

Bistro! ビストロおでん Oden



スペインオムレツ
フォンデュチーズソース



580

半熟たまご

スモークサーモンのウフマヨ



480

くたくたキャベツ

たっぷりタコスミート



550

大根

きのこクリームソース



550

茹でタン

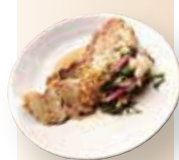
水菜とマスタードソース



580

うつみ潮風豚

福山のブランド豚使用



600

シェフのおまかせ

おでん5種

盛り合わせ



1,600

※写真はイメージです

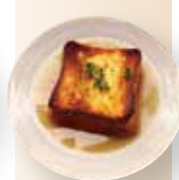
おぼれクロワッサン

おでんスープがジューッ



350

おぼれガーリック
デニッシュ



550

フランス郷土料理「ポトフ」をおでん風にアレンジ！
じっくりコトコト煮込みました
ワインとご一緒にお愉しみください

We've arranged a French regional dish,
Pot-au-feu, in an Oden style.
Please enjoy it with a glass of wine

Appetizer

冷たい前菜

ジャンジャンの前菜盛り合わせ

二人前 2,200 ~

Assorted Appetizer Platter

For 2 people: from ¥2,200

Prepared according to your party size.

迷ったらこれ！

人数に応じてお作りいたします。

本日の前菜いろいろ

600~

Today's Appetizers

本日の鮮魚カルパッチョ、マリネなどお魚の前菜。

野菜やお肉の前菜もいろいろご用意しております。

別紙をご覧ください。

Please see the separate sheet for today's appetizers



※写真はイメージです

ブルスケッタ Bruschetta

each 650

各 650

ワインのアテにぴったり！目にもおいしい前菜。

- ・季節のフルーツと自家製リコッタチーズ
- ・アボカドとカニ、いくらのおせ
- ・スペインオムレツ しらすのペペロンチーノ
- ・カマンベールと生ハムのブルスケッタ

Seasonal Fruits & Homemade Ricotta

Avocado, crab, and salmon roe

Spanish Omelet & whitebait, seasoned peperoncino-style

Camembert and Prosciutto

ハムの盛り合わせと田舎風パテ

1,600

Charcuterie Board

フランス産生ハム、自家製モモハム、イベリコチョリソ

ジャンジャン自慢のパテの盛り合わせ。

ワインがすすむこと間違いなし！

いろいろハムのシャルキュトリーサラダ

1,500

Charcuterie Salad with Assorted Hams

生ハムやサラミたっぷりのワインに合うサラダ。

自家製オイルサーディンのニース風サラダ

1,500

Niçoise Salad with House-Made Oil-Packed Sardines

人気の自家製オイルサーディンと彩り野菜！

食べ応えたっぷりのニース風サラダ。



パンの盛り合わせ

450

Assorted bread

ガーリックバゲット

500

Garlic baguette

Appetizer

温かい前菜

ほんのり温かいサーモンのミキユイ
香草をまわせて 1,780
Warm Salmon Mi-Cuit with Herb Aroma

ミキユイは、フランス語で「半生の」という意味。
低温でやさしく火を入れてしっとり、
皮はカリッと焼いて食感の違いを愉しんで！
野菜のドレッシングとマッシュポテトを添えて。



ソーセージの盛り合わせ

温野菜ととろけるラクレットチーズ 1,500

Assorted sausages with steamed vegetables and raclette cheese

3種類のソーセージ、茹でた温野菜の盛り合わせ。

ラクレットチーズ入りのフォンデュソースをたっぷり。

熱々のうちにお召し上がりください！



生ハムときのこのトマトピッツア

ルッコラサラダ添え 1,600

Tomato pizza with prosciutto and mushrooms, served with arugula salad

きのこたっぷり！トリュフ香るピッツア。フレッシュなルッコラがアクセント。

バゲットスライス	400
Baguette	
ガーリックバゲット	500
Garlic baguette	

お通し代¥400 頂戴いたします。

We have a cover charge of 400 yen per person, which includes a small appetizer served with first drink.

ご注文の際は1ドリンクが必要となります。

One drink is required with your order.

