



OKURETEKITA・GOKUJYOBUTA
NAGASAKI HOUJYUTON

エスピーエフ
日本SPF協会認定

日本で唯一31年連続更新中

厳 重な衛生管理のもと、健康なSPF豚だけを生産、飼料は指定工場で製造し専用パルク車にて搬送、子豚育成用、肥育用飼料には抗生物質や合成抗菌剤は一切使わないなど徹底的にこだわり認定を更新しています。



生産者直結 幻の極上豚

長崎県南島原 芳寿牧場 HOUJYU FARM

芳 寿牧場では美味しい豚肉を作るため日々試行錯誤。厳重な衛生管理のもと、加工場では、朝一番屠畜、朝一番加工で市場を通さず直送、流通面での衛生管理にも徹底的にこだわっています。またその環境を維持する為、牧場ではTV番組など一切の取材NG。知る人ぞ知る豚となっています。



長崎芳寿豚の溶岩焼き<プレミアムロース>



吉祥寺じげもんとん看板商品

長崎芳寿豚の溶岩焼き

富士山の溶岩から出る遠赤外線効果でふっくらジューシーに焼きあげます



<バラ>



<赤身>

<バラ>

甘みさえ感じる良質ヘルシーな脂身が特徴
「ボン酢」×「わさび」にて食す

799円
(税込 879円)

<赤身>

適度なサシの入った赤身肉は肉感たっぷり
「薬塩」×「ごま油」にて食す

799円
(税込 879円)

PREMIUM



<ロース>

PREMIUM



<肩ロース>

<プレミアムロース>

キメが細かくふっくら柔らか上品な味わい
「ボン酢」にて食す

1199円
(税込 1319円)

<プレミアム肩ロース>

ガッツリ濃厚な味わいで食べごたえあり
「特製にんにく醤油」にて食す

1199円
(税込 1319円)

実際のカット量付けと異なる場合があります。



長崎芳寿豚のネギ塩炙り

低温調理でしっとり柔らかかに
炙りの香ばしさが絶妙なアクセントに
オニオンズを巻いてネギ塩ダレ
でさっぱり食す

799円
(税込 879円)



※お通し代として330円(税込)頂いております。

名物『極上豚の溶岩焼き』



長崎芳寿豚の溶岩焼き<サムギョプサルセット>

名物 溶岩焼きの食べ方

Basic 基本セット

「大根スライス」×「わさび」



大根スライスで巻いて
食べるスタイル

基本
セット
無料

店長
オススメ
商品



삼겹살

サムギョプサルセット

キムチ、コチュジャンと葉野菜に巻いて
ヘルシーに食べるスタイル

溶岩焼き各種 +299 円
(税込 329 円)

おすすめ
韓流アレンジ



自家製
タルタルが
旨い

長崎芳寿豚の
タルタルポーク南蛮

柔らかい肉質の芳寿豚だからこそできる逸品

799 円
(税込 879 円)



長崎芳寿豚ミルフィーユ

とろ〜りチーズと大葉を長崎芳寿豚で
包んだ絶品ミルフィーユカツ

2個 499 円
(税込 549 円)

4個 799 円
(税込 879 円)



長崎芳寿豚の
鉄板ソーセージ

そのまま食べても旨い濃厚な味わい

5本 599 円
(税込 659 円)

追加
1本 139 円
(税込 153 円)

日本酒との
相性抜群

長崎県外へはあまり卸され
ない酒蔵こだわりの
日本酒をご用意
しています



長崎名産
鰯刺し

899円
(税込 989円)

鮮度抜群の鰯丸ごと1匹を豪快にお造りに

鰯 × 秘伝の合わせ味噌

社長のなめろう

949円
(税込 1044円)

鰯刺し×なめろうセット 999円
(税込 1099円)

どちらも味わう人気のセット

梅水晶 × 社長のなめろう

梅なめろう

料理長厳選の新鮮魚介

本日のお刺身

内容はスタッフまでお尋ねください

単品お刺身あります。

鰯刺し 849円 (税込 934円)

