



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 2,750yen

～ 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 手切り、手ごね
ビーフ・ハンバーグ
230G 2,300円



★ミスジ・ステーキ

数量限定で時々提供するステーキ。おつまみにもいいですねー。
※いつもあるメニューではありません(._.)

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¥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です

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)