

仙台牛【A5ランク】

SENDAI WAGYU BEEF

看板 MENU 本日の上物5種盛り合わせ 4,400円 (税込4,840円)

本日のおすすめ上物部位を5点盛り合わせでお得にご提供。1種類2切れずつで2名様にちょうど良いボリュームです。塩胡椒で味付けてありますので、バルサミコ醤油をつけてお召し上がりください。

仙台牛カルビ

仙台牛ともバラを使用。上質な脂の旨味をご堪能ください。

1,080円 (税込1,188円)

おすすめ

仙台牛ロース

両面をさっと炙ってペリーレアでお召し上がりください。

1,080円 (税込1,188円)

仙台牛シャトーブリアン

数量限定

10,000円 (税込11,000円)

フィレの厚みのある中心部分で特に良いところをステーキで。ステーキカット/フォアグラソース付き

仙台牛上カルビ

美しい霜降りの上カルビ。脂身がとろけます。

1,800円 (税込1,980円)

NEW

仙台牛フィレ

仙台牛最高峰の赤身肉。一人前100g

3,600円 (税込3,960円)

おすすめ特選部位

【霜降り系】

仙台牛イチボ

骨がH型でHポーンイチボが由来。骨から染みた風味の濃さはNo1!

2,500円 (税込2,750円)

【赤身系】

仙台牛しんしん

仙台牛もも肉の甘味がよく分かる部位です。ペリーレアで肉汁ごとどうぞ!

1,800円 (税込1,980円)

仙台牛トモサンカク

美しい霜降り。触るだけで溶けるあっさりした脂身。肉汁の甘みも豊富。

2,200円 (税込2,420円)

仙台牛ランプ

サーロイン繋がり腰から臀部への赤身肉。ロイン系特有の風味を兼ね備えていて美味。

2,500円 (税込2,750円)

仙台牛中落ち

あばら骨の間に挟まれた部分。ゼラチン系特有の濃厚な味わい。

1,380円 (税込1,518円)

仙台牛カイノミ

脇腹から取れる極上の部位。その食感ではまるでハラミの様。厚切りでも柔らかいです。(税込2,420円)

おすすめ!

仙台牛ランプステーキ 3,800円 (税込4,180円)

柔らかさだけでなく、味、風味も兼ね備えた赤身肉。ステーキカット

フォアグラとトリュフのソース【単品】

1,200円 (税込1,320円)

仙台牛に合うオリジナルソースをご用意いたしました。赤身系のお肉と合わせてください。ワインとの相性抜群です。

ジャント名物

宮城県産サーロインユッケ 2,500円 (税込2,750円)

ほかではお目にかかれないジャントの名物メニュー。宮城県産和牛の一本ロースを認定生食加工業者に特注依頼して仕込みました。保健所の指導のもと衛生設備と管理環境を整えて提供させていただいております。

※仕入れ状況により部位が変更する場合があります。

豚ホルモン 牛ホルモン

PORK & BEEF VARIETY

ジャントの看板メニュー!

おすすめ 豚塩ホルモン【豚鉄砲】600円 (税込660円)
きつね色になるまでこんがり焼いてタレをつけてそのままお召し上がりください。

おすすめ 味噌ホルモン【豚鉄砲】600円 (税込660円)
厚みのある鉄砲部分をご飯に合う味噌ダレ!

おすすめ!

牛黒レバー【牛肝臓/加熱用】880円 (税込968円)
宮城県産牛のレバー。塩焼きでごま油を付けて。またはご飯に合う味噌ダレ。味付けはどちらか選べます。

コブクロ【豚子宮】680円 (税込748円) ギアラ【牛第4胃】750円 (税込825円)

ガツ【豚胃】650円 (税込715円) シマチョウ【牛大腸】800円 (税込880円)

上ミノ【牛第1胃】980円 (税込1,078円) ハツ【牛心臓】700円 (税込770円)

ハチノス【牛第2胃】770円 (税込847円) ウルテ【牛喉軟骨】750円 (税込825円)

センマイ【牛第3胃】600円 (税込660円)

10種のホルモン盛り合わせ

おすすめ 2,500円 (税込2,750円)

ジャントのおすすめホルモンを10種類2切れずつ盛り付けました。それぞれに合う味付けで、食感や味わい違いを比べてください。2名様でちょうどよい量です。

牛タン・ハラミ

TANG & HARAMI

おすすめ 牛タン塩【米国産】1,300円 (税込1,430円)
定番の牛タン塩。薬味の入った塩ダレで味付けしました。レモンダレどうぞ!

