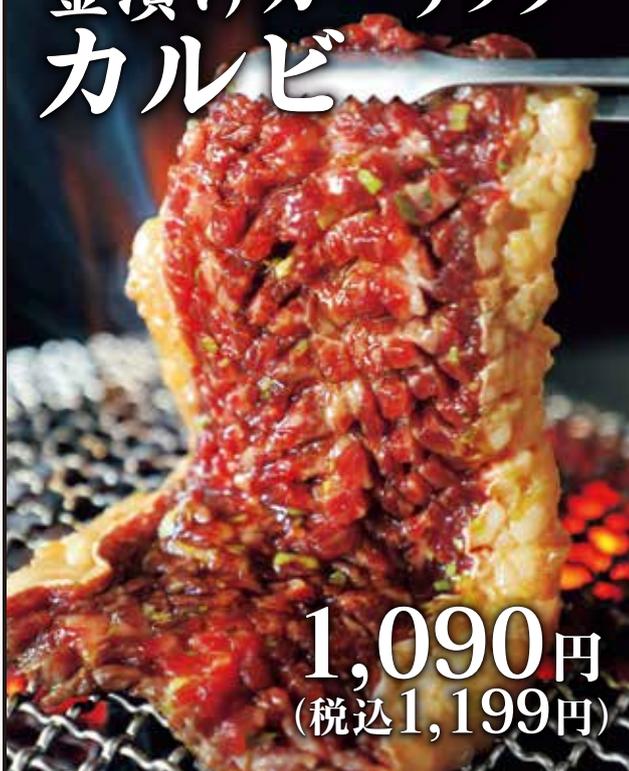


## 北海道産 榎本牧場牛

ENOMOTO RANCH BEEF

榎本牧場のある士別市は、水と緑に恵まれた土地で、暑さに弱い牛たちにとって恵まれた飼育環境にあります。品種はホルスタイン種。肉質はやわらかで脂が少なく、赤身のおいしさが堪能できます。

## 釜漬けガーリック カルビ



1,090円  
(税込1,199円)

## 厚切り サーロイン 1枚焼き

1,290円  
(税込1,419円)



## 赤身 サーロイン

890円  
(税込979円)



# ホルモン HORMONE

## 国産牛 ホルモン 3種盛り合わせ



- ・アカセン (国産牛)
- ・テツチャン (国産牛)
- ・とろミノ (国産牛)

**990円**  
(税込1,089円)

国産牛

### とろミノ

**690円**  
(税込759円)



国産牛

### ツラミ

**690円**  
(税込759円)



国産牛

### テツチャン

(シマチョウ)

**690円**  
(税込759円)



国産牛

### ハツ

**590円**  
(税込649円)



国産牛

### アカセン

(ギアラ) **590円**  
(税込649円)



国産牛

### レバー

**590円**  
(税込649円)



国産牛

### コテツチャン

(ホツ) **590円**  
(税込649円)



# 豚・鶏

PORK & CHICKEN

国産鶏

## 鶏もも

490円  
(税込539円)



## ウィンナー

4本

390円  
(税込429円)



鹿児島県産茶美豚

## 豚バラ

590円  
(税込649円)

鹿児島県産茶美豚

ねぎ塩

## 豚バラ

690円  
(税込759円)



# ホイル焼き

FOIL ROASTED

にんにく  
オイル焼き

390円  
(税込429円)



コーンの  
バター焼き

390円  
(税込429円)



エリンギの  
バター焼き

390円  
(税込429円)



ホタテ  
バター醤油焼き

490円  
(税込539円)



イカの明太子  
バター焼き

490円  
(税込539円)



# 国産焼き野菜

VEGETABLES

国産とうもろこし

390円  
(税込429円)

国産エリンギ

390円  
(税込429円)

国産キャベツ

290円  
(税込319円)

国産玉ねぎ

290円  
(税込319円)

国産白ねぎ

290円  
(税込319円)

国産ピーマン

290円  
(税込319円)

国産焼き野菜  
盛り合わせ

590円  
(税込649円)



# ユツケ YUKHOE

## 国産牛 ユツケ

1,390円  
(税込1,529円)



- ① 自家製ユツケダレ、卵黄、薬味他が入った器と、パック入りの「国産牛ユツケ」、専用の箸をご提供します。
- ② お客様ご自身で、「国産牛ユツケ」のパックを開封してください。
- ③ 専用の箸を使用し、牛肉を、タレ・卵黄・薬味他が入った器に移します。
- ④ 牛肉が、タレ・卵黄・薬味他とよく絡むように混ぜます。

