



名古屋市昭和区 桜山にある、  
牛かつをメインとしたかつの専門店 じょじょ吉です。

当店おすすめは、なんといってもサーロイン牛かつ！  
ジューシーで柔らかい食感が特徴の、サーロイン。  
余分な脂身や筋などを取り除いて、  
上質な赤身のみを使用しています。

ただただお客様に美味しく食べていただきたい。  
そんな思いから生まれた、ステーキを超える贅沢な牛かつです。

極上の味わいをお楽しみいただけたら幸いです。

## お知らせ

2024年00月00日

ホームページをリニューアルしました。  
お店からの大事なお知らせは今後こちらに掲載いたします。

## 店舗情報

### じょじょ吉 (じょじょきち)

住所 〒466-0046  
愛知県名古屋市昭和区広見町5丁目61番  
メゾン桜山1F [Google マップ](#)

電話番号 / FAX 052-918-2566

営業時間 ランチ 11:00~15:00 (L.O. 14:30)  
ディナー 17:00~22:00 (L.O. 21:00)

定休日 火曜日

お支払い方法 クレジットカード可  
交通系電子マネー、ID、QUICPay、PayPay

アクセス 地下鉄桜通線 桜山駅⑦番出口より徒歩2分

駐車場 三井のリパーク (広見町6丁目) と提携しております。  
20時まで 40分 200円 / 20時以降 60分 100円

店内飲食のみお食事 1,000円以上で初回分の駐車券をお渡しいたします。  
駐車時に精算機にて駐車証明書を発行してじょじょ吉にお持ち下さい。  
レジ会計時に駐車証明書と駐車券をお取り替え致します。

#### ※テイクアウトご注文のお客様へ

岡崎信用金庫の協商パーキング (滝子第3) をご利用下さいませ。  
入庫より 20分無料





牛かつ とんかつ

# じょじょ吉

HOME

ABOUT

MENU

TAKE OUT



## じょじょ吉について

じょじょ吉という店名の由来は、「上々吉」から。  
大吉よりも上の、この上なく縁起が良いことを表しています。

当店では、他のお店では食べられない  
オリジナルなメニューを提供しています。  
素材の選び方から調理過程まで、店主のこだわりが詰まっています。

### その1 牛肉へのこだわり

当店の看板メニューは、なんといってもサーロイン牛かつ。  
ステーキの王様とも呼ばれているサーロインから、  
余分な脂や固い部分を取り除いて、上質な赤身のみを使用しています。

### その2 手作りへのこだわり

ソースやドレッシングなど、お店で提供するものは  
なるべく手作りを心がけています。  
かつのメニューは、1枚1枚丁寧にその場でパン粉付けを行い、でき  
たての食感を味わっていただけるようにしています。  
また、人参と玉ねぎベースの自家製ドレッシングも大好評です。「美味  
しいから持って帰りたい」との声に応えるために商品化しました。

### その3 素材へのこだわり

衣用のパン粉は富山の工場からかつに合うものを取り寄せ、さらに牛、  
豚、鶏それぞれに適したパン粉を使用しています。  
お米は愛知県阿久比町の農家さんのもので、  
かつに合うじょじょ吉専用のお米を栽培していただいています。

[店舗情報はこちら](#)

## 会社概要

会社名	株式会社 cuatro puertas
住所	〒466-0046 愛知県名古屋市昭和区広見町5丁目61番地の1
電話番号 / FAX	052-918-2566
代表取締役	磯野亮
関連事業	結婚相談所 (IBJ 正規加盟店)

logica<sup>+</sup>

ロジカプラス