



牛かつ とんかつ

じょじょ吉



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。

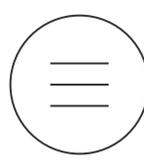
入庫より20分無料





牛かつ とんかつ

じょじょ吉



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に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」との声に答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
メゾン桜山1F

電話番号 / FAX

052-918-2566

代表取締役

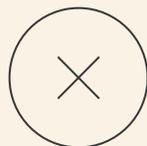
磯野亮

関連事業

結婚相談所 (IBJ 正規加盟店)

logica⁺

ロジカプラス



HOME

ABOUT

MENU

TAKE OUT



牛かつ とんかつ

じよじよ吉