



*Bon Appetite*

あなたとわたし  
ワインとあなた  
楽しいひとときを



## Cold Appetizer

冷たい前菜

### 前菜の盛合せ

手作りお惣菜いろいろ。  
シェフがお飲み物に合わせてセレクトします！  
迷ったらこれに決まり！

フル 1,850    ハーフ 1,180



自家製オイルサーディンと  
レモンのサラダ 980

JYAN JYAN オープン以来の名物サラダ！  
自家製オイルサーディンとレモンの相性は抜群です。



和牛の  
レアタルタルステーキ 1,080

パリのビストロ定番のタルタルドゥブッフを  
ジャンジャン風アレンジ。  
ぜひ、赤ワインと一緒に！

# Cold Appetizer

## 冷たい前菜



焼き野菜のサラダ

田舎風お肉のテリーヌ

パテ・ド・カンパーニュ

780

ル・ジャンジャンの特製パテ！旨味をぎゅっと閉じ込めました。

三良坂モッツアレラと

旬のフルーツのカプレーゼ

1,180

県北のこだわりフレッシュチーズはシンプルに果実と合わせて。

JYANJYAN の焼き野菜サラダ

740

シャキシャキの生野菜とトロリとした焼き野菜がソースのように絡む幸せサラダ！

10種のフルーツ&グリーンを使った

デトックスサラダ

980

広島のお舗フルーツ店「タマル」の果物とこだわりの新鮮野菜たっぷり！



と一緒に

パン盛 300 ガーリックバゲット 380

三良坂モッツアレラと  
旬のフルーツのカプレーゼ

※写真はイメージです。

---

Hot Appetizer  
温かい前菜

---



自家製ベーコンと旬野菜のキッシュ・ロレーヌ 690

甘くキャラメリゼした玉葱、グリエールチーズでリッチな味わい。

季節の自家製ソーセージ -2本- 780

季節により味を変えています。ビールやワインと。

海老のカフェ・ド・パリ風グリル 1,280

濃厚な海老のミソとプリっとした身を香ばしく焼き上げました。パセリ風味のバターソースでどうぞ。



ご一緒に  
パン盛 300 ガーリックバゲット 380

# Meat Dishes

## 肉料理



おすすめですよ！

LE JYAN JYAN の名物は豪快な肉料理の数々。  
ハンバーグやステーキ！  
熱々をお召し上がりください。



### LE JYANJYAN 鉄板ハンバーグ 1,280

2009年の創業以来ずっと愛されてきた人気 No.1 の肉料理。  
半熟卵をくずして、肉汁たっぷり  
ジューシーな味わい。



### フォアグラのせ 鉄板ハンバーグ ロッシェニ風 1,880

特別な日にぴったり！  
名物ハンバーグと濃厚なフォアグラ。  
少し甘めのマデラ酒のソースで。  
赤ワインとご一緒に。



### 鴨ロースのスパイス焼 季節のコンフィチュールソース 1,580

数種類のスパイスで焼きあげた鴨肉は、  
濃厚なフルーツソースで。

---

---

*Today's Steaks!*  
本日のステーキ

---

---

アメリカ産牛サガリ 180g 1,280

---

淡泊な赤身肉で食べやすいステーキです。

和牛ランプステーキアツシエ 150g 1,980

---

これぞビストロ！牛肉のレアハンバーグステーキ

国産リブローズ 200g 1,800

---

霜降りで細かく脂が入っている部位。ステーキにおすすめ！

この他、日替わりでおすすめのステーキをご用意しております。  
レアな肉も入荷しているかも！

---

サイドディッシューステーキとご一緒にー

自家製フレンチフライ 200

ハーブ入グリーンサラダ 350

---

---

# Pasta

パスタ

---

## 本日のパスタ 1,200 ~

本日の食材でシェフがお好みに合わせてお作りします！

オイルソース・トマトソース・クリームソース

野菜・お魚・お肉

あっさり、こってり、ピリ辛などなどご要望をお聞かせください。

---

---

# Snacks!

おつまみ

---

### 生ハム・サラミの盛り合わせ S:980 L:1,680

切りたての新鮮な生ハムいかがですか？ワインとご一緒に！

### 揚げたて！スパイシーナッツ 480

実は人気商品！ビールが止まらない禁断のおつまみ。

### しっとりレバーコンフィ 500

じっくりゆっくり加熱した旨味たっぷりのレバー！

### 自家製オイルサーディン 480

冷たい白ワインと最高のペアリング。

### フライドポテト 450

揚げたては最高のごちそう！

### チーズの盛り合わせ 1,200

世界のチーズをあれやこれやとご用意しています。

---

---

# Dessert

## デザート

---

スイーツ好きのシェフが自分が食べたいデザートを作りました。  
食後の別腹スイーツ！至福のひとときを。



こだわり玉子のプリン・ア・ラ・モード 700

濃厚たまごの固めプリンとフルーツ

季節果物コンポートとバニラアイス 600

季節のフルーツをコンポートに！



クレーム・ダンジュ  
フレッシュベリーソース 650

シュワッとくちどけ。軽いレアチーズに甘酸っぱいベリーソースで！



ほろ苦チョコレートのムースタルト 680

甘さ控えめのチョコムースのタルトです。



濃厚！ピスタチオアイスクリーム 550

人気のピスタチオ。ピスタチオの香りが広がります。



バスク風チーズケーキ 680

表面は焦がしてほろ苦く中はクリーミーチーズケーキ！



珈琲 HOT/ICED 450

カフェオレ HOT/ICED 550

紅茶 HOT/ICED 450

---