Main dish メイン料理



ジャンジャン特製！ハンバーグステーキ
デミグラスソースときのこ
フォンデュチーズ 1,980
Hamburg Steak, Mushroom Demi-Glace & Warm Fondue Cheese
熱々のハンバーグにきのこたっぷりのデミグラスソース！
フォンデュチーズがとろーり。赤ワインとご一緒に。

LE JYAN JYAN

ハンバーグステーキ

ル・ジャンジャンの
名物ハンバーグ！
厳選した材料とスパイス。
鉄板で豪快に焼き上げます！
ジャンジャンに来たなら
熱々のハンバーグをぜひ！

Hamburg Steak

ジャンジャン特製！ハンバーグステーキ
目玉焼オニオングレービーソース 1,780
Hamburg steak with fried egg and onion gravy
THE 定番！目玉焼をトッピング。
オニオングレービーソースがハンバーグに合う！

Pork うちみ潮風豚

広島県福山市の横島ファーム。
瀬戸内の自然に育まれた、
脂が甘くて柔らかい安心・安全なブランド豚。
こだわりの詰まったうちみ潮風豚ご賞味ください。

ポルケッタの炭火焼き
キャベツのブレゼ添え 1,680
Charcoal-grilled porchetta with braised cabbage
豚バラ肉をハーブとにんにくでマリネ。
ぐるぐる巻きにしたポルケッタはイタリアで有名な豚肉料理。



Beef 牛肉

ブラックアンガス牛サガリの炭火焼きステーキ
ほっくりポテトフライ添え 2,600
Charcoal-grilled Black Angus hanger steak
特製スパイスでマリネ。香ばしく柔らかい赤身ステーキ。
カベルネソーヴィニヨン、ピノノワールと合わせて。



Duck 鴨肉

鴨肉のロティ 無花果のソース
Roasted Duck with Fig Sauce

2,000

ビストロ定番！香ばしくローストした鴨肉に、
コクのある無花果ソースを合わせた一皿。
自家製無花果ジャムを添えて。





Pasta Risotto

パスタ リゾット

トリュフ薫るカルボナーラ 2,000
Carbonara with Truffle

真蛸のルチアーノ風アラビアータ 1,800
Octopus Arrabbiata, Luciana Style

牛すじとくたくたブロッコリーの 1,800
白いラグーソース 生パスタで
Fresh Pasta in Cream Sauce with Beef Tendon and Broccoli

サーモンとほうれん草のチーズリゾット 1,800
いくらのせ
Salmon and Spinach Cheese Risotto with Salmon Roe

Snack おつまみ

フレンチポテトフライ 600 French fries	旬野菜のピクルス 450 Pickled seasonal vegetables	ちょい盛りハム 900 Small ham platter
スパイシー揚げナッツ 500 Fried Nuts	自家製無花果バター 600 Homemade Fig Butter	本日のチーズ盛り 1,200 Today's cheese platter

自家製パテ・ド・カンパーニュ 800
Homemade Pâté de Campagne

鶏レバーコンフィ 無花果のジャムとシリアルブレッド 650
Chicken Liver Confit with Fig Jam and Multigrain Bread

Desserts デザート

ムース・オ・ショコラ 750 Chocolate Mousse	リッチなかぼちゃプリン 580 Rich pumpkin pudding
------------------------------------	---

濃厚バスクチーズケーキ 750 Rich Basque Cheesecake	瀬戸内レモンシャーベット 550 Setouchi lemon sorbet
---	---

濃厚ガトーショコラ 750 バニラアイス添え Chocolate gateau with vanilla ice cream	季節のアイスクリーム 550 Seasonal ice cream
--	--------------------------------------



デザートと一緒に

コーヒー HOT / ICED 450 Coffee	ハーブティ レモングラス HOT 450 Lemongrass Herbal Tea
-------------------------------	---

