



くずし鉄板

じょいぶる

KUZUSHI TEPPAN



KUZUSHI TEPPAN

鉄板焼で作れない料理はない。
だから鉄板焼は魅力だ。

SteakHouse JOYBULLの10年以上切り盛りしてきた店長 熊代大輔は言い切ります。

その熊代大輔が一念発起し鉄板焼の新たな可能性を求め誕生したのが『くずし鉄板 じょいぶる』です。

鉄板焼の常識をいい意味でくずすような様々な創作料理や大阪らしいお好み焼き・焼きそばなどもご用意し鉄板焼をより身近に、リーズナブルに楽しんでいただきたいという思いで誕生しました。

地元泉州の野菜などの食材を中心に、地元漁港から仕入れた魚介類、犬鳴ポークやなにも黒牛の上質なお肉など店長こだわりの食材をふんだんに使用。

また、鉄板料理に合う個性豊かな日本酒やワインとのペアリングもお楽しみいただけます。

鉄板焼の常識にとらわれない新ジャンル『くずし鉄板 じょいぶる』で最高に贅沢なひと時をご堪能ください。

料理長 熊代 大輔



くずし鉄板
KUZUSHI TEPPAN

じょいぶる



JOY
BULL



KUZUSHI TEPPAN

くずし鉄板
じよいぶる



素材へのこだわり

SELECTED INGREDIENTS

地元泉州野菜へのこだわり以外にもさまざまな泉州食材を使用しています

なにわ黒牛 NANIWA BEEF

緑豊かな和泉山脈で育てられた大阪の唯一純粋な黒毛和牛

100%雌牛だから去勢牛より1.9℃低い融点
上質な脂であっさりとした口溶け

栄養を過剰に与えて短時間で育てた牛の肉は、味が淡白になりがちですが、
ストレスを与えず長期飼養管理することにより、
筋肉繊維を柔らかくしているのです。

ヒレ・ロースはもちろん、もも肉も甘くておいしいと好評価を得ています。

犬鳴豚 INUNAKI PORK

「犬鳴豚」で検索!川上さん家の犬鳴豚

犬鳴豚は泉州地域唯一のブランド豚です
1年間に2千頭しか流通しない大変希少な豚肉です

おいしさのひみつ①

豚のえさは、海外産のとうもろこしが一般的ですが、
犬鳴豚はパンやうどんなどの小麦を食べさせていることで、
肉の甘みが増して霜降りが入ります。

おいしさのひみつ②

通常の出荷は6ヶ月が一般的ですが、
犬鳴豚は8ヶ月の長期肥育をすることにより美味しさを追求しています。
あっさりとした脂質をお楽しみください。

今井とうふ IMAI TOFU

一人でも多くのお客様に笑顔で喜んで頂けるおとうふをつくるために

今井とうふ店では

「その時」に一番良い国産大豆を厳選、ブレンドして使用しています。

ニガリは海洋深層水から作られたミネラル豊富なニガリを使い

大豆の旨みや甘みを引き立てたこだわりのおとうふを

昔ながらの製法で毎日一丁一丁丹精込めて手作りしています。

お客様の食卓においしいの笑顔をお届けできるおとうふ作りを目指しています。

COURSE MENU

¥ 4000コース (税込4,400円)

- 【先附】 府中の今井豆腐の厚揚げ
- 【逸品】 名物魚介入り鉄板玉子豆腐
- 【お好み焼き or 焼きそば】 和牛牛スジ、犬鳴ポーク入り
ミニお好み焼き or 塩焼きそば
- 【サラダ】 今井豆腐・泉州野菜・泉州漁港からの
シーフードサラダ
- 【鉄板焼き】 鉄板焼き天麩羅 魚介2種旬野菜2種
- 【鉄板焼き】 和歌山みかん鶏 犬鳴ポーク
ステーキ食べ比べ
- 【食事】 牛スジ入りらお健出汁のあっさりラーメン
or 鉄板焼おにぎりの出汁茶漬け
- 【甘味】 アイス or シャーベット



¥ 6000コース (税込6,600円)

- 【先附】 府中の今井豆腐の厚揚げ
- 【逸品】 名物魚介入り鉄板玉子豆腐
- 【お好み焼き or 焼きそば】 和牛牛スジ、犬鳴ポーク入り
ミニお好み焼き or 塩焼きそば
- 【サラダ】 今井豆腐・泉州野菜・泉州漁港からの
シーフードサラダ
- 【鉄板焼き】 黒毛和牛牛タン塩焼き
- 【鉄板焼き】 鉄板焼き天麩羅 魚介2種旬野菜2種
- 【鉄板焼き】 和歌山みかん鶏 犬鳴ポーク なにわ黒牛
3種ステーキ食べ比べ
- 【食事】 牛スジ入りらお健出汁のあっさりラーメン
or 鉄板焼おにぎりの出汁茶漬け
- 【甘味】 アイス or シャーベット



