

# USHIGORO S.

## 秋のQコース



和牛と蓮根のコロッケ

粗くすりおろした旬の蓮根と甘みのある和牛霜降りを滋味深いコロッケに仕上げ、まわりに香草サラダをあしらった逸品です。粗さの違う蓮根がサクッと軽やかな食感を演出します。特製のマスタードソースでお召し上がりください。



新しくらと牛ヒレの土鍋ご飯

今が旬の海の宝石、北海道産“新しくら”を炊き立ての土鍋ご飯にたっぷりと敷き詰めました。プチッとほじけるイクラの食感と余熱だけでレアに仕上げた牛ヒレの旨味をご堪能ください。

## 秋のKコース



毛蟹と厳選部位の薄造り

身が締まった旬の北海道産毛蟹の“甘み”、キャビアの“塩み”、それぞれの食感を立たせる薄造りにした和牛の“旨み”。和牛に忍ばせた微かな醤油が絶妙なバランスで三味を調和させています。毛蟹・和牛・キャビアが口の中で渾然一体となる至極の逸品を是非ご賞味ください。



新しくらの牛タルタル

今の時期しか獲れない、皮が薄く口に入れるとプチプチと弾ける北海道産“新しくら”をキリっとした自家製昆布醤油で和えた鮮度抜群の生肉にあわせ、酢橘の爽やかな香りをまとうせたタルタルに仕上げました。今しか食べられない至福の組み合わせがコースのスタートに華を添えます。



松茸とザブトンのすき焼き

秋の味覚の王様“松茸”と極上部位“ザブトン”をすき焼きにしました。口から鼻に抜ける華やかな香りと瑞々しい食感、新鮮な松茸を火入れするととろける甘みの強い“ザブトン”で包んでご賞味ください。日本の秋ならではの贅をつくした絶品です。

秋の味覚を存分に味わえる各コースをご堪能いただけます