



焼肉コース

厳選された黒毛和牛の旨みとお店自慢の「ねぎタン塩・ねぎカルビ塩」を心ゆくまで堪能できる自慢のコース。前菜からデザートまで、肉の魅力を余すことなく味わえる贅沢なひと時をお楽しみください。

みやび

雅コース

8800 円(税込)

本日の前菜三種盛
赤身ユッケ

十々サラダ
ねぎタン塩・ねぎカルビ塩
タンカルビ
ハラミ
黒毛和牛カルビ
黒毛和牛赤身ロース
マルチョウ
サンチュ

ご飯物
デザート

じゅうじゅう

十々コース

12,100 円(税込)

季節のキムチ・季節のナムル
本日の逸品
サーロインユッケ
十々サラダ

上ねぎタン塩・上ねぎカルビ塩
黒毛和牛ヒレ
特選肉(霜降り)

ザブトンの焼きすぎ
黒毛和牛赤身ロース
黒毛和牛特選赤身肉
黒毛和牛特選霜降り肉

ご飯物
デザート

ぎわみ

極コース

18,700 円(税込)

季節のキムチ・季節のナムル
本日の逸品
十々サラダ

赤身握り
サーロインの塩ユッケ

上ねぎタン塩
黒毛和牛ヒレ
黒毛和牛ハラミ
ミスジの焼きしゃぶ(オレンジポン酢)
本日の特撰牛 3 種盛合せ
ザブトンの焼きすぎ(卵黄)

選べるご飯物
選べるデザート



ユッケ



赤身の握り

黒毛和牛

海外でも人気のある黒毛和牛。その中でも良質な部位のみを厳選いたしました。
認定生食用肉取扱者ならではのユッケなど自慢の逸品を是非お召し上がりください。

ユッケ

塩ユッケ 〜ねぎ塩で味付けしたさっぱりな味わい〜

2,600

★ユッケ 〜タレと生卵で濃厚な味わい〜

2,800

サーロインユッケ

3,600

当店は、みなと保健所より認可された、認定生食用肉取扱者等設置施設としてユッケ、牛刺しをご提供しております。
※牛肉の生食は、一般的に食中毒のリスクがございます。
お子様や高齢のお客様には、ご提供を控えさせて頂く場合がございます。予めご了承ください。

牛刺し

白センマイ刺し

1,400

赤身刺し

3,000

サーロイン刺し

3,500

赤身・サーロイン盛り合わせ(2種)

3,600

握り

★赤身の握り

(一貫) 450

★サーロインの握り

(一貫) 880

★ 当店おすすめメニュー ★Recommended Menu

表示価格はすべて税込みです。別途、サービス料として10%を頂戴しております。
22:00以降のご利用につきましては、深夜料金として20%を頂戴しております

All prices include tax. A 10% service charge will be added to your bill.
An additional 20% late-night charge applies after 10:00 PM.



伝統十々サラダ



ネギチヂミ

前菜・逸品

サラダから韓国家庭料理まで。当店自慢の前菜をお召し上がりください

キムチ

キムチ単品

(白菜キムチ / カクテキ / オイキムチ) 各 650

キムチ盛り合わせ 3 種

(白菜キムチ / カクテキ / オイキムチ) 1,200

ナムル

ナムル単品

(青菜 / 大根 / ゼンマイ / 人参 / 豆もやし) 各 500

★ おまかせナムル盛り合わせ

(3 種) 1,200 / (5 種) 1,400

逸品

韓国焼きのり 500

チャンジャ 700

青森県産にんにくのオイル揚げ 900

サラダ

★ 伝統十々サラダ

1,200

甘熟トマトのバルサミコ和え

1,400

エゴマ

500

サンチュ

900

包み野菜盛り合わせ

1,900

チヂミ

★ ネギチヂミ

1,300

海鮮チヂミ

1,400

青唐辛子のチヂミ

1,500

カンジャンセウ

950

コラーゲンたっぷり豚足(温 / 冷)

1,200

★ 当店おすすめメニュー ★ Recommended Menu

表示価格はすべて税込みです。別途、サービス料として 10% を頂戴しております。
22:00 以降のご利用につきましては、深夜料金として 20% を頂戴しております

All prices include tax. A 10% service charge will be added to your bill.
An additional 20% late-night charge applies after 10:00 PM.



