

Bistro! Oden ビストロおでん

うつみ潮風豚
福山のブランド豚使用



600

茹でタン

水菜とマスタードソース



580

骨付き鶏もも

ブッタネスカソース



650

大根

きのこクリームソース



550

くたくたキヤベツ

たつぱりタコスミート



550

小かぶ

きのこクリームソース柚子風味



550

とろとろ豚足
八丁味噌たれ



600

たまねぎ
ラクレットチーズ



550

半熟玉子

スマーケクサーモンのウフマヨ



480

おぼれクロワッサン

おでんスープがジュワッ



400

おぼれガーリック
デニッシュ

550

シェフのおまかせ
おでん盛り合わせ



1,600

※写真はイメージです

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

シェフのおまかせ

本日の前菜盛り合わせ 1,800

Today's Special Assortment of Appetizers

迷ったらこれ！

シェフ自慢の前菜がてんこ盛り。

詳しい内容はスタッフまで

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

選べるブルスケッタ 2種 1,200

Bruschetta - Select 2 types/toppings

ワインのアテにぴったり！目にもおいしい前菜。

5種類のブルスケッタから2種類お選びください。

- ・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、いくらのせ
- ・スペインオムレツしらすのペペロンチーノ
- ・鴨とクリームチーズのかぼちゃサラダ
- ・オマール海老コロッケ & 生ハム

Seasonal Fruits & Homemade Ricotta

Avocado, crab, and salmon roe

Spanish Omelet & whitebait, seasoned peperoncino-style

Pumpkin salad with duck and cream cheese

Lobster Croquettes & Prosciutto

ハムの盛り合わせと田舎風パテ 1,400

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い！

ル・ジャンジャンのごちそうサラダ 1,400

Fresh Garden Salad with Homemade Oil Sardines, Prosciutto, and Fruit

2009年の創業以来人気ナンバー1の自家製オイルサーディンや瀬戸田産の香り高いルッコラとフルーツ、生ハムを合わせて。

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ュイ
香草をまとわせて 1,500
Warm Salmon Mi-Cuit with Herb Aroma
ミキュイは、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。



かぼちゃのニヨッキ
ゴルゴンゾーラクリームソース 1,400
Pumpkin Gnocchi with Gorgonzola Cream Sauce
旬のかぼちゃをもちもちニヨッキで。
コクのあるチーズソースをからめて。ナツの食感が good !



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 1,300
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と。
熱々のうちにお召し上がりください！

生ハムと旬の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
冬に美味しいきのこをたっぷりと！
トリュフの香りが最高のピッツア。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
ラクレットチーズ 1,800

Hamburg Steak with Demi-Glace Sauce, Mushrooms,
and Raclette Cheese
熱々のハンバーグにきのこのたっぷりのデミグラスソース！
濃厚なラクレットチーズがとろーり。赤ワインとご一緒に。

Pork うつみ潮風豚

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つ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 1,480
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 2,400
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。

Fish 魚料理

本日の魚料理 シェフのおまかせスタイル 2,000 ~
Chef's special fish of the day
ジャンジャンでは市場から新鮮な魚を仕入れています。
炭火焼、ポワレ、ムニエル、蒸しなどスタッフまで。

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 1,480
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！



Pasta Risotto

パスタ リゾット

広島牡蠣としらすのアラビアータ 1,600
Arrabbiata pasta with Hiroshima oysters and whitebait

ウニとほうれん草のペペロンチーノ 1,600
Peperoncino with Sea Urchin and Spinach



牛すじの白いラグーソース 生パスタ 1,600
Fresh pasta with creamy beef tendon sauce

サーモンときのこのチーズリゾット 1,800
いくらのせ
Salmon and mushroom cheese risotto with salmon roe

Snack おつまみ

フレンチポテトフライ
French fries

600 匂野菜のピクルス
Pickled seasonal vegetables

450 ちよい盛りハム
Small ham platter

900

スパイシー揚げナッツ
Fried Nuts

500 イベリコチョリソー¹
Iberico chorizo

600 本日のチーズ盛り
Today's cheese platter

1,200

自家製ドライフルーツバター 600
Homemade Dried Fruit Butter

Desert デザート

デザート

苺とホワイトチョコのムース 750
Strawberry and White Chocolate Mousse

リッチなかぼちゃプリン 600
Rich pumpkin pudding



ぼろ苦タルトタタン
ミルクアイス添え
Tarte Tatin with milk ice cream

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
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



デザートとご一緒に

コーヒー HOT / ICED 450
Coffee

紅茶 HOT / ICED 450
Tea

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 650 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



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良し、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

Wine Cocktails

ワインカクテル All 700

Spritzer

スプリッツァー
白ワイン+トニック

Kir

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 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

Homemade Sangria

サングリア

Sangria

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。

Non-alcoholic beer

アサヒドライゼロ

580

【ノンアルコールビール】

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

チエラーダ

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。

Whisky & Soda

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

650

【アメリカ】

甘くてスムース、ほんのりスモーキーで飲みやすい。

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！

Ghelly

シェリー

フィノ - すっきりタイプ -

Spain Fino

ブランデーを加えて作るスペインの香り豊かな白ワイン。

食前～食後までお楽しみいただけます。

800

Homemade Limonchello soda

自家製リモンチェッロソーダ

650

レモンピールを漬け込んで作る、南イタリアのマンマの味！

Non Alcohol Drinks

瀬戸内レモンスカッシュ

600

AOMORI Apple juice

津軽りんごジュース

600

Hiroshima orange juice

大長みかんジュース

680

Rich Grape juice

濃厚ぶどうジュース

600

Lemon tea soda

レモンティーソーダ

600

Peach cooler

ピーチクーラー

600

Grape fruits juice

グレープフルーツジュース

580

Sanpellegrino

サンペレグリノ

700

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。