鯛刺し 749円 (税込 824円)

蛸刺し 649円 (税込 714円)

三点盛 1199円
(税込 1319円)

五点盛 1799円
(税込 1979円)



鰯との相性抜群
九州醤油
(チヨウコー醤油)
九州では、とろっ
油が広く好まれて
います。長崎県民
は、長崎県民とい
ななが知っている
ヨリ、取り寄せて
す。



ごまあじ 499円
(税込 549円)
鰯の半身をゴマダレで合えた逸品 酒の肴に◎



鯨刺し 1399円
(税込 1539円)
長崎名物
鯨ベーコンと鯨の赤身



鯨ユッケ 999円
(税込 1099円)
鯨の赤身に卵黄と
特製ダレを混ぜて完成



おつまみとろたく 599円
(税込 659円)
自家製牡蠣醤油使用
韓国のりと一緒に



▲じげもん海鮮サラダ
◀じげもんパリパリサラダ

店長
オススメ
商品

自家製ドレッシングが旨い

じげもん海鮮サラダ

新鮮野菜と魚介をこだわりの自家製「じげドレ」で和えました

フル799円 ハーフ449円
(税込 879円) (税込 494円)

パリパリ食感のオススメサラダ

じげもんパリパリサラダ

新鮮野菜とパリパリ麺をこだわりの自家製「じげドレ」で和えました

フル699円 ハーフ399円
(税込 769円) (税込 439円)

店長
オススメ
商品

生で食す「幻の」えのき

生えのきの刺身

549円
(税込 604円)



じげもん&ドレッシング
長崎のチョーコ
の醤油と長崎発祥
のポン酢をベースに
開発された、こだわ
り自家製ドレッシング
は、野菜と魚介と
の相性抜群。



契約農家直送
生えのき
長野の契約農家
から直送。
採れてから2、3日
しか食べられない、
市場に回らない、
「幻のえのき」
です。

とん
じげ
こだわりの
吉祥寺じげもん
ポテサラ



店長
オススメ
商品
半熟味玉の
パリパリポテサラ
九州醤油を掛けて旨さMAX
599円
(税込 659円)

ちょこっと色々食べたい
ポテサラ3兄弟
599円
(税込 659円)



自家製ポテチ

手作りポテサラ 449円
(税込 494円) 明太ポテサラ 549円
(税込 604円)

九州醤油 de ポテサラ
お好みでフライドガーリックを和え
パンチを効かせたポテサラに
549円
(税込 604円)

長崎B級グルメ

じげもんとん流 長崎グルメ

宮崎名物チキン南蛮を
じげもんとん名物
長崎芳寿豚で作る
新B級グルメ



濃厚自家製タルタルが旨い

長崎芳寿豚のタルタルポーク南蛮

799円

(税込879円)

柔らかい肉質の芳寿豚だからこそできる逸品 濃厚自家製タルタルをたっぷりつけてどうぞ

長崎土産
の新定番



長崎ハトシロール 699円

(税込769円)

長崎伝統の卓袱料理「ハトシ」をロールにした今注目の長崎グルメ。海老のすり身などをパンに包み、サクッと揚げています。



角煮まん

1個299円

(税込329円)

とろけるような味染み角煮をふわっと割包(カーパオ)で包んだ角煮まん



濃厚
自家製
タルタル

濃厚自家製タルタル使用 タルタルアジフライ

自家製タルタルソースを
たっぷりつけて食す
サクサク肉厚アジフライ (税込659円)

599円



ちゃんぽん × ナポリタン ちゃポリタン

長崎のソウルフードちゃん
ぽんとナポリタンを合わせ
た長崎新B級グルメ!! (税込989円)

899円



シャリ
シャリ
食感

懐かしの味 長崎ミルクセーキ

長崎のミルクセーキは
シャーベットが定番

499円

(税込549円)