ハラミ【米国産】1,080円 (税込1,188円)
米国最高等級プライムの牛ハラミ。国産に負けず劣らずの上質な味わい。

厚切りタン【米国産】2,300円 (税込2,530円)
厚切りしたタンをシンプルに塩胡椒で味付け。山わさびをたっぷり乗せるのがおすすめ!

厚切りサガリ【宮城県産・山形県産】2,200円 (税込2,530円)
ハラミにぶら下がる厚切りで味わうのに適した希少部位。繊維が硬いほどおいしい独特の食感が魅力。

国産ハラミ【宮城県産・山形県産】1,580円 (税込1,738円)
最近入荷が難しい国産牛のハラミ。【限定品】

鶏肉・豚肉

CHIKIN & PORK

豚カルビ【カナダ産】600円 (税込660円)
塩でもタレでも美味しい豚の三枚肉。しっかり熟成されているのでしっとりした肉質です。

とんかつ【国産】700円 (税込770円)
国産の良質な豚肉。お店でさらに熟成させ柔らかく味わってください。

いわい鶏もも【岩手県産】700円 (税込770円)
岩手県一関の自然で育った美味しい鶏肉。塩胡椒が辛いタレの味付けが選べます。

豚足 (とんそく) 650円 (税込715円)

ゆで豚足。焼かずにそのままお召し上がりください。酢味噌が塩胡椒で。

野菜焼き

ROASTED VEGETABLES

おすすめ 3種のキノコ 800円 (税込880円)
焼いて美味しいおすすめ茸の盛り合わせ。

おすすめ 葱焼きセット 500円 (税込550円)
焼肉に欠かせない長ネギと玉ねぎをセットで。

青森県産にんにく焼き 550円 (税込605円)
にんにくの臭みがなくホクホクじゃがいものように美味しいです。

【野菜単品】
長ネギ/玉ねぎ/ピーマン 各380円 (税込418円)
トマト串焼(1本)

長芋 500円 (税込550円)

しいたけ/舞茸 各550円 (税込605円)

隠れた人気メニューです! フライドポテトトスカーナ風

800円 (税込880円)

健康的なフランス産ピーナッツ油を使用。

ジャントスペシャル

刺しもの SASHIMI

センマイ刺し 750円 (税込825円)

噛み心地がよく、鉄分・亜鉛などの栄養もたっぷり。自家製酢味噌を付けてお召し上がりください。

ハチノス刺し 800円 (税込880円)

牛の第2胃を2時間以上かけて柔らかくボイル。コラーゲンたっぷりて淡白な味わいが滋味深い。酢味噌どうぞ。

サラダ・野菜

VEGETABLES

おすすめ ジャントのグリーンサラダ 900円 (税込990円)
10種類以上の野菜が入ったジャントのグリーンサラダ。自家製の洋風ドレッシングで。

うま塩キャベツ 500円 (税込550円)
キャベツを旨だして和えたシンプルなサラダ。

ごま塩サラダ 700円 (税込770円)
レタスときゅうりの旨だしサラダ。

トマトとモツァレラ 700円 (税込770円)
ミディトマトとモツァレラ、バジルのサラダ。

サンチュ盛り 550円 (税込605円)
お肉を味ネギや辛味噌と一緒に巻いて召し上がれ!

キムチ・珍味 KIMUCHI

自家製

キムチ盛り合わせ 800円 (税込880円)
白菜・きゅうり・大根など3種キムチの盛り合わせ。

キムチ 500円 (税込550円)
上質な唐辛子を使用した本格白菜キムチ。

カクテキ/オイキムチ 各400円 (税込440円)

チャンジャ【鱈の胃袋の塩漬け】 500円 (税込550円)
韓国珍味の王様!旨辛さがご飯にもお酒にもぴったりです。

ナムル NAMURU

四色ナムル 550円 (税込605円)
もやし・大根・センマイ・ほうれん草。彩りも鮮やか。

もやしナムル 400円 (税込440円)
豆もやしを使用したもやしだけのナムル。

スープ・クッパ

SOUP & KUPPA

参鶏湯(サムゲタン)

若鶏の中にモチ米と朝鮮人参、松の実、にんにくを入れて2時間以上煮込んだ薬膳料理。

1,380円
(税込1,518円)

カルビクッパ / ュッケジャンクッパ

辛いスープにご飯を入れた雑炊(おじや)。ジャント特製の辛味スープとご飯がベストマッチ!

