

# OBENTO

肉料理や総菜すべて店内手作り



黒毛和牛メス牛

**いろどり幕の内弁当 1,990 (2,149 税込)**

お肉博士厳選の黒毛和牛メス牛のローストビーフやパテを中心に豚や鶏肉  
季節の旬のお野菜を使った手作りのお総菜をすこしづつ、色々な味を  
楽しめる、色とりどりに盛り付けた見た目もあざやかな人気 NO1 の弁当



黒毛和牛メス牛

**肉重**

**1,490 (1,609 税込)**

黒毛和牛バラ肉をすき焼き風  
に味付け  
たれとごはんの相性抜群です



ネギ塩たれ

**牛タン重**

**1,490 (1,609 税込)**

人気の牛タンを自家製の  
塩たれで味付け  
女性に人気のお重



黒毛和牛メス牛希少部位

**ステーキ重**

**2,690 (2,905 税込)**

自慢のステーキを満喫できる重  
赤ワインベースの極ステーキ  
ソースでしっかり味付け



肉寿司

**にぎり肉尽くし**

**2,190 (2,365 税込)**

肉寿司を三種類味比べ  
ローストビーフ、炙り寿司  
牛タン寿司を味わえます



黒毛和牛メス牛希少部位

**ステーキ玉手箱**

**2,990 (3,229 税込)**

※前日までのご予約制

肉料理専門店ならではの豪華な玉手箱弁当。黒毛和牛希少部位はもちろん  
その他、黒毛和牛のローストビーフやパテ、豚料理、鶏肉料理まで！  
旬のお野菜もふんだんに使用し、いろどり良く盛り付けています。  
その名の通り、開ける楽しみを味わえるように風呂敷に包んでお渡します。

※仕入れ状況により内容変更になることがあります

# IPPIN

お肉博士厳選の黒毛和牛・すべて店内手作り



黒毛和牛メス牛希少部位

**ステーキ**単品

1,590 ~ (1,717 税込)

1人前70g程度にグリル野菜を添えて  
※部位により価格が変わります



黒毛和牛メス牛

**ローストビーフ**単品

1,290 (1,393 税込)

黒毛和牛モモ肉を使用した  
Jajaja人気の逸品  
1人前50g程度。



ネギ塩だれネギのつけ

**塩タンのグリル**

890 (961 税込)

人気の牛タンを自家製の塩タレで味付けしました  
たっぷりネギをのせて



切り立て

**生ハム盛り合わせ**

1,490 (1,609 税込)

生ハムやサラミの盛り合わせ  
4~5種類の色々な種類の  
味わいを楽しめます



アテに最適!

**とりあえず前菜**

1,090 (1,177 税込)

自家製のお総菜にサラミやチーズなどのワインのアテが色々味わえる前菜盛り合わせ



黒毛和牛メス牛

**肉巻き玉子焼**

690 (745 税込)

天然出汁で味付けた出汁巻きをベースにすき焼き風の焼きしゃぶ肉を巻き込みました



旬のおやさい

**きまぐれサラダ**

690 (745 税込)

新鮮な季節の旬のお野菜をたっぷり使用した、シンプルなサラダ



自家製

**ポテサラ各種**

490 (529 税込)

マグマ：炙ったチーズ入り  
岩石：オニオンチップ入り  
ブルー：ブルーチーズ入り

# ODOBURU

肉料理や総菜すべて店内手作り



パーティなどの前菜に最適

1台 (2人前)

## 特製オードブル

5,000 (5,400 税込)

※前日までのご予約制

肉料理専門店ならではの前菜盛り合わせ。  
ワインなどのお酒のアテに最適です。ローストビーフをはじめ  
生ハムやチーズ、洋総菜などを中心とした、いろどり豊かな  
前菜が盛り沢山です。



国産牛北海道豊西丑

一枚売り 400g 前後

## Lボーンステーキ

8,000 (8,640 税込)

季節のグリル野菜添え

※前日までのご予約制

北海道十勝帯広で飼育されているブランド牛。地元の豊かな  
穀物をベースに吟味されたオリジナル飼料で飼育。  
低脂肪でヘルシー、柔らかい肉質、赤身志向にこたえる豊西丑。  
牧場直送だからこそ実現した国産Lボーン  
ジャジャジャでしか味わえない名物商品！！



ホームパーティに最適

## 自家製パーティプレート

※3日前までのご予約制 4人前からご予約承ります

女子会や会社での懇親会など、大人数の宴会などに便利な  
パーティプレートはいかがでしょう？全て自家製手作りの  
お総菜がたっぷり。ご予算に合わせておつくり致します。

ライト

1人前 2,000 (2,160 税込)

スタンダード

1人前 3,000 (3,240 税込)

プレミアム

1人前 4,000 (4,320 税込)

※各プランによりお料理がグレードアップします。

※写真はプレミアム9人前

※仕入れ状況により内容変更になることがあります

# CHEESE

C.P.A 認定チーズプロフェッショナル

C.A.F.A 認定フォルマジエがいる店

チーズ好きのために、色々な種類のチーズをご用意しています。  
ハード、白カビ、ウオッシュ、ブルー、シェーブルなどお好みに合わせてをご用意いたします。



チーズプロフェッショナルこだわり

**チーズ盛り合わせ**

**1,990**

(2,149 税込)

食べやすいチーズを中心に盛り合わせにしました  
2人程度でお召し上がりいただくのに良いサイズです



パーティなどに最適

1台 (2~3人前)

**チーズボックス S**

**3,500**

(3,780 税込)

※前日までのご予約制

5種類のこだわりチーズにドライフルーツやナッツなど  
一緒に盛り付けました。ハード、白カビ、ブルー  
ウオッシュをバランスよく！カットにもこだわりました



フォルマジエの技が光る

1台 (4~5人前)

**チーズボックス M**

**5,000**

(5,400 税込)

※前日までのご予約制

チーズアートコンテスト優秀賞受賞のシェフが  
見た目鮮やかに盛り付けします。  
記念日など贈り物などにも最適なボックス！  
おこのみにあわせて盛り付け致します

※仕入れ状況により内容変更になることがあります

# SWEETS

スイーツの店 alal 監修、協力  
C.P.A 認定チーズプロフェッショナル謹製



## チーズプロフェッショナルが作る チーズケーキ

チーズ専門店ならではの非常にチーズが濃く濃厚な大人のチーズケーキです。  
チーズが苦手な方はご遠慮くださいませ。  
ホールケーキは予約制でメニュー以外にも様々なチーズケーキをご用意できます。  
お気軽にお問い合わせくださいませ。

バスクチーズケーキ	490 (529 税込)
チョコテリーヌ	490 (529 税込)
季節のタルト	690 (745 税込)

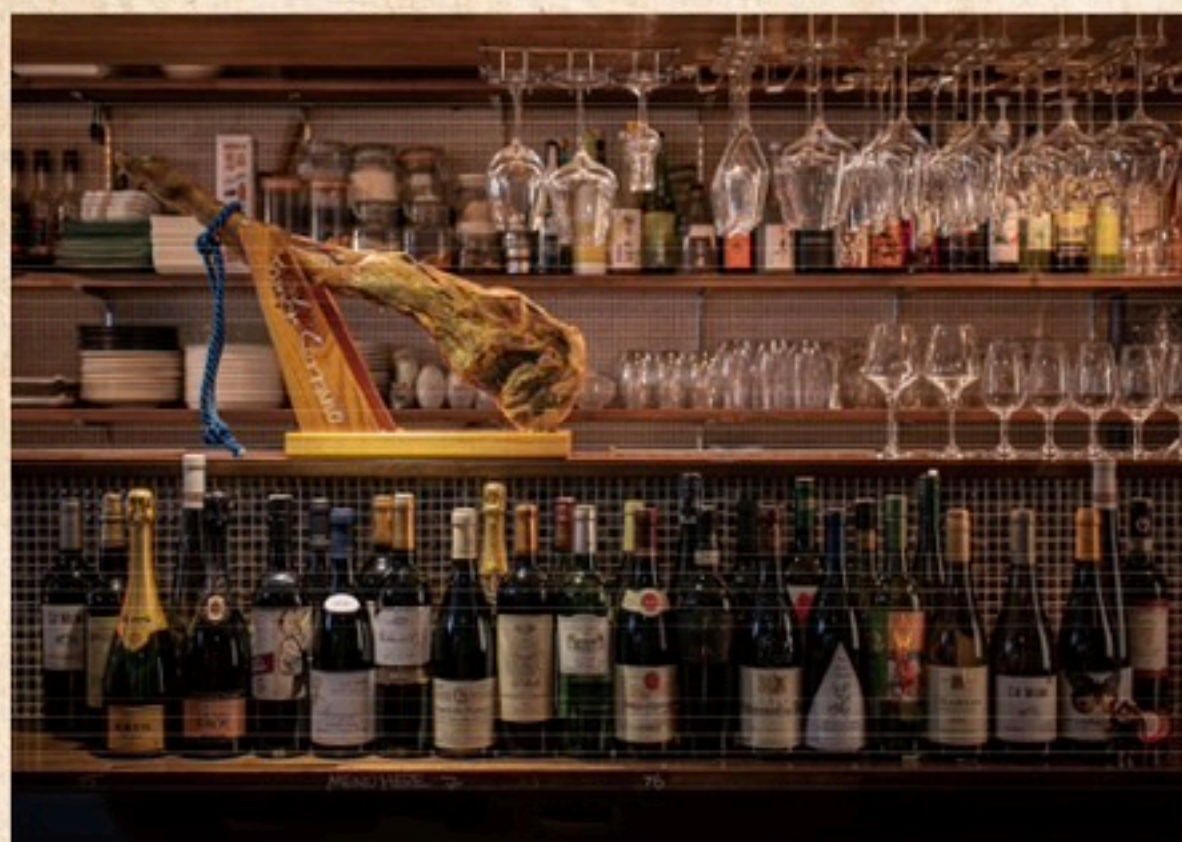
＼贈り物や記念日に最適／

※ホールケーキは前日までの予約制 (6～8名分)

バスクチーズケーキ (5号ホール)	3889 (4200 税込)
バイクドチーズケーキ (5号ホール)	3889 (4200 税込)
ブルーチーズケーキ (5号ホール)	3889 (4200 税込)
濃厚チョコテリーヌ (1本)	3889 (4200 税込)

# WINE & GIFT

お肉とワインのダブルソムリエが贈る



ソムリエ厳選ワイン

## テイクアウト出来ます

お店で召し上がってお気に入りのワインを  
ボトルでテイクアウト出来ます。

※テイクアウトはイートインより割引あります  
テイクアウト価格は気軽にスタッフまで

ご自宅用のリーズナブルなワインから  
贈答用のワインまで幅広くご用意しております

## ギフト全国発送承ります

## お歳暮、お中元、母の日、父の日、結婚祝、など

大切な方へお肉、チーズ、ワインを贈りませんか

(詳細はお気軽に店舗まで)



ソムリエ厳選ワイン

## お肉とワインの ペアリングギフト

9,982 ~ (10,980 税込)

※全国発送送料無料



お肉博士1級 厳選

## 特選黒毛和牛

## ステーキ味比べギフト

9,091 ~ (10,000 税込)

※全国発送送料無料



ソムリエ厳選ワイン

## お肉とチーズの ペアリングギフト

9,982 ~ (10,980 税込)

※全国発送送料無料

黒毛和牛の中でも特にブランド和牛  
A4 等級メス牛のみを厳選

大切な方への贈り物に最適です

ワインもセットで贈るのもおすすめです

(+1000で桐箱いりも承ります)

※仕入れ状況により内容変更になることがあります

# ご注文方法

電話にてご注文 → 営業時間中に各店舗にご連絡ください

WEBにてご注文 → 下記各店舗 QR コードを読み取る

予約フォームから

- ①人数 : 1名を選択
- ②予約日時 : 予約受渡し日時を入力
- ③コース選択 : テイクアウトを選択
- ④ご注文内容 : ご要望欄に内容を記入お願いします

※当日のご注文はお電話にてご連絡をお願いいたします

## 肉とチーズ

### Jajaja

ジャジャジャ  
UNO 本店

肉とチーズ Jajaja UNO 本店

〒569-0073

大阪府高槻市上本町 6-8

UNO  
WEB予約



TEL **072-609-5674**

テイクアウト受付時間

LUNCH : 11:30-15:00(最終受付14:00)

DINNER: 17:00-22:00(最終受付21:00)

