

肉とチーズ

Jajaja

ジャジャジャ

UNO 本店

since 2018

Jajaja (じゃじゃじゃ) とは？
スペイン語で笑うときの擬声語 “ははは”
実際にはじゃじゃじゃとは
発音しませんが、当店ではあえて
“じゃじゃじゃ！”と発音しています♪

・ 食事を楽しむ
そんな当たり前のことを
追い求めてみたい
という想いでこのお店を作りました。

食べることが大好きな全てのお客様へ
私たちが提供するの
料理とワインにじっくり向き合い
美味しいものを心から味わい楽しむ
「至福のエクスペリエンス」です

五感のすべてをフル稼働して
「食」のエンターテインメントを
心ゆくまでご賞味ください

こだわりの黒毛和牛



黒毛和牛メス牛使用!
黒毛和牛でもメス牛（雌産牛含む）にこだわって仕入れしています。綺麗な霜降り肉は見た目がよく美味しそうに思われますが、去勢牛（オス牛）が多いです。メス牛は不飽和脂肪酸が多く含まれており融点が低いため、脂身がしつこくありません。当店では肉味重視の赤身肉中心の仕入れにこだわります。

日本食肉協会認定 お肉博士一級のいる店

肉の管理、調理方法などまい食べ方を熟知している

お肉のプロが黒毛和牛を厳選仕入れ。

あくまで味わい重視での仕入れなので

見た目の派手さは少ないですが、とにかく美味しい!

黒毛和牛の風味を実感ください。

お肉の部位ごとの味わいの違いなど是非お気軽にお尋ねください。



ほぼ一頭買だからできる提供方法

部位ごとに美味しい食べ方は違います。

ステーキで美味しい部位、焼きしゃぶぶろーストビーフ

炙り寿司など、お肉のプロが美味しい調理方法を

見極め調理します。

肩ハラからロース肉おしりやもも肉など、

ほぼ一頭買だからできるメニューがズラリ。

肉料理専門店の味わいを是非ご堪能くださいませ。



C.P.A 認定チーズプロフェッショナル CAFA 認定フロマジエ がいる店

チーズプロフェッショナルが厳選し世界のチーズを仕入れ。管理方法、カットの仕方、盛り付けにもこだわり、美味しいチーズの世界が広がります。チーズの種類も様々。厳選チーズを使用した、チーズ料理も是非お楽しみ下さい。



チーズマーク

お料理にチーズが含まれているものには、このチーズマークがついています。チーズプロフェッショナル厳選チーズを是非お楽しみください。



こだわりのチーズ

ワインのこだわり



おすすめワイン3種飲み比べ
ソムリエが厳選したおすすめワインの飲み比べも人気のメニュー。ご注文いたただくお料理に合わせて、テリングを楽しんだりどのワインか？銘柄当てを楽しむワインドレイステイキングをチャレンジしたり楽しみ方はいろいろです。

JSA 認定ソムリエのいる店

ボトル80種類以上、グラス10種類以上
料理とのペアリングをお楽しみください

お客様のお好みに合わせるため世界のワインを多数ご用意。
お料理に合わせてお楽しみいただく為、グラスワインの種類は様々です。
是非、お料理に合わせてお試しください、ペアリングを実感されては
いかがでしょうか？

コース

Course

肉料理専門店ならではの肉尽くしコース

美味しい食材をベストなタイミングでご提供するため、同一コースでのご注文をお願いしております

肉尽くしコース 笑 SYOU

1名様 5,590 (6,149 税込)

いろいろ前菜 6種盛り合わせ

本日の自家製スープ

牛塩タンのグリル レモン添え

本日の黒毛和牛煮込み料理

パン OR ライス

下記のどちらかお選びください

こだわりチーズ 2種

本日のデザート

※両方の場合は +200 (220 税込)

珈琲 OR 紅茶

肉尽くしコース 優 YOU

1名様 6,990 (7,689 税込)

