

# 焼肉 うしごろ



生雲丹のうしごろユッケ 3,500円

艶やかな和牛ユッケに鮮度抜群の生雲丹を贅沢に添えた、見た目も華やかな逸品です。生雲丹のとろける食感と赤身の凝縮した旨みをご堪能いただける、贅沢な組み合わせのユッケです。



特選サーロイン 梅ダレ・サンチュ 2,600円

香ばしくカリッと焼き上げた厚切りサーロインと特製“梅ダレ”をサンチュで巻いてお召し上がりください。旨みを引き立てる“梅ダレ”の爽やかな酸味がやみつきの逸品です。



和牛とトウモロコシの石焼ガーリックライス 2,600円

甘みが強い旬のとうもろこしに和牛をあわせて、熱々の石鍋で提供いたします。混ぜるたびに広がる醤油とガーリックの香ばしき、美味しい音色が食欲をそそる、夏にぴったりなメの逸品です。

## 季節の逸品

Seasonal Recommendation

- |   |        |
|---|--------|
| 季節の混ぜナムル<br>Seasonal Mixed Marinated Vegetable  | 800円   |
| キャビアと厳選赤身の手巻き<br>Hand Roll Beef Sushi with Caviar   | 1,600円 |
| ★ 生雲丹のうしごろユッケ<br>Beef Tartar with Sea Urchin  | 3,500円 |
| ザブトンのすき焼き トリュフ添え<br>Chuck Flap with Truffle -Sukiyaki Style-                              | 3,000円 |
| 特選サーロイン 梅ダレ・サンチュ<br>Selected Sirloin served with Japanese Pickled Plum and Korean Lettuce | 2,600円 |
| ★ 和牛とトウモロコシの石焼ガーリックライス<br>Stone Pot Cooked Garlic Beef Rice with Corn                     | 2,600円 |
| 濃厚マンゴーソースのブランマンジェ<br>Blancmanger with Mango Sauce   | 700円   |

## おすすめの逸品

Recommendation

- |   |        |
|---|--------|
| 富山産白海老の和牛ユッケ ※数量限定<br>Beef Tartar with Japanese Glass Shrimp  | 3,400円 |
| キャビアタルタル<br>Beef Tartar with Caviar   | 3,000円 |
| ★ センマイ刺し<br>Shredded Tripe  | 1,200円 |
| とろけるロース<br>Melty Loin   | 2,800円 |
| ★ 牛ヒレカツサンド ※トリュフソース + 2,000円<br>Beef Tenderloin Cutlet Sandwich ※change to truffle sauce for 2,000yen | 3,800円 |

★ 料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

価格は全て税込となります／別途サービス料を頂戴いたします

All prices are tax included / There is a separate service charge

# 季節の匠コース 夏 15,000円

Seasonal TAKUMI Course Summer

## 季節の混ぜナムル

Seasonal Mixed Marinated Vegetable

## 茄子キムチ

Eggplant Kimchi

## キャビアと厳選赤身の手巻き

Hand Roll Beef Sushi with Caviar

## ★生雲丹のうしごろユッケ

Beef Tartar with Sea Urchin

## ザブトンのすき焼き

トリュフ添え

Chuck Flap with Truffle -Sukiyaki Style-

## 究極の黒タン厚切り

Thick-cut Beef Tongue

## 特選厚切りハラミ

Thick-cut Selected Hanger Steak

## サラダ

Salad

## ★トリュフ牛ヒレカツサンド

Beef Tenderloin Cutlet Sandwich with Truffle

## 厳選部位 タレ

Selected Beef barbecue sauce

## 厳選赤身焼きしゃぶ

Selected Lean Beef -Shabushabu Style-

## ★特選サーロイン

梅ダレ・サンチュ

Selected Sirloin served with Japanese Pickled Plum and Korean Lettuce

## ★和牛とトウモロコシの石焼ガーリックライス

Stone Pot Cooked Garlic Beef Rice with Corn

## 濃厚マンゴーソースのブランマンジェ

Blancmanger with Mango Sauce

## ★料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

### 食肉の生食について

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクを伴います

お子様やご高齢者様、体調の優れない方等へのご提供を控えさせていただく場合がございます

価格は全て税込となります／別途サービス料を頂戴いたします

All prices are tax included / There is a separate service charge