



焼肉と和酒

うしじろ 賞

USHIGORO Kan



厳選サーロインと煮穴子のたまり醤油焼き 1,320円

特製たまり醤油にくぐらせた厳選サーロインをレアに焼き上げ、ふっくらと炊き上げた旬の煮穴子と香り爽やかな大葉・山椒・胡瓜を包んでお召し上がりください。職人が塩ひとつまみまでこだわり抜いた絶妙なバランスをご堪能いただけます。



とうもろこしのすり流し 700円

丁寧に裏ごしした旬のとうもろこしと和出汁、濃厚なコムタンスープを合わせ、日本の伝統料理「すり流し」に仕上げました。新潟県長岡から取り寄せたこだわりの「栃尾揚げ」の凝縮された豆腐の旨みと香ばしさ、とうもろこしの甘みが調和する上品な逸品です。

夏野菜の彩り冷麺 770円

それぞれの食感を残しながら、本来の味を豊かに感じられるように和出汁を含ませた夏野菜を岩手県から取り寄せた太めでコシがあるこだわりの冷麺に添えました。お酢の代わりに沖縄県産太もずくを掛けて仕上げる清涼感のある彩り豊かな和風冷麺です。



季節限定

Seasonal Recommendation

先吸 / Appetizer



とうもろこしのすり流し

Ground corn soup

700円

前菜 / Appetizers

茄子の青山椒ナムル

Namul of eggplant and Japanese pepper

750円

牛舌旨煮と夏野菜の香味和え

Flavored of Stewed Beef tongue and Summer vegetable Flavored

750円

限定極肉 / Limited Prime meat



厳選サーロインと煮穴子のたまり醤油焼き

Sirloin and conger eel with tamari soy sauce grilled

1,320円

脂付きハツの一味焼き

Grilled Heart Hot Peppers

800円

メニュー / Meal

夏野菜の彩り冷麺

Cold noodles with summer vegetables

770円

甘味 / Dessert

すいかの葛切り すいか蜜

Watermelon Kuzukiri Watermelon Honey

750円



料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation