



B・B・B ※うしごろコース限定

うしごろバンビーナ渋谷店で大人気だった、B・B・B(バンビーナ・ビーフ・バーガー)を全店で復活いたします。味、見た目、温度にこだわり、改良を重ねた肉々しい逸品です。目の前の熱々スキレットで豪快に仕上げます。



ホタテと和牛のローストユッケ
2,000円

なめらかで甘みの強い旬の生ホタテ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。アクセントのバジルとチーズがユッケの旨みを引き立てる華やかな逸品です。

牛テールと春野菜の石焼スープリゾット
1,400円

和牛ユッケに柔らかく炊いた牛テールと春野菜を添えて、濃厚なテールスープを豪快に注ぎ入れて仕上げます。たち昇る香ばしい香りが食欲をそそる新作の石焼スープリゾットです。



苺とピスタチオアイスのミニパフェ
660円

フレッシュな苺を贅沢に使用し、特製の苺ソースとピスタチオアイス、軽やかな生クリームを合わせました。苺本来の甘酸っぱさと生クリームのコクがバランス良く調和する、食後にちょうど良いミニサイズの映えスイーツです。

RECOMMENDATION SEASONAL MENU

A LA CARTE

ヴィシソワーズ 牛コンソメジュレ添え ¥400

ホタテと和牛のローストユッケ ¥2,000

大判上タン レモンエシャロット 1枚 ¥1,100

シャトーブリアンロッシェニ 1枚 ¥1,900

厳選リブロース ハラペーニョソース・サンチュ 1枚 ¥800

牛テールと春野菜の石焼スープリゾット ¥1,400

苺とピスタチオアイスのミニパフェ ¥660

ピスタチオアイス ¥450

※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 allergy or anything you can't eat, please let us know in advance.