



焼肉と和酒  
うしごろ 貫

USHIGORO Kan



### とうもろこしのすり流し 750円

丁寧に裏ごしした旬のとうもろこし、すっきりとした和出汁、濃厚コムタンスープを絶妙に調和させました。凝縮した旨み、滑らかなど越し、豊かな香り、すべてが絶妙に調和する逸品です。



### 貫特製 レバニラ ※数量限定

1,200円

鮮度抜群のレバーを信州味噌ベースの特製タレで焼き上げます。味噌のコクと自家製ニラキムチの程よい辛さがレバーの甘みを引き立てる、夏にぴったりの絶品レバニラです。※仕入れの都合で、月曜日は提供できません。※必ず十分に加熱してお召し上がりください。(生食用ではございません)

### 厳選ロースと煮穴子のたまり醤油焼き

1,350円

特製たまり醤油にぐらしてから焼き上げた厳選ロースで、ふっくらと炊き上げた旬の煮穴子と爽やかな大葉と胡瓜を包んでお召し上がりください。職人が細部までこだわり抜いた主役級の一皿です。



# 季節限定

Seasonal Recommendation

## 先吸

 とうもろこしのすり流し 700円

## 前菜

赤ピーマンと生姜のナムル 750円

茄子の青山椒ナムル 700円

## 限定極肉

 厳選ロースと煮穴子のたまり醤油焼き 1,350円

貫特製 レバニラ ※数量限定 1,200円

## めもの

コムタン赤辛スープ 600円

檸檬冷麺 750円

## 甘味

 煎茶のクリームあんみつ 650円

 料理長おすすめの逸品