選べる食べ方

皮はパリッと
肉汁ジュワー

焼餃子

ツルんっと
ジュシー

水餃子

パクパクがとまらない

自家製ひとくち餃子

溢れる肉汁と玉葱の甘味を感じるひとくち餃子

8個 499円 (税込 549円) 12個 699円 (税込 769円) 16個 899円 (税込 989円)



生ビール

サッポロ黒ラベル

中ジョッキ 549円 (税込 604円)

メガジョッキ 899円 (税込 989円)



長崎県大村市名物

ゆでピー

399円 (税込 439円)

食べだしたら止まらない
生落花生の塩茹で



KING's ポテト

599円 (税込 659円)

クリスピー感が◎

醤油ベースのスパイス「スパイスキング」使用

アンチョビポテト

699円 (税込 769円)

KING'sポテトにアンチョビ味登場



国産豚
稀少部位
使用



国産豚
稀少部位
使用

長崎芳寿豚の鉄板ソーセージ

5本 599円 (税込 659円) 追加1本 139円 (税込 153円)

〔稀〕ノド軟骨の唐揚げ

コリッ!ぶにっ!と
独特の食感

599円 (税込 659円)

〔稀〕ガツポン酢

豚の第1胃袋「ガツ」
さっぱりコリコリ食感

499円 (税込 549円)

福岡
博多屋台名物

シャキシャキ葱を
豚肉で巻いた
博多屋台名物の
「ねぎ巻き」



店長
オススメ
商品

ネギ巻き豚

4個 599円 (税込 659円) 6個 799円 (税込 879円)

シャキシャキ葱の辛味と豚バラ肉の旨味が絶妙な人気商品

長崎角煮

799円 (税込 879円) ハーフ 499円 (税込 549円)

豚バラ肉をじっくり煮込み芯まで味の染み込んだ角煮

(カーバオ)

割包 1個 149円 (税込 164円)

角煮を挟んでもよし
とろとろ煮汁につけてもよし



※写真はフルサイズとなります。

宮崎
名物



鶏たたき

699円 (税込 769円)

熊本
名物



辛子蓮根

酒の肴にピッタリ
熊本郷土料理

599円 (税込 659円)



さつま揚げ

399円 (税込 439円)

揚げたてをサクッと



鳥天

599円 (税込 659円)

揚げたて外はサクッと
中はジューシー



九州醤油deえのきバター炒め

甘い九州醤油とバターで
炒めた香りが堪らない

599円 (税込 659円)



あご出汁玉子焼き<明太子>

店長
オススメ
商品

ふわふわ食感

あご出汁玉子焼き

<プレーン> 599円 (税込 659円) <明太子> 699円 (税込 769円)

あご出汁とろろ鉄板焼き

ふわっとろっおこげも旨い熱々鉄板焼き

699円 (税込 769円)



長崎の定番
あご出汁
長崎ではポピュラーな「アゴ」ことトビウオ。夏から秋にかけての旬の時期にはお刺身としてもよく食べられますが、旨い出汁がとれる魚としても大に人気で、古くから家庭料理でも煮物や味噌汁の材料としても幅広く使われています。

明太子てんこ盛り 649円 (税込 714円)



梅水晶
549円 (税込 604円)



長芋醤油漬
499円 (税込 549円)



やみついきゅうり
399円 (税込 439円)



セロリの浅漬
399円 (税込 439円)

ちゃんぽん・皿うどん



セットがオススメ
絶品スープを最後の一滴まで食す



白ちゃんぽん 899円
(税込 989円)
鶏 × 豚骨の W スープに魚介の旨味たっぷりの
特製かえしでコクを加えた絶品スープ

スープ掛けごはん専用 **299円**
(税込 329円)
あご玉メシ

ちゃんぽんスープとあご醤油特選かえしを掛けて完成



紅ちゃんぽん

厳選されたジャン・山椒
ラー油をじっくり溶かし
込んだクセになる辛さ **999円**
(税込 1099円)



