USHIGORO Bambina
Yakiniku & Wine

厳選和牛の石焼ビスクリゾット　1,400円

海老を殻ごと潰し、繰り返し煮込んで凝縮させた特製ビスクスープを鮮度抜群の和牛ユッケと海老を添えた熱々の石鍋に注いで仕上げます。和牛の甘みと海老の濃厚な旨みに香ばしいおこげを味わう絶品の〆です。

秋茄子と和牛のローストタルタル
1,800円

柔らかく甘みや旨みが強い旬の秋茄子に低温調理でしっとりとローストした赤身肉を合わせました。アクセントのドライトマトと黒オリーブが秋茄子とタルタルの旨みを引き立てる秋らしい逸品です。

シャトーブリアンとフォアグラのロッシーニ風
3,800円

シャトーブリアンのしっかりとした旨みと濃厚なフォアグラが絶妙に調和する一品です。「和牛」の旨み×「フォアグラ」のコク×「トリュフ」の香りが織りなす、贅沢なバンビーナ風ロッシーニをご堪能ください。

RECOMMENDATION

SEASONAL MENU

A LA CARTE

白舞茸と蓮根のサラダ……¥500

秋茄子と和牛のローストタルタル……¥1,800

大判上タン レモンエシャロット……¥1,800

シャトーブリアンとフォアグラのロッシーニ風……¥3,800

厳選和牛の石焼ビスクリゾット……¥1,400

季節のシャーベット……¥550

※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. *If you have any food allegy or anything you can't eat, please let us know in advance.