いろいろ前菜 6種盛り合わせ

本日の自家製スープ

たっぷりネギのつけ牛塩タンのグリル

黒毛和牛 ローストビーフ

本日の黒毛和牛希少部位ステーキとグリル野菜添え

黒毛和牛 炙り寿司(2貫)

下記のどちらかをお選びください

こだわりチーズ 3種盛り合わせ

Jajaja デザートプレート

※両方の場合は +400 (440 税込)

珈琲 OR 紅茶



肉尽くコース 極 KIWAMI

1名様 8,990 (9,889 税込)

いろいろ前菜 6 種盛り合わせ
 本日の自家製スープ
 季節やさいのつけ塩タン 3 種盛
 黒毛和牛ローストビーフと炙りユッケ
 特選黒毛和牛 希少部位ステーキ グリル野菜添え
 黒毛和牛にぎり肉尽くし(3 貫)
 こだわりチーズグリドンサービス
 Jajaja デザートプレート
 珈琲 OR 紅茶

※チーズグリドンサービスとは
 熟成程度の食べごろチーズをお客様の目の前で切り分けるサービスです
 チーズの種類は青かび、白カビ、ウォッシュ、ハードなど 8 種類程度



Pairing Wine Set

ペアリングワインセット

(スパークリング、白、赤)
コース限定メニュー

1SET(3 杯) 2,490 (2,739 税込)

お料理に合わせてワインをお楽しみください
コースご注文の方のみご注文いただける大変お得なセットです

【前菜】 樽生スパークリングワイン
 ※ + 600 円 (660 円税込) でグラスシャンパンに変更出来ます
 【塩タン】 ペアリング 白ワイン
 【メイン肉料理】 ペアリング 赤ワイン

グリル

Grill

肉料理専門店ならではの、こだわりの黒毛和牛をグリドルで焼き上げました
自慢のステーキソースでお楽しみください

豪
快
!



お肉ソムリエ厳選！黒毛和牛ステーキを鉄板で熱々でご提供します。
少しづついろいろなお料理を召し上がっていただきたいので、小ポーショングッズのご提供です。
希少部位が選べいただけます。悩んだ時はお肉のお好みをご相談くださいませ！

お肉博士厳選

黒毛和牛 味くらべ プレート

仕入れ状況に応じてその日の
おすすめの希少部位をそれぞれ
味わえる豪華な1枚！

Dos (2種盛) 3,290 (3,619 税込)

Tres (3種盛) 4,990 (5,489 税込)

1種類 70g 前後

EXCELLENT

お肉博士厳選

特選 黒毛和牛 味くらべ プレート

季節のグリル野菜添え

雌牛特選味くらべプレートです
希少部位の中でも特に良質な部位を贅沢に味くらべできる
グリル野菜と色々なタレや薬味と一緒に盛り付けました
数量限定ですのでお早めどうぞ！

4,990 (5,489 税込)

1種類 70g 前後



季節のいろどり塩タン

5種盛り合わせ

1,090 (1,199 税込)

季節の味覚がたっぷりです。牛タンの上に旬の具材が
彩り豊かに盛り付けています。目にもうれしい一品。

たっぷりネギのつけ塩タンのグリル

890 (979 税込)

人気の塩タンに、これまた人気のネギを自家製しおタレでからめました

豊西丑Tボーンステーキ

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、赤身志向にこだわえる豊西丑牧場直送品！牧場直送だからこそ実現した国産TボーンJajajaでしか味わえない名物商品！！

最高級部位サーロインと最高級赤身肉ヘレを同時に楽しめるTボーン。骨付きなのは迫力ある見た目だけでなく、骨の周りの旨味たっぷりの部位も味わえます。たっぷりのグリル野菜と様々な種類のたれでいろんな味わいをお楽しみいただけます。



Jajaja 名物！！

国産牛豊西丑赤身肉

Tボーンステーキ

季節のグリル野菜添え

1枚量り売り 1g20 (税別)

1枚 500g 前後です
(10,000 税別前後)

Jajaja に来たらこちらを是非ご注文いただきたい！

非常に貴重な国産牛のTボーンステーキです。大阪高槻で国産Tボーンが食べれるのはJajajaだけサーロインとヘレが同時に楽しめる迫力満点のステーキです。骨の周りのお肉も美味しいので是非！

