

USHIGORO S.



赤身肉のたたき 茗荷と芽ネギ ポン酢ジュレ (春のQコース)

茗荷の千切りと芽ねぎをさっと炙った和牛赤身のたたきで巻いて仕上げました。牛出汁の旨み溢れる特製ポン酢ジュレをたっぷりとのせてお召し上がりください。



和牛の燻製タルタル キャビア添え (春のKコース)

凝縮した旨みと芳醇な薫香をまとった和牛、キャビアの程よい塩み、ほんのりと甘いデニッシュが織りなす、ディナーのスタートに華を添える艶やかな逸品です。



筍と厳選部位の土鍋ご飯 (春のKコース)

和牛の厳選部位とみずみずしい春薫る筍を、特製出汁で炊き上げたご飯の余熱だけで仕上げた土鍋ご飯です。木の芽のさわやかな香りが華やぐ贅沢なメをご堪能ください。

春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