黒ちゃんぽん

焦がしにんにく黒マー油と
粗挽き黒胡椒でコクと
刺激をプラス **999円**
(税込 1099円)



皿うどん

バリバリ麺に熟成鶏豚骨
の熱々野菜あんかけ **999円**
(税込 1099円)

みんなで
シェア
しやすい

麺の量
小 0.5玉
普通 1玉
大 1.5玉

小盛 -45円
(税込 50円)
大盛 **136円**
(税込 150円)

トッピング



野菜増 **136円**
(税込 150円)



生卵 **91円**
(税込 100円)



キクラゲ **91円**
(税込 100円)



北海道小麦100%使用
自家製麺
北海道小麦100%
使用 小麦の風味
を感じる、もっちりコ
シのある食感で野菜と
の食べ易さをとことん
追求、短め「22cm」
で製麺した、こだわ
り自家製麺



あご醤油
特選かえし
旨味の強い厳選した
醤油をベースに、
あご出汁など魚介類の
旨味を独自の配合でブ
レンド、風味豊かで野
菜の旨味を引き出す絶
品スープが完成



熟成鶏豚骨
厳選した鶏骨と豚骨
炊き出し、旨味を余す
ことなく抽出、熟成さ
せ、深いコクと香りを
生み出した、こだわ
りの熟成鶏豚骨スー
プ



ごまあじ茶漬け ※写真はイメージで漬物等はつきません



メにピッタリ

ごまあじ茶漬け 699円

特製胡麻ダレで和えた鯔の
あご出汁茶漬け (税込 769円)



鯖茶漬け

699円

(税込 769円)

特製胡麻ダレで和えた上品な味わいの鯖茶漬け



ちゃんぽん × ナポリタン

ちゃポリタン 899円

長崎のソウルフードちゃんぽんとナポリタンを
組み合わせた長崎新B級グルメ！ (税込 989円)

明太ごはん 299円

(税込 329円)

ピリ辛九州の定番ごはん



ごはん 小 149円 中 199円

(税込 164円)

(税込 219円)



シャリ
シャリ
食感

長崎ミルクセーキ

長崎のミルクセーキは
シャーベットが定番

499円

(税込 549円)



自家製 生杏仁プリン

生クリーム仕立て
とろける食感

399円

(税込 439円)



バニラアイス

299円

(税込 329円)



※写真は二人前の盛付となります。



長崎芳寿豚の 豚しゃぶ

二人前 **2499 円**
(税込 2749 円)

長崎芳寿豚のバラ肉ともも肉を九州甘口醤油ベースの
あご出汁でネギ、水菜としゃぶしゃぶ

追加芳寿豚 **699 円** (税込 769 円) 追加野菜 **399 円** (税込 439 円)



黄金出汁の 鯛しゃぶ

二人前 **2999 円**
(税込 3299 円)

黄金の鯛出汁で、ネギ、水菜と一緒に食べると
絶妙の食感と味にお箸がとまりません

追加鯛 **799 円** (税込 879 円) 追加野菜 **399 円** (税込 439 円)



長崎芳寿豚の 豚鍋《白》 SHIRO

二人前 **2999 円**
(税込 3299 円)

熟成鶏豚骨スープがベースの豚鍋

長崎芳寿豚の 豚鍋《紅》 AKA

二人前 **2999 円**
(税込 3299 円)

クセになる辛さの紅辛鶏豚骨スープがベースの豚鍋

たっぷり野菜にとろける食感の長崎芳寿豚のバラ肉を
山盛りにした『豚鍋』

追加芳寿豚 **699 円** (税込 769 円) 追加野菜 **399 円** (税込 439 円)



※しゃぶしゃぶ・鍋は二人前のご注文から承ります。

鍋・しゃぶしゃぶの
選べるメの一品

雑炊 **299 円** (税込 329 円) ラーメン **299 円** (税込 329 円)

ちゃんぽん(麺のみ) **299 円** (税込 329 円) ちゃんぽん(野菜入り) **599 円** (税込 659 円)