2～3名でお召し上がりいただく程度のボリュームです。

肉料理

Meat

お肉博士がワインとの相性も考えて造り上げる、彩り豊かな一品料理



とろーりチーズかけ
黒毛和牛 100%
ハンバーグ 1,290
(1,419 税込)



人気のジューシーで肉味たっぷりのハンバーグにチーズ料理にこだわった Jajaja ならではの！のチーズをお客様の目の前でおかけしちやいます！！

黒毛和牛 100%
ハンバーグ 1,090
(1,199 税込)



黒毛和牛メス牛
カルパッチョ 1,490
(1,639 税込)

黒毛和牛のモモ肉を表面を炙り薄切りしたものを使用。薄切りしたパルメジャーノ・レッジャーノと一緒に召し上がりいただきます



黒毛和牛メス牛
自家製ローストビーフ
自家製オニオンソース添え 1,290
(1,419 税込)

黒毛和牛メス牛の赤身肉を使用。霜降りは少なく肉味の濃い部位を使用しているので味わい深く仕上がっています。

黒毛和牛メス牛 炙りユッケ 1,090 (1,199 税込)

黒毛和牛メス牛赤身肉を使用。秘伝の大葉ソースと卵黄が絡み合い濃厚な味わい。

お肉のアヒージョ パン2切れ付き 各種 1,090 (1,199 税込)

こちらからチョイス

カルビ肉
牛タン

肉と野菜のオイル煮です。
スペインバルの定番のワインのアテです！



PREMIUM
黒毛和牛100%超本格派
ビーフシチュー

1,990 (2,189 税込)

肉料理専門店だからできる 100%黒毛和牛、ネック部分などをたっぷり長時間煮込み作り上げる逸品。
自家製デミグラスソース仕込みでテマヒマかけた和牛の複雑な旨味が凝縮された Jajaja オリジナルの一皿です。

前菜

Antipasto

旬の食材を使った、見た目にも鮮やかな彩り豊かな前菜
とりあえずの一皿に、ワインのアテにも最適です

旬の味わいを少しづつ



とりあえずの一皿に、
お酒のアテに最適です。

※写真は2人前

＼おすすめ／

シェフのきまぐれ前菜 5種盛り

1人前 790 (869 税込)

Jajaja 前菜一番人気！！洋総菜、
チーズ、サラミなどなど
1個単位でのご提供ですでお人数
に合わせた数のご注文がおすすめです！

切り立て生ハム 3種盛り

1,490 (1,639 税込)

貴重な生ハムを原木から切り出し！
ご注文をきいてからスライスするので
新鮮な美味しさ
珍しい生ハムも色々ご用意しています

なが~~~~いポテトフライ

590 (649 税込)

ほんとになが~~~~いです。びっくり！

チーズとろとろ玉子焼き

590 (649 税込)

鉄板でふわふわに焼き上げた逸品！チーズも入ってアテにもよし

ホワイトチョコ風味のレーズンバター

490 (539 税込)

手間をかけて自家製の風味豊かな大人のレーズンバター♪
ドライフルーツも入ってワインのあてにも GOOD !

おつまみ揚げパスタ

390 (429 税込)

パリパリ食感が楽しい♪ ちょっとしたアテに良いですよ～

野菜

Vegitable

シャキシャキ新鮮な旬の味わい



いろどり野菜の バーニャカウダー

1,090 (1,199 税込)

旬のお野菜をアンチョビのきいたソースにつけて
召し上がっていただきます。
お肉料理の口休めにお野菜はいかがでしょう？

自家製クルトンの シーザーサラダ



690 (759 税込)

自家製クルトンとチーズがベストマッチ！

Jajaja きまぐれサラダ

690 (759 税込)

自家製オリーブドレッシングの定番サラダ



ブルー・マウンテン ポテサラ



490 (539 税込)

ブルーチーズがトッピングされた濃厚な味わいのポテサラ



マグマ ポテサラ



490 (539 税込)