各900円
(税込990円)

テール肉の塩クッパ

塩味のテール肉クッパ。あっさりした味付けで締めめの食事におすすめです。

900円
(税込990円)

カルビスープ

牛肉を2時間以上かけて柔らかく煮込み、韓国産唐辛子や中国醤油などで味付けした辛いスープ。

750円
(税込825円)

ユッケジャンスープ

自家製コチュジャンをテールと牛骨の出汁で割った濃厚旨辛スープ。

750円
(税込825円)

たまごスープ/野菜スープ わかめスープ

牛骨とテールを6時間以上かけてじっくり丁寧に煮込んだスープ。

各390円
(税込429円)

冷麺



REIMEN

盛岡直送の麺を使用しています。

盛岡冷麺

[麺大盛り+200円(税込220円)]

900円
(税込990円)

ハーフ冷麺

麺の量が少なめのハーフサイズ。

700円
(税込770円)

ビビンバ・ライス

BIBIMPA & RICE

ビビンバ

[+150円(税込165円)でスープ付き]

4色ナムルとひき肉が乗ったビビンバ。

750円
(税込825円)

石焼きビビンバ

[+150円(税込165円)でスープ付き]

おこげが美味しい石焼きビビンバ。

980円
(税込1,078円)

宮城県産ひとめぼれ使用の美味しいごはん。

ライス

250円
(税込275円)

半ライス

200円
(税込220円)

大盛り

300円
(税込330円)

XXXXXXXXXXXXXXXXX DESSERT XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

デザート

食後のデザートも心を込めて全て手作りしています。

塩キャラメルアイス

自家製キャラメルアイス。生クリーム100%の濃厚な味わい。(税込418円)

380円

ミントのグラニテ

白ワインを煮詰めてミントを入れたお口直しのシャーベット。(税込330円)

300円

パンナコッタ

自家製パンナコッタ。アーモンドエッセンスにはアマレットを使用。ちょっぴり大人の味わい。

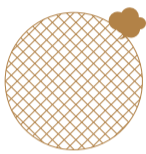
400円

ティラミス

フィンガービスケットにエスプレッソを染み込ませて作る本格自家製ティラミス。

550円

☆デザートご注文の方 +110円(税込121円)でホットコーヒーをサービス



DRINKS

ドリンクメニュー

House Wine -ハウスワイン-

[グラスワイン]

スパークリング / 白 / 赤 各800円〜(税込880円〜)

仙台牛や焼肉にぴったり合う美味しいワインをセレクトしています。
グラスでもボトルでもお楽しみいただけます。
◎詳しくは別紙ワインリストをご覧ください。

SANGRIA -サングリア-

赤ワインにオレンジやバナナ、リングなどを漬けた自家製サングリア。

自家製サングリア

700円(税込770円〜)

MACORI -マッコリ-

乳酸菌が豊富!韓国のお酒

マッコリ 550円(税込605円)

かめマッコリ

1,980円(税込2,178円)

BEER -ビール-

キリン ハートランド

700円(税込770円)

スーパードライ [大瓶]

800円(税込880円)

キリン 一番搾り [大瓶]

800円(税込880円)

プレミアム アルコールフリー

420円(税込462円)

SAKE -日本酒-

一ノ蔵 660円(税込726円)

本日の日本酒

660円〜(税込726円〜)

SHOCHU -焼酎-

三岳 [鹿児島・三岳酒造]

650円(税込715円)

富乃宝山 [芋焼酎 鹿児島県]

550円(税込605円)

村正 [麦焼酎 長崎県]

550円(税込605円)

吉四六 [大分県・二階堂酒造]

650円(税込715円)

WHISKY -ウイスキー-

角ハイボール

550円(税込605円)

デュワーズ ハイボール

550円(税込605円)

知多 ハイボール

780円(税込858円)

響 ハイボール

780円(税込858円)

本日のウイスキー

650円〜(税込715円〜)

SODA DRINK -ソーダ-

レモンソーダ

ライムソーダ

グレープフルーツソーダ

ウーロンハイ

黒ウーロンハイ

ジャスミンハイ

緑茶ハイ

すべて各550円(税込605円)

UME SHU -梅酒-

子宝 650円(税込715円)

COCKTAIL -カクテル-

キティ

カリモーチョ

ジントニック

ジンバック

モスコミュール

ウォッカトニック

カシスオレンジ

カシスグレープフルーツ

カシスソーダ

カシスバック

ファジーネーブル

レゲエパンチ

ピーチクーラー

すべて各650円(税込715円)

SOFT DRINK -ソフトドリンク-

コカ・コーラ

ジンジャーエール

オレンジジュース100%

カルピス

グレープフルーツ

烏龍茶

玉露入り緑茶

ジャスミン茶

すべて各400円(税込440円)

ホットコーヒー 330円(税込363円)

黒烏龍茶 480円(税込528円)

KID DRINK -キッズドリンク-

※小学生以下限定

オレンジ

グレープフルーツ

カルピスウォーター

すべて各220円(税込242円)