ねぎタン塩



黒毛和牛タン

ねぎタン塩・ねぎカルビ塩

こだわりのスパイスが織りなす十々ならではの看板メニュー

ねぎ塩焼き

ねぎタン塩	2,700
ねぎカルビ塩	2,400
ねぎタン塩 / ねぎカルビ塩 盛合せ	3,000
★ 上ねぎタン塩	3,700
上ねぎカルビ塩	3,800
上ねぎタン塩 / 上ねぎカルビ塩 盛合せ	4,300

定番のタン

タンカルビ	1,700
タン塩	2,600
上タン塩	3,600
★ 黒毛和牛タン(厚切り or 薄切り)	7,400

ホルモン

マルチョウ	1,300
シマチョウ	1,300
上ミノ	1,500
ホルモン盛り合わせ	2,500
★ 厚切上レバー	2,800

★ 当店おすすめメニュー ★ Recommended Menu

表示価格はすべて税込みです。別途、サービス料として 10%を頂戴しております。
22:00 以降のご利用につきましては、深夜料金として 20%を頂戴しております

All prices include tax. A 10% service charge will be added to your bill.
An additional 20% late-night charge applies after 10:00 PM.



十々自慢の焼物

焼肉はもちろん質の良い海鮮、野菜にもこだわった自慢の焼物をお召し上がりください

定番焼肉

赤身ロース	2,300
上赤身ロース	2,500
カルビ	2,200
上カルビ	3,500
ハラミ	2,500
上ハラミ	2,800
★ 極上ハラミ(黒毛和牛)	5,800

鶏・豚焼

国産地鶏セセリ	1,000
国産地鶏もも	1,200
トントロ	1,200
米沢豚カルビ	1,200

焼きすき

ミスジの焼きしゃぶ(オレンジポン酢)	3,400
★ ザブトンの焼きすき(卵黄)	3,800

野菜焼

野菜焼盛り合わせ (長ネギ、玉ねぎ、生椎茸、ピーマン)	1,800
--------------------------------	-------

海鮮焼

海老(5尾)	1,300
ホタテ(4個)	1,400
イカ(ホイル焼き)	1,600
海鮮盛り合わせ	3,800

★ 当店おすすめメニュー ★Recommended Menu

表示価格はすべて税込みです。別途、サービス料として10%を頂戴しております。
22:00以降のご利用につきましては、深夜料金として20%を頂戴しております

All prices include tax. A 10% service charge will be added to your bill.
An additional 20% late-night charge applies after 10:00 PM.



十々名物 黒毛和牛 生ロース飯



冷麺

飯・麺・スープ

十々の名物 生ロース飯、麺類、スープなどお食事の締めにあつたりのメニューをご用意いたしました

ご飯もの

★ 十々名物 黒毛和牛 生ロース飯	1,700
大盛り + 500	
十々名物 ガーリックライス	1,500
特製ビビンバ	1,200
石焼きビビンバ	1,600
贅沢ユッケビビンバ	2,600
ネギ飯	450
白飯	350

麺の麺

冷麺細麺	スモール 700 / レギュラー 1,300
冷麺太麺	スモール 900 / レギュラー 1,400
牛だし温麺	1,400
牛だしピリ辛温麺	1,500
ユッケジャン麺	1,600

スープ / クッパ

コムタンスープ	スモール 1,300 / レギュラー 1,600
ユッケジャンスープ	スモール 1,000 / レギュラー 1,400
玉子スープ	スモール 600 / レギュラー 900
野菜スープ	スモール 700 / レギュラー 1,000
ワカメスープ	スモール 600 / レギュラー 900
(※上記スープはプラス 200 円でクッパ(ご飯入り)に変更できます)	
豆腐チゲ	1,600

★ 当店おすすめメニュー ★ Recommended Menu

表示価格はすべて税込みです。別途、サービス料として 10% を頂戴しております。
22:00 以降のご利用につきましては、深夜料金として 20% を頂戴しております

All prices include tax. A 10% service charge will be added to your bill.
An additional 20% late-night charge applies after 10:00 PM.



