



焼肉と和酒

うしごろ 貴

USHIGORO Kan



松茸と極上サーロインの焼きしゃぶ 1,300円

定番の焼きしゃぶに旬の松茸を添えて香り豊かな炊き込みご飯と合わせました。秋の味覚“松茸”を存分に味わっていただくために職人が丁寧な仕事を随所に施した滋味あふれるこだわりの逸品をご堪能ください。



きのこのすり流し 700円

旬の舞茸と椎茸を日本の伝統料理「すり流し」に仕上げ、アクセントに自家製ビーフジャーキーを添えました。きのこの奥深い味わいを3種の特製和だしとジャーキーの凝縮された旨みと香ばしさが引き立てる逸品です。

胡桃のわらび餅 700円

職人がじっくりと練り上げ、砕いた“胡桃”と風味豊かな“きな粉”を纏わせたわらび餅です。なめらかで深みのある“胡桃黒蜜”をかけて上品な味わいに仕上げました。とろける口溶けが食後締めくくる至福のひと品です。



季節限定

Seasonal Recommendation

先吸 / Appetizer



きのこのすり流し

Mushroom soup

700円

前菜 / Appetizers

胡麻薫る赤茄子のナムル

Sesame fragrant namul of eggplant

700円

万願寺唐辛子焼きナムル

Namuru of Manganji Togarashi

650円

限定極肉 / Limited Prime meat



松茸と極上サーロインの焼きしゃぶ

Sirloin YAKISHABU with Matsutake mushroom

1,300円

シマチョウの赤辛焼き

Intestine of red spicy grilled

800円

メニュー / Meal

唐辛子麺の和え蕎麦

Spicy noodles

850円

甘味 / Dessert

胡桃のわらび餅

Walnut Warabimochi

700円



料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

価格は全て税込価格となります 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.