

USHIGORO S.



厳選部位と鰻の手巻き (夏のQコース)

香ばしく焼き上げた“鰻”を主役に、厳選した和牛の赤身とキリッとした赤酢のシャリを、九州・有明海産の香り豊かな極上海苔“こんとび”で包んでお召し上がりください。



厳選赤身と車海老の手巻き (夏のKコース)

匠の技で仕上げた“天然車海老の天ぷら”を厳選した赤身肉に添えました。車海老の甘みと赤身肉の旨み、キリッとした赤酢のシャリが絶妙に調和する極みの“手巻き”です。



特選部位と焼きとうもろこしの土鍋ご飯 (夏のQコース)

特製出汁で炊き上げた土鍋ご飯に鮮やかな和牛と旬の北海道産ゴールドラッシュを敷き詰めました。和牛の旨みと焼きとうもろこしの甘みが織りなす、贅沢で華やいだメをご堪能ください。

夏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

※SHINJUKUでは、季節限定メニューの提供はございません