創業50年を超えて

十々のルーツ

戦後まもなく十々の源流である「満福苑」（現まんぶく）は東京下町「月島」にて産声をあげました。

当時はまだ一般的ではなかった焼肉に加え、独特の臭みが残っていた牛タンをよりおいしく食べていたきたいという想いから、名物「ネギタン塩」が生まれました。

創業以来、「よりおいしい味」を追求し続け、特に胡椒の研究には力を注いできました。現在では、製法や熟成期間にこだわったマレーシア産の黒胡椒を使用し、独自のフレッシュさとスパイシーさを実現しています。

「だから胡椒にこだわる」

世界中に数多く存在するスパイスの中から、試行錯誤を重ね、十々の「ねぎタン塩」「ねぎカルビ塩」に最も合う胡椒を選び抜いて使用しています。

マレーシア産の未熟な緑色の胡椒を収穫後に乾燥させることで、香りの主成分であるモノテルペンを豊富に含み、鮮烈で刺激的な味わいを生み出しています。

十々 焼肉處

【営業時間】

月・火・日・祝 17:00~23:00(LO 22:00)

【深夜営業】 朝4時まで営業

水・木・金・土 17:00~28:00(LO 27:00)



ご予約

ご予約：TEL：03-3405-9911

◀ QRコードからご予約承ります



Google

◀ お客様へのサービス向上、スタッフ育成のため

「Googleクチコミ」にご協力ください



 Instagram

旬の素材など情報を更新しています
フォローお願いいたします



 Uber Eats

テイクアウト 全日 13:00~21:00
デリバリーのみ 全日 17:00~21:00



Course

A signature set menu that lets you fully enjoy the rich savory flavor of carefully selected Japanese Black (Kuroge Wagyu) beef alongside our house specialties, "Salted Beef Tongue with Scallions" and "Salted Beef Short Ribs with Scallions." From appetizers to the final dish, please enjoy a luxurious dining experience that showcases the very best of fine meats.

MIYABI course

one person/8800yen
(tax included)

Assorted Appetizers
Lean Meat Tartar
Ju Ju Salad

Assorted of Salted Tongue
and boneless Short ribs
with green onions

Tongue and ribs
Outside Skirt
Wagyu Beef ribs
Wagyu Beef Lean Loin
Beef intestines
Lettuce

Choice of noodles or rice
Choice of dessert

Ju_Ju course

one person/12,100 yen
(tax included)

Assorted Appetizers
Today's dish
Sirloin Meat Tartar
Ju Ju Salad

Assorted of salted Premium Tongue
and Premium boneless Short ribs
with green onions

Wagyu Beef Fillet
Assorted Classic Beef BBQ
Wagyu Zabuton Sukiyaki
Wagyu Beef Lean Loin
Specially selected lean
Specially selected marbled

Choice of noodles or rice
Choice of dessert

KIWAMI course

one person/18,700 yen
(tax included)

Assorted Appetizers
Today's dish
Ju Ju Salad

Wagyu Beef Sushi
Wagyu Sirloin Salty Yukhoe

Premium Beef Tongue
with Green Onion

Wagyu Beef Fillet
Wagyu Skirt Steak

Wagyu Misuji Yaki-Shabu with
Orange Ponzu

Premium Japanese Black
Wagyu – 3 Types
Wagyu Zabuton Sukiyaki
with Egg Yolk

Choice of Rice Dishes
Choice of Desserts

All prices include tax. A 10% service charge will be added to your bill.
An additional 20% late-night charge applies after 10:00 PM.



Lean Meat Tartar



Lean Meat Sushi

Kuroge Wagyu Beef

Japanese Black (Kuroge Wagyu) beef is hugely popular worldwide. From it, we have carefully selected only the finest cuts.

