



焼肉と和酒

うしごろ 賞

USHIGORO Kan



極上ロースのとろろ山葵焼き 1,200円

旨みと甘みのバランスが良い極上ロースの芯を、スタッフが焼き上げます。ふっくらと摺りおろした“大和芋”に和出汁を合わせ、“山葵”の程よい辛みを足した“特製とろろ”にたっぷりと潜らせてお召し上がりください。



とろける内もも

1,500円

丁寧に手切りした新鮮な赤身肉に特製ダレを纏わせ、さっと炙ってお召し上がりください。驚くほど柔らかな食感と、凝縮した肉の旨みを感じられる、職人の技が随所に施された逸品です。

わらび餅 黒蜜きな粉

650円

職人がじっくりと練り上げ、一つ一つ丁寧に手作りする自家製のわらび餅です。とろける口溶けに繊細な食感、風味豊かな“きな粉”と深みのある“黒蜜”が織りなす上品で奥深い味わいをおたのしみください。



季節限定

Seasonal Recommendation

先吸 / Starter



アスパラの摺り流し

Asparagus soup

700円

前菜 / Appetizers

筍のナムル

Namuru of Bamboo shoots

750円

牛肉牛蒡と赤蒟蒻の焼きナムル

Namuru of Beef, burdock and red konjac

700円

限定極肉 / Limited Prime meat



とろける内もも

Melting loin

1,500円

極上ロースのとろろ山葵焼き

Finest Loin grilled with Tororo wasabi

1,200円

メニュー / Meal

海苔肉蕎麦 自家製辣油

Soba with seaweed and meat

750円

甘味 / Dessert



わらび餅 黒蜜きな粉

Warabimochi - Kuromitsu Kinako -

650円



料理長おすすめの逸品

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.