



焼肉と和酒
うしごろ 貫

USHIGORO Kan



梅と新生姜の和牛タルタル 1,800円

厳選した和牛赤身に梅と新生姜、オクラを合わせ、清涼感に溢れたなめらかで 口どけの良いタルタルに仕上げました。和牛赤身の濃厚な旨みを“梅”と“生姜”のさわやかな香りがさらに引き立てる逸品です。



特製リブローズ ニラ醤油 1,900円

リブマキを外はこんがり、中はジューシーに焼き上げて、キレのある醤油と出汁が染み込んだ自家製のニラ醤油でお召し上がりください。

檸檬冷麺 750円

岩手県から取り寄せたコシがあるこだわりの冷麺にまろやかな自家製の和出汁と生レモンを合わせました。貫の職人技が随所に施された清涼感のある夏らしいメのひと品です。



季節限定

Seasonal Recommendation

先吸 / Starter

とうもろこしの摺り流し

Ground Corn Soup

750円

前菜 / Appetizers

茄子の青山椒ナムル

Pickled Eggplant with Japanese Pepper

660円

限定極肉 / Limited Prime Meat



梅と新生姜の和牛タルタル

Beef Tartar with Ginger and Pickled Plum

1,800円



特製リブローズ ニラ醤油

Rib Eye with Chinese Chives Soy Sauce

1,900円

メもの / Meal

檸檬冷麺

Lemon Cold Noodles

750円

甘味 / Dessert

沖縄黒糖の最中アイス

Okinawa Brown Sugar Ice Cream

550円

価格は全て税込となります アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください

All prices are tax included Please inform the staff beforehand if you have any allergies or foods that do not agree

季節

SEASONAL

10,000円

とうもろこしの摺り流し

Ground Corn Soup

季節の前菜3種

Seasonal Assorted Appetizers of 3 kinds

極上炙り握り

Prime Aburi style Wagyu Sushi

梅と新生姜の和牛タルタル

Beef Tartar with Ginger and Pickled Plum

極上ロースのすき焼き

Finest Loin SUKIYAKI

極みのタン

Highest grade KIWAMI Beef tongue

厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

チョレギサラダ

Korean-style Choregi-salad

シャトーブリアン

Chateaubriand

特製リブローズ ニラ醤油

Rib Eye with Chinese Chives Soy Sauce

青いテグタンスープ

Blue Tegtan soup

ヒレ

Fillet

ミスジ

Misuji

特選赤身の焼きしゃぶポン酢

Selected Lean YAKISHABU with grated radish-ponzu sauce

檸檬冷麺

Lemon Cold Noodles

沖縄黒糖の最中アイス

Okinawa Brown Sugar Ice Cream