



FROM THE GRILL STEAK JJ リブアイ ステーキ

JJ福生店のステーキはリブアイとストリップロインより提供。最近ではリブアイをメインでご提供しております。またアメリカ/メキシコビーフには格付けがあります。そのグレードのなかでも高い品質の「チョイスグレード」を指定しております。良質なトウモロコシで育てられ、赤身と旨みのバランスに優れたステーキです！JJのステーキはそのお肉をオーダーを頂いてからカット致します。

250g 3,000yen

~ 750gとか

1kg等のご注文も大丈夫！



CHILI CORN CARN

チリコン・カーン 750円

JJ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 2,500円



★トッパブレード(ミスジ) ステーキ

人気のアメリカンビーフ、トッパブレード(ミスジ)ステーキが復活！おつまみにもGOOD！
※時々出るおすすめメニューです。

照り焼き スペアリブ



ステーキやハンバーグ、チキンとセットにいかが？人数分までオーダーできます。

A-SET	B-SET	C-SET
・アメリカン・サラダ ・チリコン・カーン →プラス¥1,400	・アメリカン・サラダ ・自家製トースト3枚 プラス¥900(ライスは¥1000)	・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¥3,200

JJのハウスバーボン MAKER'S MARK

をお楽しみください！

ボトルキープがおすすめ

まずはJJ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！



ジョッキ・ハイボール

こちらも人気です。

JJのハウスバーボンのメーカーズマーク&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](https://jj-smile.com)