チーズを炙って香ばしい香りに粉チーズに黒胡椒がアクセント



岩石 (GANSEKI) ポテサラ

490 (539 税込)

オニオンチップをまぶしてポリポリ食感がたのしい♪
お子様も大好き！

自家製 季節のやさいのピクルス 390 (429 税込)

季節の美味しい野菜を色々漬けていますよ。お酒のアテにいかが

チーズ

Cheese

お料理にチーズが含まれているものには、チーズマークがついています。
チーズプロフェッショナル厳選チーズを是非お楽しみください。



チーズプロフェッショナルがつくる
本格派

チーズフォンデュ de Jajaja!!



1,990 (2,189 税込)

チーズプロフェッショナルが造る本格チーズフォンデュ！
カチョカパッロ、マリポー、ペコリーノロマーノ、
ゴダのブレンドチーズに白ワイン自家製パンと
温野菜を合わせてお召し上がりくださいませ！！



こだわり チーズ盛り合わせ



1,990 (2,189 税込)

青かび、白かび、ウォッシュ、ハードチーズなど食べやすいの良いなど
チョットくさめが好きですとかお好みご要望承ります！

本日の チーズ単品



890
(979 税込)

ブルー
白かび
ウォッシュ
ハード
シェーブル (数量限定)



本日のチーズ内容については店内黒板をご覧ください

ご飯もの

Shime

お肉のメもやっぱり、肉で

メ人気NO1



石焼 スジ煮込み チーズリゾット

熱々に焼いた石の器で目の前でチーズソースをかけて仕上げます。
トロトロチーズとスジ肉が◎◎

シングル (ご飯 100g)	790 (869 税込)
ダブル (ご飯 200g)	1,490 (1,639 税込)
トリプル (ご飯 300g)	2,290 (2,519 税込)



黒毛和牛

あぶり 肉寿司 (1貫)

390

※2貫からのご注文

(429 税込)

黒毛和牛薄切り肉を目の前で炙ります！
おろしぼん酢で召し上がれ



ユッケ風 石焼

ガーリックチャーハン

790

(869 税込)

熱々に焼いた石の器で目の前で仕上げてもらいます！
香ばしい香りがたまらない！
ごはんは 100g のミニサイズです



黒毛和牛 ひつまぶし

(3つの味わい)

990

(1089 税込)

黒毛和牛を贅沢に使った丼をまずはそのまま、
つぎは薬味をそえて、最後は出汁をかけて
ごはんは 100g のミニサイズです



Jajaja 特製 TKG

590

(649 税込)

人気の玉子かけご飯。トリユフ塩仕立て。
ご飯は 100g のミニサイズ

白ごはん

390 (429 税込)

本日のパン

390 (429 税込)

スイーツ

Sweets

ワインに合うをコンセプトに造る自家製スイーツ
甘さ控えめの大人の味を



アーモンドタルト

690 (759 税込)

人気定番スイーツ
アーモンドの香ばしさと
サクサクタルト生地の組み合わせは最高！



バスクチーズケーキ de Jajaja

490 (539 税込)

スペインバスク地方のスイーツ。
中身はトロっ。表面の焦げ目の香ばしさと
マデイラのほのかな苦み。



カタラーニャ

490 (539 税込)

スペイン、カタラーニャ地方のスイーツ。
濃厚なプリンのようなカスタードクリーム
アイスにパリパリのキャラメルがのってます。



ヌガーグラッセ

490 (539 税込)

南仏の伝統菓子。
ナッツのヌガーとメレンゲのアイスが
塩キャラメルソースと相性抜群です。



濃厚大人の チョコテリーヌ

490 (539 税込)

濃厚なチョコレート。
赤ワインにも合う大人のデザート

本日のアイスクリーム

390 (429 税込)

アイスの内容はスタッフまでどうぞ

珈琲 (高槻マウンテンさまの焙煎珈琲使用)

HOT,ICE

490 (539 税込)

紅茶

HOT,ICE

490 (539 税込)