お早めにお召し上がりください。ユツケのお箸と焼肉のお箸は分けてご使用ください。

### 【ご注意】

※「国産牛ユツケ」は、J A全農ミートフーズ㈱の専用調理場にて、厚労省の定めた生食用牛肉取扱いに関する新基準に適合した方法にて加工して、1人前ずつパック詰め・急速凍結した商品です。

管轄の保健所の確認を得た上で、ご提供致します。

※まれに、お肉の一部が色変わりしているところもあります。これは、厚労省の定めた方法にて、お肉の周りすべてに高熱を加えますが、その熱によるものです。商品の品質・美味しさには全く問題ありませんので、ご安心してお召し上がりください。

※一般的に食肉の生食は、食中毒のリスクがあります。

※お子様、ご年配のお方、その他抵抗力の弱いお客様は食肉の生食をお控えください。

※当店でお出しするユツケは全てパックでのご提供となっておりますので予めご了承くださいませ。

## 一品 SIDE DISH

### 韓国風 おつまみ 豆腐

490円  
(税込539円)



### 国産鶏のから揚げ

490円  
(税込539円)



### 枝豆

390円  
(税込429円)



### 明太子

390円  
(税込429円)



### チャンジャ

390円  
(税込429円)



### ポテトフライ

390円  
(税込429円)



### チーズスティック

390円  
(税込429円)



### 国産野菜 コロッケ

290円  
(税込319円)



### 韓国のにり

190円  
(税込209円)



# 国産野菜 サラダ

SALAD

とうふ  
サラダ

490円  
(税込539円)



チョレギ  
サラダ

490円  
(税込539円)



トマトサラダ

490円  
(税込539円)



サンチュ (6枚)

390円  
(税込429円)



キムチ  
KIMUCHI



キムチ  
盛り合わせ 590円  
(税込649円)

ナムル  
NAMURU



ナムル  
盛り合わせ 590円  
(税込649円)

白菜キムチ 390円 (税込429円)  
大根キムチ 390円 (税込429円)  
きゅうりキムチ 390円 (税込429円)

もやしナムル 290円 (税込319円)  
小松菜ナムル 290円 (税込319円)

# ごはん RICE

本日のごはんの銘柄は別冊をご覧ください。



## おひつごはん

(2~3杯) 500円  
(税込550円)

ごはん (大) 300円  
(税込330円)

ごはん (中) 250円  
(税込275円)

ごはん (小) 200円  
(税込220円)

## お米は全国の産地から

期間替わりで全国から美味しい焼肉に合うお米を厳選してご用意しています。

▲全国の産地から



国産牛そぼろ  
ごはん 390円  
(税込429円)



明太子ごはん 390円  
(税込429円)



チャンジャ  
ごはん 390円  
(税込429円)



クッパ  
KOOPA

ユッケジャン  
クッパ

690円  
(税込759円)



クッパ

590円  
(税込649円)



# ビビンバ

BIBIMBAP

## 石焼ビビンバ

890円  
(税込 979円)



### キムチ 石焼 ビビンバ

990円  
(税込 1,089円)



### 明太子 石焼 ビビンバ

990円  
(税込 1,089円)



### ビビンバ

690円  
(税込 759円)



## スープ

SOUP

### ユッケジャン スープ

590円  
(税込 649円)



### 玉子スープ

390円  
(税込 429円)



### わかめスープ

390円  
(税込 429円)



## スンドゥブ

690円  
(税込 759円)



## 冷麺

NOODLE

### 特製冷麺

790円  
(税込 869円)

### HALF冷麺

490円  
(税込 539円)



# デザート

DESSERT



## ジェラートバー 食べ放題

590円  
(税込649円)

## ジェラートバー トリプル

490円  
(税込539円)

## ジェラートバー ダブル

390円  
(税込429円)

## めっけもん広場の名物ジェラート

JA 紀の里の直売所「めっけもん広場」の旬の果実を  
ふんだんに使用したジェラートをお楽しみください。

※「めっけもん広場」以外のジェラートも使用しています。



紀の里 ファーマーズマーケット



LINE  
公式アカウント



お友だち登録はこちら

キャンペーンやクーポン等  
お友達登録された方だけ  
のお得な情報をお届けします。



HOT PEPPER  
グルメ

ネット予約はこちら



フェアメニューの  
最新情報はこちら