



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 ~ 750gとか
1kg等のご注文も大丈夫！



CHILI CORN CARN

チリコン・カーン 900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

普通のハンバーグとは違います！ステーキ用牛肉を粗挽きにスライス、カットしてオニオンとコネました。デミグラスソースOR和風おろしソースでどうぞ。



★リブキャップ・ステーキ

リブロースの中でも特に希少な部位で、牛一頭からわずかしか取れないため、とても貴重なお肉です。

最近の物価高でステーキの仕入れもなかなか大変ですが、その中でも皆様楽しんでいただけるよう、美味しいお肉を頑張って仕入れていきます。が、仕入れの状況によって、メニューが変更になることもありますので、ご理解いただければ幸いですm(_ _)m

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
・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、バーボン作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)

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♪1,200円



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。1,400円



チキンディキシー

オリジナル・チキンです。ハーブとトマト、チーズでオープン焼き。チーズ好きにはたまらない♪1,400円

フライドポテト&レンコン

フライドチキン同様、秘伝のシーズニングを使用したポテトとレンコンのハーフ&ハーフ。850円。その他、みんな大好きポテトメニューもいろいろあります！

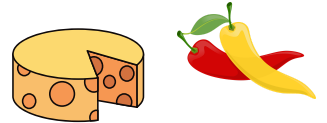


福生ドック

FUSSAのご当地グルメ。「福生ドック」の「J」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タコス JJチリミート&野菜のタコス。1100円



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。一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1,000円〜



パスタ/スパゲッティ

パスタ・メニューもオリジナルのソースで2種類を基本にご提供。1つはチリコン・スパゲッティ。JJ名物チリコン・カーンをソースにした古くからの人気メニュー。もう1つは、チリコン、チリミート、トマトソースと3種のソースを使ったオリジナル「ミートソーススパゲッティ」もあります。その他、おつまみ類もございます



ソーセージ盛り合わせ

その時々を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。1,600円



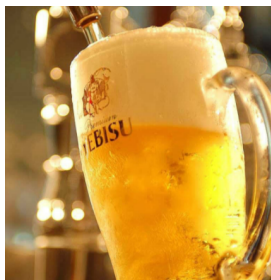
BROOKLYN BREWERY

JJといえばフルックリン・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。850円



エビス樽生ビール

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。大ジョッキ850円



その他、カクテル、ノンアルコール・カクテル等



メニューより一部紹介しております。また仕入等により変更もございます。テーブルチャージ@600円