

STEAKJJITT



JJのステーキはご注文後に一本一本カッ ト!リブアイ・ステーキは肩ロースとサ ーロインの間にある部位。赤身と霜降り のバランスに優れ、濃い旨みとやわらか な食感が楽しめます。肉の風味を堪能す るなら、やっぱり厚切り。」」で昔から愛 されてきた看板ステーキです。

250g ~ 750gとか

1kg等のご注文も大丈夫!





CHILI CORN CARN

チリコン・カーン 800円

J J で一番の名物料理。牛肉やトマト、 唐辛子、沢山の野菜と何日もじっくり 煮込みました。この辛くて深い味わいは まさにJJ秘伝の味であり原点です。 自家製ガーリック・トーストが良くあい ますよ! 先ずはこちらをご注文♪



超粗挽き ビーフ・ハンバーグ 230G 2,800円





★リブキャップ・ステーキ **ハラミ・ステーキ等**

※時々出るおすすめ×ニューです。

照り焼き

スペアリブ



※時々出るおすすめメニューです。

A-SET

・アメリカンサラダ ・チリコン・カーン →プラス¥1,550

B-SET

・アメリカン・サラダ ・自家製トースト2枚 かライス プラス¥850 / ¥1100

C-SET

・アメリカンサラダ ・チリコン

・フライドポテト ・ベーコンピザ プラス¥3,450

JJのハウスパーボン MAKER'S MARK

をお楽しみください!

ボトルキープがおすすめです

まずは」」で長年愛されてきている"メーカーズ・マーク"をお勧め致します。 唯一、ハンドメイドと呼ぶにふさわしいケンタッキーからの贈り物。

通常バーボンで使用されるライ麦の変わりに、冬小麦を使用。そのため口当たりがよく滑らかな味わいです。 その他、バーボン造りには欠かせないライムストーン・ウォーターや樽、ボトルデザインまでこだわるクラフツマン シップ溢れるバーボン。世界で認められたバーボン・ウイスキー新定番。是非、ご賞味ください!





こちらも人気です。 リのハウスバーボンの**メーカーズマ** -ク&自家製強炭酸水のハイボール **をジョッキでご提供**。もちろん、他 のバーボン銘柄も選べます。

Maker's Markをはじめ、JJ福生店がおすすめ するバーボンをkeepいただけます。 また、グラスでも各種バーボン・ウイスキーを お楽しみいただけます。 📐

Booker's / Jack Daniel's / Old Granddad / KnobCreek / WoodfordReserve...

HTTPS://JJ-SMILE.COM

FROM KENTUCKY & ORIGINAL MENU

JJフライドチキン

秘伝のシーズニングを使用した 本場の味、フライド・チキン。 ディープにカラッと揚げられ、 中身はジューシー♪



ケイジャンチキン

オリジナル・ケイジャン・ソース。 ハラペーニョとガーリックたっぷり のトマトソースでチキン・ソテー。



チキンティキシー オリジナル・チキンです。ハーブとトマト、チーズでオーブン焼き。 チーズ好きにはたまらない♪

フライド



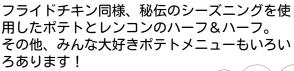
福生ドック

FUSSAのご当地グルメ。 「福生ドック」のJJバージョン。

自家製のパン&チリコンが特徴。自家製ピクルス付き。

JJクコス リチリミート&野菜のタコス。

ポテト&レンコン







ラザチリ&グラタン・メニュー

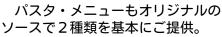
JJで人気のグラタン・メニューは、自家製ホワイト・ソースとたっぷりのチーズが決め て。そこへチリコンやトマト・ミートソース等と熱々に焼き上げます。

-番の名物はラザチリです。 チリコンとパスタのホット・チーズグラタンでなが~く人 気の名物料理です。その他、ペンネやドリアなどグラタン・メニューも豊富。

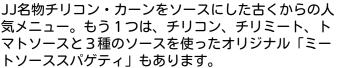
ホームメイド・ピザ

JJ福生店は、バケットもそうですが、 🥞 ピザ生地も自家製です。勿論、ピザソースも。 ピザ・メニューはベーコンPIZZA、チリグラ PIZZA、ハラペーニョPIZZAなど





1つはチリコン・スパゲッティ。



その他、おつまみ類もございます

ソーセージ盛り合わせ

その時々のソーセージを盛り合わせます。グループ の方や、おつまみに最適でお得です。



BROOKLYN BREWERY JJといえば ブルックリン・ラガー・ドラフト

ビールの世界大会と称される「World Beer Cup 2018」で金賞な どを受賞する世界で愛されるクラフトビールです。禁酒法以前の製法 にて少量生産、発酵・醸造に通常のビールの二倍の時間をかけブルッ クリンラガーのおいしさを生み出します。強めの苦み、豊潤な香り、 爽快な味わい。ニューヨーカーに最も愛されているクラフトビールで す。







130年磨かれた「金のコク」。

こだわり抜いた麦芽を100%使用。ホップの正統派、ハラタウ・トラデ ィション使用。通常の1.5倍、長期熟成で仕上げています。日本の食文 化を彩るプレミアムビールです。

その他、カクテル、ノンアルコール・カクテル等