CLOSE : 水曜 / LUNCH水曜、木曜

## 肉とワイン

### Jajaja

ジャジャジャ  
DOS JR 高槻店

肉とワイン Jajaja DOS JR 高槻店

〒569-0805

大阪府高槻市上田辺町 3-12 2E

DOS  
WEB予約



TEL **072-668-4813**

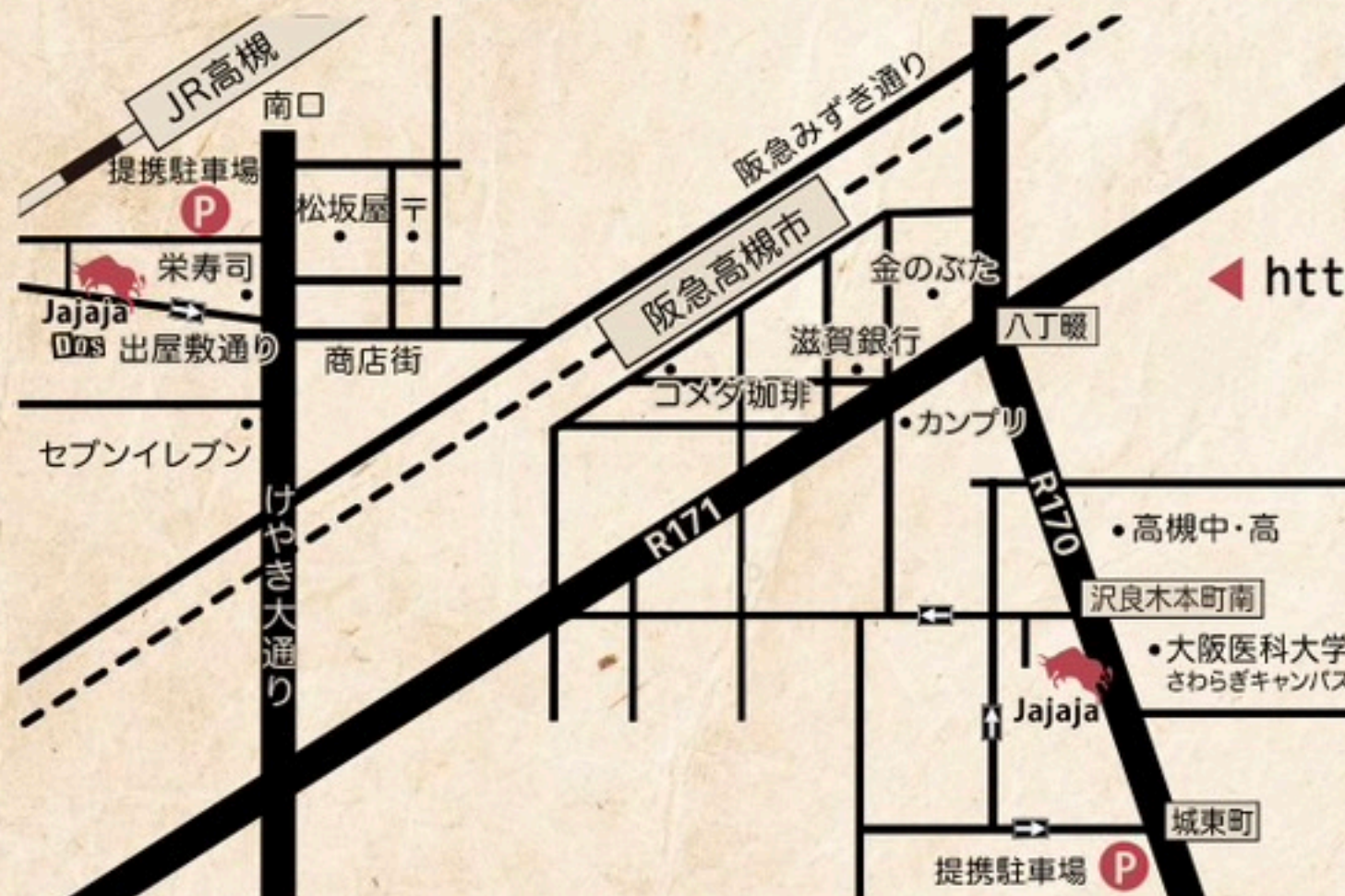
テイクアウト受付時間

LUNCH : 金土日限定

: 11:30-15:00(最終受付14:00)

DINNER: 17:00-22:00(最終受付21:00)

CLOSE : 水曜



◀ <https://www.nikubarjajaja.com/>