麦焼酎
発祥の地

麦焼酎は長崎壱岐島が
発祥の地。
世界に認められた
壱岐焼酎や個性的な
麦焼酎

長崎県玄海酒造

麦 壱岐 前割り有

壱岐焼酎は、琉球焼酎、薩摩焼酎、琉球泡盛と
ならびWTO（世界貿易機関）に地理的表示の
産地指定をされた、世界が認めた焼酎

25度 90ml 499円
(税込 549円)

長崎県玄海酒造

麦 壱岐ゴールド

長崎では壱岐ゴールドで乾杯するほど
皆に愛される麦焼酎。麦焼酎壱岐を、
シェリー酒に使用したホワイトオーク
樽に貯蔵熟成させた琥珀色の焼酎

22度 90ml 599円
(税込 659円)

ボトル 3499円
(税込 3849円)

長崎県壱岐市
玄海酒造
名 治三十三年創業
壱岐焼酎の伝統を
守りながら、たゆま
ずの創意と工夫をこ
め、ねつくり上げた
「壱岐」の酒蔵



長崎県大島酒造

芋 ちょうちょうさん

高級食用芋「紅あずま」使用。芋特有の香りと、
甘みのある、まろやかで飲みやすい焼酎

25度 90ml 499円
(税込 549円)

泥亀社中 × 長崎県大島酒造

麦 芋 泥亀 (ドロガメ)

開発元の泥亀社中と蔵元が研究を重ね作りあげた
渾身の焼酎ロコミで人気に火が付いた幻の焼酎

20度 90ml 599円
(税込 659円)

ボトル 3499円
(税込 3849円)

長崎県大島酒造

麦 529 (ゴーニーキュー)

麦焼酎の原酒をコニャック醸造に使わ
れていた樽で熟成させブレンド。際立
つ香りとマイルドな口当たりの焼酎

20度 90ml 529円
(税込 582円)

ボトル 2999円
(税込 3299円)

長崎県大島酒造

吟醸 芋 磨き大島

高級食用芋「紅あずま」を外側約半分程
を削り、エグミ苦みを取り除き爽やか
な甘みと喉ごしスッキリな吟醸芋焼酎

23度 90ml 699円
(税込 769円)

ボトル 4499円
(税込 4949円)

焼酎ボトルのお供

ボトル
キープ
OK

ボトルセット
(氷・水 or お湯)

無料

梅干し(1個) 149円
(税込 164円)

カットレモン(4個) 199円
(税込 219円)

炭酸水(デキャンタ) 299円
(税込 329円)

緑茶・烏龍茶 各 499円
(税込 549円)

焼酎の飲み方 <ストレート・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り・前割り>

前割り あらかじめ水で割って3日以上なじませた、口当たりまろやかな焼酎

長崎の日本酒

長崎 厳選の日本酒

豊かな自然に恵まれ
清涼な水と良質な米
杜氏たちの熟練の技が
造る日本酒



長崎県東彼杵郡波佐見町 今里酒造

六十餘洲 (ロクジュウヨシュウ)

長崎県外にはほとんど卸されることのない日本酒

冷 純米吟醸

120ml 649円 一合 899円
(税込 714円) (税込 989円)

冷 吟醸

120ml 599円 一合 849円
(税込 659円) (税込 934円)

冷 純米

120ml 549円 一合 799円
(税込 604円) (税込 879円)

長崎県平戸市 福田酒造

福鶴

純米でありながら
すっきりしたキレのある日本酒

冷 特別純米

120ml 549円 一合 749円
(税込 604円) (税込 824円)

長崎県佐世保市 潜龍酒造

本陣

純米酒らしさ溢れる
米の旨みを楽しめる日本酒

冷 純米

120ml 549円 一合 749円
(税込 604円) (税込 824円)

