



FROM THE GRILL STEAK JJ リブアイ ステーキ

JJのステーキはオーダーを頂いてからカット！
リブアイ・ステーキ・・・肩ロースとサーロインの間に位置する部位。赤身と霜降りのバランスが良いのが特徴で、濃厚な肉のうま味と程よく柔らかい肉質が際立つ肉自体の風味をもっとも堪能できる赤身で厚切りがうまいステーキ！
JJでは昔から馴染みのステーキです

250g 2,600yen
～ 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 2,200円



★ハラミ・ステーキ

数量限定でご提供中のステーキ。おつまみにもいいですねー。
※時々出るおすすすめ×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¥1,500	・アメリカン・サラダ ・自家製トースト2枚 プラス¥850(ライスが¥1050)	・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¥3,250

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&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。500円～

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

[HTTPS://JJ-SMILE.COM](https://jj-smile.com)