



### [黒毛和牛 焼肉 ジャンボ](#)

焼肉ジャンボ白金、料理長おすすめの逸品メニューのご紹介です。

#### 和風デミグラスもつ煮込み ¥892

コブチャン・ギアラ・テッポウ・ハツモト等、新鮮な数種のホルモンを、赤味噌の効いた特製の和風デミグラスソースで煮込みました。タマネギ・セロリ・白ネギ等香味野菜をたっぷり使いました。ジャンボ白金の自信作、絶対に食べていただきたいお勧めの逸品です。

#### 上ミノの湯引き 梅肉和え ¥945

食感抜群の上ミノをさっと湯引きし冷製にしました。梅肉と大葉のさっぱりしたソースがぴったりです。

#### 黒毛和牛タン下のあんかけおこげ ¥1,155

タン下を甘辛の醤油ベースと八角で煮込んだ餡を、中華風お焦げにかけていただきます。五感で楽しめる、贅沢な一皿です。

#### 季節野菜のバーニャカウダ ¥1,365

季節の厳選野菜を、自家製のソースでいただきます。特製の陶器のソースパンを鉄板に乗せるのでいつまで熱々です。お野菜をお好みで軽く炙ってみるのも一興です。

定番メニュー・稀少部位の前に、是非このお勧めメニューをご注文下さい。

焼肉ジャンボ白金スタッフ一同、皆様のご来店を心よりお待ちしております。