¥ 8000コース (税込8,800円)

- 【先附】 府中の今井豆腐の厚揚げ
- 【逸品】 名物魚介入り鉄板玉子豆腐
- 【お好み焼き or 焼きそば】 ミニお好み焼き or 塩焼きそば
(和牛牛スジ、犬鳴ポーク、海老)海老せんべい
- 【サラダ】 今井豆腐・泉州野菜・泉州漁港からの
シーフードサラダ
- 【鉄板焼き】 黒毛和牛牛タン塩焼き
- 【鉄板焼き】 鉄板焼き天麩羅 魚介2種旬野菜2種
- 【鉄板焼き】 なにわ黒牛のステーキ
- 【食事】 牛スジ入りらお健出汁のあっさりラーメン
or 鉄板焼おにぎりの出汁茶漬け
- 【甘味】 アイス or シャーベット



くずし鉄板
KUZUSHI TEPPAN

じょいぶる





チャンジャ

Changja

¥580(税込¥638)



白菜キムチ

Chinese cabbage kimchi

¥480(税込¥528)



牛スジポン酢

Beef tendon ponzu sauce

¥650(税込¥715)



トマトと生ハムのキャビア添え

Tomato and prosciutto caviar

¥800(税込¥880)



野菜のピクルスキャビア添え

Pickled vegetables with caviar

¥500(税込¥550)



シーフードと野菜のマリネ

Marinated seafood and vegetables

¥800(税込¥880)



カリカリ犬鳴ポークと地野菜のサラダ仕立て

Pork and vegetable salad

¥880(税込¥968)



今井豆腐の大根サラダ

Tofu radish salad

¥750(税込¥825)



ガーリックトースト ¥480(税込¥528)
Garlic toast



犬鳴ポークのとん平焼き ¥950(税込¥1045)
Pork tonpeiyaki



貝柱バター焼き ¥900(税込¥990)
Butter-grilled scallops



海老のガーリックバター醤油 ¥880(税込¥968)
Garlic Butter Shrimp and soy sauce



天然海老の塩焼きと
海老せんべい (2尾) ¥1000(税込¥1100)
Salt-grilled shrimp and Shrimp crackers



黒毛和牛 牛スジビーフシチュー
トマト煮込み ¥1200(税込¥1320)
Beef tendon stew with tomato stew



鉄板ぐつぐつブイヤベース ¥1200(税込¥1320)
Bouillabaisse



鉄板で仕上げるチーズフォンデュ ¥1200(税込¥1320)
Cheese fondue

Daily Special

日替わりアヒージョ トリュフの香り
Ajillo Truffle Flavor ¥900(税込¥990)



なにわ黒牛のコロコロステーキ(100g)

Beef block steak

¥2600(税込¥2860)



犬鳴ポークのステーキ(100g)

Pork steak

¥1700(税込¥1870)



なにわ黒牛の焼しゃぶおろしポン酢であっさり

Beef shabu with grated ponzu sauce ¥2600(税込¥2860)



コロコロ海鮮焼き

Grilled seafood

¥1700(税込¥1870)



とろーりとろけるキムチーズ厚揚げ鉄板焼き

Fried tofu and kimchi and cheese ¥700(税込¥770)



しらすと厚揚げの鉄板焼き

Fried tofu and whitebait

¥600(税込¥660)



犬鳴豚のキムチ

Grilled pork kimchi
¥1100(税込¥1210)



海鮮チーズフォンデュ

Seafood cheese fondue
¥1400(税込¥1540)



しらす入りお好み風オープンサンド

Okonomiyaki open sandwich with whitebait
¥850(税込¥935)

お好み焼き OKONOMI



くずし鉄板
KUZUSHI TEPPAN

じょいぶる



お好み焼き(米粉とうお健天然出汁使用)	Okonomiyaki	焼きそば	Fried noodles
シーフード Seafood	¥1200(税込¥1320)	塩焼きそば	Salt ¥950(税込¥1045)
犬鳴ポーク Pork	¥1200(税込¥1320)	ソース焼きそば	Sauce ¥950(税込¥1045)
ミックス Mix (seafood,pork,beef tendon)	¥1500(税込¥1650)	海鮮焼きそば	Seafood ¥1000(税込¥1100)
(シーフード、犬鳴ポーク、黒毛和牛スジ)		ミックス焼きそば	Mix ¥1200(税込¥1320)
		そばめし	Soba rice ¥900(税込¥990)