長崎県東彼杵郡波佐見町
今里酒造
江戸後期創業
230年。手造り
の酒を追求し
風土に根付いた
米、水にこだわ
り味を造る酒蔵
本酒を造る酒蔵



長崎県平戸市
福田酒造
日本最西端の
酒蔵。創業
者福田長治兵衛
門が「酒造り
心で造り、風が
酒を育てる」と語
り伝え天然手造り
にこだわる酒蔵



長崎県佐世保市
潜龍酒造
元禄300年創業
上続く伝統的な
技法で地味の水
地の米、地味の水
酒蔵を造る酒蔵



やわらぎ水のススメ
日本酒造組合推奨

日本酒造組合推奨
やわらぎ水

無料



上手に酔うコツは飲み方にあり。
「やわらぎ水」とは、日本酒を飲みながら
飲む水のこと。合間にやわらぎ水を飲めば
気分スッキリ深酔いしません。





山口県岩国市 旭酒造

瀬祭

冷 純米大吟醸

120ml 849円 一合 1199円
(税込 934円) (税込 1319円)

新潟県村上市 宮尾酒造

張鶴

冷 純米吟醸

120ml 799円 一合 1149円
(税込 879円) (税込 1264円)

新潟県南魚沼市 八海醸造

八海山

冷 特別本醸造

120ml 599円 一合 849円
(税込 659円) (税込 934円)

石川県白山市 車多酒造

天狗舞

冷 山廃純米

120ml 549円 一合 799円
(税込 604円) (税込 879円)

秋田県 秋田酒類製造

高清水

冷 辛口

120ml 499円 一合 599円
(税込 549円) (税込 659円)

長崎県佐世保市 梅ヶ枝酒造

美人びわ酒

美人梅酒

90ml 各 599円
(税込 659円)

奈良県 梅乃宿酒造

あらごしみかん酒

あらごし桃酒

90ml 各 599円
(税込 659円)

黒梅酒

90ml 499円
(税込 549円)

果実酒の飲み方 <ストレート・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り>



生ビール

中549円
(税込604円)

メガ899円
(税込989円)

サッポロ黒ラベル
目指したのは、麦のうまみと
爽やかな後味の完璧なバランス
白く美しいクリーミーな泡
磨き上げた完璧な生ビール
黒ラベルを体感ください



瓶ビール サッポロ赤星 599円
(税込659円)

日本で最も歴史のある
ビールブランド

ノンアルビール 499円
(税込549円)

プレミアムアルコールフリー



レモンサワー 399円
(税込439円)



酎ハイ・サワー

長崎びわサワー
塩みかんサワー
ゆずみつサワー

じげもん
3大人気
サワー

グレフルサワー
梅干しサワー

449円
(税込494円)

烏龍ハイ
緑茶ハイ
紅茶ハイ
ジャスミンハイ

399円
(税込439円)



ワイン ハート・リーフ (赤・白)

グラス549円
(税込604円)

デキャンタ1899円
(税込2089円)



ホッピー (黒・白)

低カロリー・低糖質
プリン体ゼロ!!

449円
(税込494円)

替え玉焼酎 299円
(税込329円)

替え玉ホッピー (黒・白) 249円
(税込274円)



ハイボール

449円
(税込494円)

メガ799円
(税込879円)

Dewar's
— TRUE SCOTCH SINCE 1846 —

1899年から愛される
ブレンドスコッチウイスキー
なめらかな味わいと華やかな香りは
ハイボールに最適です



コークハイ

ジンジャーハイボール



ゆずみつハイボール

499円
(税込549円)



長崎びわハイボール

599円
(税込659円)

ウイスキー

山崎
白州

各899円
(税込989円)

(ストレート・ロック・水割り・ソーダ割り)



カクテル



長崎びわピア

シャンディガフ

カシスソーダ

カシスオレンジ

カシスウーロン



各499円
(税込549円)

ソフトドリンク

烏龍茶

緑茶

アイスティー

ジャスミンティー

各299円
(税込329円)



コーラ

ジンジャーエール

オレンジジュース

グレフルジュース



長崎びわソーダ

塩みかんソーダ

ゆずみつソーダ

各399円
(税込439円)