

焼肉 うしごろ



木の芽と山椒、和牛のタルタル 1,800円

和牛の赤身を清涼感のあるタルタルに仕上げました。“木の芽と山椒”のさわやかで豊かな香りが、口どけの良い赤身肉の濃厚な旨みをさらに引き立てます。



北海道産帆立と牛の手巻き 生からすみ添え 2貫 1,500円

和牛と北海道産“帆立”に“生からすみ”を合わせた贅沢な手巻きです。からすみの塩みと旨みで引き立てられた赤身肉とキリッとしたシャリを、磯の香り豊かな極上海苔“佐賀のはしり”で包んでお召し上がりください。



桜海老と和牛、筍の石焼ご飯 2,000円

旬の駿河湾産桜海老と筍に和牛をあわせて、熱々の石鍋で提供いたします。混ぜるたびに広がる醤油と桜海老の香ばしい香りに、カリッと仕上がるおこげまで楽しめる、うしごろ石焼シリーズの新作です。

季節のおすすめ

Seasonal Recommendation

★ 極上タンの生姜焼き 2,600円
Ginger Grilled Supreme Tongue

木の芽と山椒、和牛のタルタル 1,800円
Beef Tartar with Japanese pepper

★ 北海道産帆立と牛の手巻き 生からすみ添え 2貫 1,500円
Hand Roll Beef Sushi with Scallop and Bottarga

★ 桜海老と和牛、筍の石焼ご飯 2,000円
Sakura Shrimp, Beef and Bamboo Shoot Rice in Roasted Stone

桑名産蛤出汁と和牛のラーメン 770円
Beef and Clam Broth Ramen

季節のデザート 550円
Seasonal Dessert

大葉香る彩り野菜のサラダ 550円
Vegetable Salad with Shiso Dressing

筍のナムル 800円
Marinated Bamboo Shoot

新じゃがいものナムル 550円
Marinated Seasonal Potato

アスパラガスのナムル 550円
Marinated Asparagus

★ 料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

※麺はお一人様用サイズをご用意いたします

Noodles are portioned for one person

価格は全て税込価格となります／別途サービス料を頂戴いたします
All prices are tax included / There is a separate service charge

季節の匠コース 春 14,300円

Seasonal TAKUMI Course Spring

トリュフと和牛のコンソメ

Beef Consommé Soup with Truffle

季節のナムル盛り合わせ

Assorted Marinated Vegetables

★北海道産帆立と牛の手巻き

生からすみ添え

Hand Roll Beef Sushi with Scallop and Bottarga

木の芽と山椒、和牛のタルタル

Beef Tartar with Japanese pepper

★極上タンの生姜焼き

Ginger Grilled Supreme Tongue

究極の黒タン 厚切り

Thick-cut Beef Tongue

特選ハラミ

Choice Hanger Steak

大葉香る彩り野菜のサラダ

Vegetable Salad with Shiso Dressing

黒毛和牛ヒレカツ

トリュフ添え

Beef Tenderloin Cutlet with Truffle

水キムチ

Water Kimchi

特選サーロイン

Thin-sliced Strip Loin

ザブトンのすき焼き

Chuck Flap -Sukiyaki Style-

★桜海老と和牛、筍の石焼ご飯

Sakura Shrimp, Beef and Bamboo Shoot Rice in Roasted Stone

季節のデザート

Seasonal Dessert

★料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

食肉の生食について

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクを伴います

お子様やご高齢者様、体調の優れない方等へのご提供を控えさせていただく場合がございます

価格は全て税込価格となります／別途サービス料を頂戴いたします

All prices are tax included / There is a separate service charge