## USHIGORO Bambina

Yakiniku & Wine



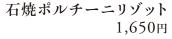
バンビーナ風トリュフロッシーニ 2枚 2,200円

旨みの強い和牛赤身に濃厚なフォアグラと特製トリュフソースを纏わせた大根を添えました。「和牛赤身」の旨み×「フォアグラ」のコク×「トリュフ」の香りが織りなす贅沢なバンビーナ風ロッシーニを賞味ください。



## 和牛生ハムとクリームチーズの ブルスケッタ キャビア添え 1,320円

旨みを凝縮させた和牛ブレザオラと濃厚なクリームチーズ、黒い宝石「キャビア」をサクッと 香ばしいバゲットにのせました。クリームチーズの コクとキャビアの塩みが和牛の旨みを引き立てる 華やかな前菜です。



和牛ユッケと秋の味覚"ポルチーニ"を贅沢に添えた熱々の石鍋に濃厚ポルチーニソースを注いで仕上げます。凝縮した和牛の旨みと香ばしく広がる香りに沸き立つ音までご堪能いただける「秋の石焼リゾット」です。



## RECOMMENDATION SEASONAL MENU

季節サラダ¥550
和牛生ハムとクリームチーズのブルスケッタ キャビア添え ¥1,320
厚切りタン¥1,650
バンビーナ風トリュフロッシーニ2枚¥2,200
石焼ポルチーニリゾット¥1,650
エスニック風ビビン麺¥770

※メニュー表記の価格はすべて税込です ※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