紅茶 HOT / ICED 450 Tea

※写真はイメージです

By the Glass



Sparkling wine

スパークリングワイン

まずは泡で乾杯！ ボトルも各種ございます。

White or Rose

白 700 ロゼ 700

Wine ワイン

毎日いろいろなワインを開けています。好きなワイン、今日の気分を伺います！
一期一会のワインを愉しんで！

White or Red

White wine 白ワイン 700～

A すっきり
Light.Crispy

B フルーティ
Fruity

C しっかり
Fullbodied

Red wine 赤ワイン 700～

A ライト
LightBodied

B ミディアム
Medium

C フルボディ
Fullbodied



Bottle Wine

ボトルワイン



袋町ワイン食堂ル・ジャンジャンには、常時 200 を超えるワインをご用意しております。

世界中の国と地域から様々なスタイルをセレクト！

入口にある棚からお好きなワインを選ぶもよし、お好きなワインや今日の気分、合わせたい料理など教えていただければ、飲みたいワインをスタッフが一緒にお選びいたします！

We offer a selection of over 200 wines at all times.

Our list features a wide range of styles from regions all around the world.

Feel free to pick any bottle from the shelf at the entrance, or just let us know your favorite type of wine, your mood today, or the dish you'd like to pair it with. Our staff will be happy to help you choose the perfect wine.

ASK スタッフにお尋ねください

Cocktails

カクテル All 700

Spritzer

スプリッツァー
白ワイン+トニック

Kirl

キール
白ワイン+カシス

Kir Imperial

木苺の泡
スパークリングワイン+木苺リキュール

White Grape Sparkling

白ぶどうスパークリング
スパークリングワイン+白ぶどう

White kitty

白いキティ
白ワイン+ジンジャーエール

Kitty

キティ
赤ワイン+ジンジャーエール

White Mimosa

ホワイトミモザ
スパークリングワイン+
グレープフルーツ

Mimosa

ミモザ
スパークリングワイン+オレンジ

SakuraoGintonic

桜尾ジントニック
桜尾ジン+トニック

Fuzzy Navel

ファジーネーブル
ピーチ+オレンジ

Peach Bellini

あらごし桃ベリーニ
ピーチ+スパークリングワイン

House-made Limoncello

リモンチェッロソーダ
リモンチェッロ+ソーダ

Homemade Sangria

サングリア

自家製サングリア 白・赤 White or Red 650

いろいろな果物を漬け込んだ甘さ控えめのジャンジャン特製の「大人なサングリア」
白ワインベースか、赤ワインベースお選びください。

Beer ビール

Asahi Draft Beer

アサヒ生ビール マルエフ 680
【日本・ラガー】

ジャンジャンにお越しの皆様、おつかれ生です！

PERONI NASTRO AZZURRO

ペローニナストロアズーロ 580
【イタリア・ラガー】

乾杯にぴったりの 230ml 飲みきりサイズ！

驚くほどキレがよくすっきりとした後味。

Mahou Maestra DUNKEL

マオウ マエストラ・ドゥンケル 950
【スペイン・ドゥンケル】

コーヒーやチョコレートの香り。

スモーキーなフルボディ。黒ビール好きな方へ。

Chelada

チェラーダ 700
【ビアカクテル】

メキシコで人気のカクテル！

生ビールにレモンと塩で気分はメキシカン。

Veritasbräu Non-Alcoholic Beer

ヴェリタスブロイ 600
【ノンアルコールビール】

Cidre シードル

Cidre Brut

シードル・ブリュット 680
【フランス・ブルターニュ】

ブルターニュ産の林檎を使った低アルコール微発泡のお酒。
食事とも！

Whisky & Goda

ハイボール

Black nikka whisky&soda

ブラックニッカ ハイボール 650
【日本】

ほんのり甘い香り、かろやかですっきりした味わい。

JACK DANIEL' S

ジャックダニエル 750
【アメリカ】

甘くてスムーズ、ほんのりスモーキーで飲みやすい。

Non Alcohol Drinks

ノンアルコール

SETOUCHI Lemon squash

瀬戸内レモンスカッシュ 650

AOMORI Apple juice

津軽りんごジュース 650

Blood Orange Juice

ブラッドオレンジジュース 700

Rich Grape juice

濃厚ぶどうジュース 650

White Grape Sparkling

白ぶどうスパークリング 650
ノンアル

Lemon tea soda

レモンティーソーダ 650

Peach cooler

ピーチクーラー 650

Grape fruits juice

グレープフルーツジュース 600

Perrier

ペリエ 500

Oolong tea

ウーロン茶 500

Cafe メニューはデザートページにございます。