As certified handlers of raw meat, we invite you to savor our signature specialties, including our prized beef yukhoe (beef tartare).

Meat Tartar

Salted Lean Meat Tartar	2,600
★ Lean Meat Tartar	2,800
Sirloin Meat Tartar	3,600

Our restaurant is certified by the Minato Public Health Center as an authorized facility for handling certified raw meat, allowing us to serve Yukhoe (Korean-style raw beef) and beef sashimi. Please note that consuming raw beef carries a general risk of foodborne illness. For safety reasons, we may refrain from serving it to children and elderly guests. We appreciate your understanding.

Meat Sashimi

Omasum Sashimi	1,400
Lean Meat Sashimi	3,000
Sirloin Meat Sashimi	3,500
Assorted Sashimi(2 kinds)	3,600

Meat Sushi

★ Lean Meat Sushi	(1 piece) 450
★ Sirloin Meat Sushi	(1 piece) 880

★Recommended Menu

All prices include tax. A 10% service charge will be added to your bill.
An additional 20% late-night charge applies after 10:00 PM.



Ju Ju Salad



Green onion chijimi Pancake

Appetizers & Side dish

From salads to home-style Korean dishes—please enjoy these selections before our signature main course.

Kimuchi

KIMUCHI

Nappa Cabagge/Daikon Radish
Cucumber each/650

Assorted Kimuchi

(Nappa Cabagge/Daikon Radish
Cucumber) 1,200

Namul

NAMUL

Spinach/Radish /Fiddleheads each/500

★ Assorted Namul

(3 kinds) 1,200 / (5 kinds) 1,400

Side Dish

Toasted Seaweeds 500

Spicy Cod Innards 700

Deep-Fried Garlic 900

Salad

★ Ju Ju Salad 1,200

Tomato with Balsamic vinegar 1,400

Perilla Leaves 500

Lettuce 900

Two kinds Wrapping Leaf 1,900

Korean Pancake

★ Green onion chijimi Pancake 1,300

Seafood chijimi Pancake 1,400

Green Chili chijimi Pancake 1,500

Soy-Marinated Shrimp 950

Pig's Feet (Hot / Cold) 1,200

★ Recommended Menu

All prices include tax. A 10% service charge will be added to your bill.
An additional 20% late-night charge applies after 10:00 PM.



Salted Tongue with Green Onions



Japanese Black Wagyu Beef Tongue

Beef Tongue & Beef Short Rib with Green Onion & Salt

A signature dish unique to Juju, crafted with a carefully selected blend of spices.

NEGISHIO YAKI

Salted Tongue with Green Onions	2,700
Salted Kalbi with Green Onions	2,400
Assorted of Salted Tongue and Boneless Short ribs with green onions	3,000
★ Salted Premium Tongue with Green Onions	3,700
Salted Premium Kalbi with Green Onions	3,800
Assorted of Salted Premium Tongue and Premium boneless Short ribs with green onions	4,300

Classic Beef Tongue

Tongue and ribs	1,700
Salted Tongue	2,600
Premium Tongue with Salt	3,600
★ Japanese Black Wagyu Beef Tongue (Thick-Cut or Thin-Cut)	7,400

Offal

Beef Intestines	1,300
Beef large Intestines	1,300
Premium Mountain Chain Tripe	1,500
Assorted Intestines	2,500
★ Premium lever	2,800

★Recommended Menu

All prices include tax. A 10% service charge will be added to your bill. An additional 20% late-night charge applies after 10:00 PM.



Japanese Black Wagyu Prime Skirt Steak



Wagyu Zabuton Sukiyaki

Our signature grilled dishes

Please enjoy our signature grilled dishes—featuring not only high-quality yakiniku but also carefully selected seafood and vegetables.

