



焼肉と和酒
うしごろ 貴

USHIGORO Kan



牛ほほ串の山椒焼き 2本 1,300円

柔らかくむちっとした牛ほほ肉に特製の山椒ダレを絡めて香ばしく焼き上げ、粉山椒を振りかけて仕上げました。痺れる辛さと牛ほほ肉の旨みがやみつきになる逸品です。



厳選ホルモンの鬼おろし石鍋

2,200円 ※メのちぢれ太麺 +550円

和牛テールと和出汁を合わせた特製スープに柔らかく炊いた旨みたっぷりの“シマチョウ”を添えて、熱々の石鍋で提供いたします。鬼おろしと九条ねぎの食感が心地よい石鍋です。

極上ロースの京味噌焼き

黒舞茸添え

2,400円

サンと赤身のバランスが良い極上ロースの芯を京味噌の特製ダレで焼き上げ、炙った舞茸を巻いて仕上げます。味噌の程よい甘さに全体を引き締める出汁醤油の香ばしさ、舞茸の魅力的な旨みをご堪能ください。



季節限定

Seasonal Recommendation

先吸

Starter

イクラと白菜の摺り流し 660円
Pureed Chinese Cabbage and Beef Tail Stock Soup with Salmon Roe

前菜

Appetizers

からすみとちぢみ法蓮草ナムル 660円
Marinated Savoy Spinach with Bottarga

限定極肉

Limited Prime meat

白海老と新生姜のたたきユッケ 2,900円
Beef Tartar with Japanese Glass Shrimp



極上ロースの京味噌焼き 黒舞茸添え 2,400円
Sirloin grilled Kyoto miso with Black Maitake mushroom

牛ほほ肉串の山椒焼き 2本 1,300円
Beef Cheek Skewer topped with Japanese Pepper

メもの

Meal



厳選ホルモンの鬼おろし石鍋 2名様分 2,200円
Stone Bowl Soup with Oni-Oroshi and Selected Offal

メのちぢれ太麺 +550円
Thick Noodles

甘味

Dessert

本日のデザート 660円
Today's Dessert

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 Please inform the staff beforehand if you have any allergies or foods that do not agree