



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 3,250yen
~ 750gとか

1kg等のご注文も大丈夫！

【仕入れ状況により只今主にストリップロインをご提供
※グレードは変わりません】



CHILI CORN CARN

チリコン・カーン 800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 2,650円



★ハラミ OR ミスジ・ステーキ

人気のサイド・ステーキ・×ニューはおつまみにもGOOD！

※時々出るおすすめ×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¥1,550	・アメリカン・サラダ ・自家製トースト2枚 →プラス¥850	・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

※時々出るおすすめメニューです

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)