Classic Yakiniku

Lean loin	2,300
Premium Lean Loin	2,500
Boneless Short Rib	2,200
Premium Boneless Short Rib	3,500
Skirt Steak	2,500
Premium Skirt Steak	2,800
★ Japanese Black Wagyu Prime Skirt Steak	5,800

Grilled Chicken & Pork

Domestically produced Chicken neck	1,000
Domestically produced Chicken thighs	1,200
Pork Cheek	1,200
Yonezawa Pork ribs	1,200

Sukiyaki & Yaki-Shabu

Wagyu Misuji	
Yaki-Shabu (with Orange Ponzu)	3,400
★ Wagyu Zabuton Sukiyaki (with Egg Yolk)	3,800

Grilled Vegetables

Assorted Vegetables	1,800
(Green onions, Onion, Shiitake mushrooms, Green pepper)	

Grilled Seafood

Shrimp (5 pieces)	1,300
Scallops (4 pieces)	1,400
Foil-Grilled Squid	1,600
Seafood platter	3,800

★ Recommended Menu

All prices include tax. A 10% service charge will be added to your bill.
An additional 20% late-night charge applies after 10:00 PM.



Our Specialty raw loin rice



Cold noodles

Rice, Noodles, and Soup

We offer a selection of dishes perfect for rounding off your meal, including our signature Raw Loin Rice Bowl, noodles, and soups.

Rice Dishes

★ Our Specialty raw loin rice	1,700
Large portion +500	
Specialty Garlic Rice	1,500
Bibimbap	1,200
Stone-Grilled Bibimbap with 7 kinds of namul	1,600
Tartar Bibimbap	2,600
Green Onion Rice	450
Rice	350

Noodles

Cold noodles	small 700 /regular 1,300
Cold noodles thick noodles	small 900 /regular 1,400
Beef broth hot noodles	1,400
Spicy hot noodles with beef stock	1,500
Spicy Beef noodle	1,600

Soups & Gukbap

Ox Tail Soup	small 1,300 / regular 1,600
Spicy Beef Soup	small 1,000 / regular 1,400
Egg Soup	small 600 / regular 900
Vegetable soup	small 700 / regular 1,000
Seaweed soup	small 600 / regular 900
(*You can upgrade the soup above to *gukbap* (with rice) for an additional 200 yen.)	
Spicy Tofu Soup	1,600

★Recommended Menu

All prices include tax. A 10% service charge will be added to your bill.
An additional 20% late-night charge applies after 10:00 PM.



Over 50 years since its founding

The roots of Ju-Ju

Soon after the war, Manpuku-en the origin of Ju-Ju opened its doors in Tsukishima, a traditional district in downtown Tokyo.

At the time, yakiniku was still unfamiliar to most people, and beef tongue carried a distinct odor. Driven by a desire to make it truly enjoyable, we created what would become our signature dish: Negi-Tan Shio beef tongue seasoned with salt and fresh green onions.

Since our founding, we have pursued ever more delicious flavors, with a special focus on the art of pepper.

Today, we use carefully selected Malaysian black pepper, perfected through precise processing and aging methods, to achieve our distinctive balance of freshness and spiciness.

That's why we take pepper seriously.

From the countless spices around the world, we have devoted years of refinement to find the pepper that best enhances Ju-Ju's signature Negi-Tan Shio and Negi-Kalbi Shio.

We use unripe green peppercorns from Malaysia, carefully dried after harvest to preserve their natural monoterpenes the source of their distinctive aroma—resulting in a fresh, vibrant, and delicately spicy flavor unique to Ju-Ju.



YAKINIKU JU-JU

Business Hours

Mon / Tue / Sun / Holidays:

5:00 PM – 11:00 PM (Last order 10:00 PM)

Wed / Thu / Fri / Sat (Late Night):

5:00 PM – 4:00 AM (Last order 3:00 AM)



Reservation: TEL : 03-3405-9911

◀ You can also make a reservation via the QR code.

Reservation



Google

◀ To help us improve our service and staff training,
we kindly ask for your cooperation
by leaving a Google Review.
Thank you for your support!



 Instagram

Follow us on Instagram for the latest updates
on seasonal ingredients and special dishes!



ts /  keout Information

Takeout: Every day 1:00 PM – 9:00 PM

Delivery (Uber Eats): Every day 5:00 PM – 9:00 PM