

焼肉 うしごろ



北海ボタン海老の和牛ユッケ 2,400円

濃厚な旨みと甘みがある北海道産ボタン海老と鮮度抜群の和牛ユッケを組み合わせ、食事のスタートに華を添える逸品です。



ザブトンのすき焼き 黒トリュフ添え 3,400円

希少部位ザブトンを香ばしく焼き上げて黒トリュフを贅沢にあしらいました。濃厚卵「あわそだち」と特製のタレに絡めてお召し上がりください。



厳選赤身と海鮮の石焼ご飯 3,600円

今が旬のズワイ蟹と帆立、蛤に和牛をあわせて熱々の石鍋で提供いたします。立ち昇る海鮮の香りに美味しい音色が食欲をそそる、うしごろ流の石焼ビビンバです。

季節の逸品

Seasonal Recommendation

とろたく巻き

4貫 1,500円

Beef Tartar Sushi Roll with Pickled Radish and Caviar 4 pieces

★ 北海ボタン海老の和牛ユッケ

2,400円

Beef Tartar with Spot Prawn

特選リブロース 辛味噌・サンチュ

2,600円

Thick Sliced Rib Eye served with Spicy Miso and Korean Lettuce

ザブトンのすき焼き 黒トリュフ添え

3,400円

Chuck Flap with Truffle -Sukiyaki Style-

★ 厳選赤身と海鮮の石焼ご飯

3,600円

Selected Lean Beef and Seafood Rice in Stone Pot

ブルーベリーソースのブラマンジェ

600円

Blancmanger with Blueberry Sauce

まるごとかぼちゃのアイスクリーム

680円

Whole Pumpkin Ice Cream

★ 料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

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 冬 14,300円

Seasonal TAKUMI Course Winter

黒トリュフと和牛のコンソメ

Beef Consommé Soup with Black Truffle

季節のナムル盛り合わせ

Assorted Marinated Vegetables

とろたく巻き

Beef Tartar Sushi Roll with Pickled Radish and Caviar

★北海ポタン海老の和牛ユッケ

Beef Tartar with Spot Prawn

ザブトンのすき焼き

黒トリュフ添え

Chuck Flap with Truffle -Sukiyaki Style-

究極の黒タン厚切り

Thick-cut Beef Tongue

特選ハラミ

Choice Hanger Steak

厳選赤身塩

Selected Lean Beef salt-based sauce

サラダ

Salad

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

★特選リブロース

辛味噌・サンチュ

Thick Sliced Rib Eye served with Spicy Miso and Korean Lettuce

厳選部位の焼きしゃぶ

Selected Beef -Shabushabu Style

★厳選赤身と海鮮の石焼ご飯

Selected Lean Beef and Seafood Rice in Stone Pot

ブルーベリーソースのブラマンジェ

Blancmanger with Blueberry Sauce

★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