

おうちで焼肉 焼肉ジャンボ白金～お手引き～

4種類のタレはそれぞれ**使い方が異なります。**

焼いた後

塩ポン酢



タンを焼いた後、食べる前にこの塩ポン酢につけてからお召上がり下さい。

焼く前

もみダレ



タレをお皿やボールに入れて、お肉を焼く前、両面につけてください。

焼いた後

つけダレ



お肉を焼いた後、食べる前にこのタレにつけてからお召上がり下さい。

焼く前

※プレミアム・スペシャル限定
野原焼きのタレ



タレをお皿やボールに入れて、お肉を焼く前、軽く両面につけてください。

フライパンやホットプレートに、付属の牛脂を軽く引いてください。火力は弱めの中火がおすすめです。焦げつきは牛脂で拭き取ってください。



① 【タン】

両面にしっかりと焼き色がつくまでしっかり焼き、付属のお塩又は塩ポン酢  でお召上がりください。



② 【ハラミ】

両面に焼き色がつくまで焼き、付属のお塩又はつけダレ  でお召上がりください。



プレミアムセット・スペシャルセット限定

③ 【サーロイン＜野原焼き＞】

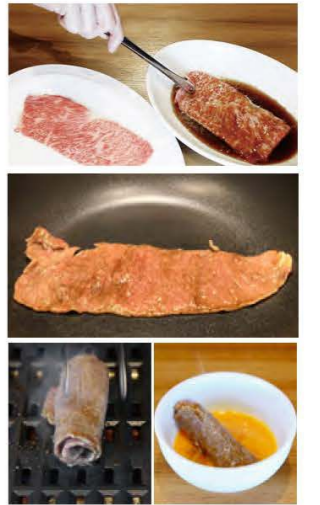
ボールにお肉を入れ、野原焼きのタレ  で軽くもんでください。

両面にサッと火を通して色が変わったら食べ頃です。

付属の卵を絡めてお召上がりください。

A <野原焼きとは> 下記参照

B <おすすめアレンジ> 下記参照



④ 【厚切り部位 フィレ・シャトーブリアンなど】

表面はこんがりど、中はミディアムレアに焼き、添付のお塩、ワサビまたは、つけダレ  でお召上がりください。

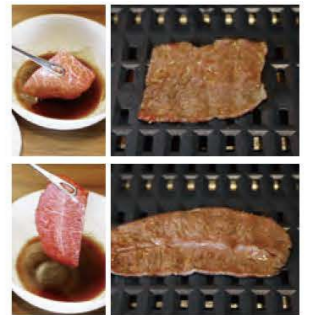


⑤ 【薄切りおすすめ部位 ミスジ・ザブトンなど】

ボールにお肉を入れ、もみダレ  を軽く両面につけてください。

両面にサッと火を通して、色が変わったら食べ頃です。

つけダレ  をつけてお召上がりください。



※プレミアム・スペシャル限定

A <野原焼きとは>

野原焼きとは、ジャンボ本店常連の野原様が考案したサーロインのすき焼き風です。裏メニューから始まり、今では不動のNo.1メニューとなりました。

B <おすすめアレンジ>

～残った卵の美味しいお召上がり方～

肉汁と野原焼きのタレをたっぷり含んだ卵をご飯にかけ、TKGとしてお楽しみください。



※ご注意

- 1、お肉を焼くお箸とお召し上がる箸は、それぞれ別のものをご使用ください。
- 2、購入したトングは、必ず食器洗剤で洗浄してからご使用ください。