飯物 RICE DISH 麺類 NOODLES



鉄板焼きおにぎり出汁茶漬け ¥650(税込¥715)
Dashi chazuke in grilled rice balls



なにわ黒牛のステーキ丼 ¥1700(税込¥1870)
Beef steak bowl



犬鳴ポーク丼 ¥1700(税込¥1870)
Pork steak bowl



なにわ黒牛牛スジ入りうお健出汁のあっさりラーメン ¥900(税込¥990)
Beef tendon ramen noodles light

白飯 ¥300(税込¥330)
Rice

スイーツ

SWEETS



くずし鉄板
KUZUSHI TEPPAN

じょいぶる



鉄板焼き米粉のパンケーキ アイス添え

鉄板焼き米粉のパンケーキ アイス添え

Rice flour pancakes with Ice ¥580(税込¥638)



鉄板ほっとプリン

鉄板ほっとプリン

Hot pudding ¥500(税込¥550)

気まぐれアイスorシャーベット

Ice or Sherbet ¥300(税込¥330)

ソフトドリンク

SOFT DRINK

ウーロン茶	Oolong Tea	¥350(税込 ¥385)
コーラ	Cola	¥350(税込 ¥385)
オレンジ	Orange	¥350(税込 ¥385)
ジンジャーエール	Ginger ale	¥350(税込 ¥385)
100%葡萄(白・赤)	Grape juice(White/Red)	¥500(税込 ¥550)
ミネラルウォーター SURGIVA スルジーヴァ (イタリア:ガス無・ガス有)	Mineralwater (SURGIVA made in Italy) With gas or Without gas	¥650(税込 ¥715)



爽やかな軟水のミネラルウォーターとして有名です。(硬度:21)
その純度とやさしい口当たりから、ワインと料理と最も相性の良い水として、
イタリアソムリエ協会から公式推奨ミネラルウォーターの認定を受けています。
ジョイブルのステーキコースの料理を引き立てます。

BEER

瓶ビール(アサヒスーパードライ)	BOTTLE	¥600(税込 ¥660)
生ビール(アサヒスーパードライ)	DRAFT	¥650(税込 ¥715)
ノンアルコールビール(アサヒドライゼロ)	NON-ALCOHOLIC	¥500(税込 ¥550)

CHUHAI

プレーン レモン ライム 柚子 トマト シークワサー		¥480(税込 ¥528)
----------------------------	--	---------------

Plain / Lemon / Lime / Yuzu / Tomato / Shikuwasa

SAKE

黒牛[KUROUSHI]純米	(名手酒造 和歌山県)	1合/¥900(税込 ¥990)
酔鯨[SUIGEI]純米吟醸	(酔鯨酒造 高知県)	1合/¥1,100(税込 ¥1,210)
海風土[SEAFOOD]純米	(今田酒造 広島県)	1合/¥1,300(税込 ¥1,430)
戦勝政宗[SENSHOMASAMUNE]特別純米	(勝山酒造 宮城県)	1合/¥1,300(税込 ¥1,430)
風の森 秋津穂657[KAZENOMORI]純米生酒	(油長酒造 奈良県)	1合/¥1,000(税込 ¥1,100)

WHISKY (ストレート・ロック・水割り・お湯割り・ハイボール)

ジャパニーズ 竹鶴 TAKETSURU ピュアモルト	PURE MALT	¥750(税込 ¥825)
山崎 12年 YAMAZAKI 12y シングルモルト	SINGLE MALT	¥1,000(税込 ¥1,100)
響 HIBIKI ブレンデット	BLENDED	¥800(税込 ¥880)
樽ハイボール (ブラックニッカ) BLACK NIKKA	(WHISKY) AND SODA	¥500(税込 ¥550)

WINE

ワイン 別紙参照(リストをご覧ください)

Please refer to the attached wine list.

SHOCHU

麦焼酎 中々[NAKANAKA]	(黒木本店 宮崎県)	¥600(税込 ¥660)
吉四六[KICCHOMU]	(二階堂酒造 大分県)	¥750(税込 ¥825)
芋焼酎 黒霧島[KUROKIRISHIMA]	(霧島酒造 鹿児島県)	¥550(税込 ¥605)
赤兎馬[SEKITOBA]	(濱田酒造 鹿児島県)	¥650(税込 ¥715)

PLUM WINE

青谷の梅[AODANINOUME]	(城陽酒造 京都府)	¥500(税込 ¥550)
-------------------	------------	---------------