



焼肉と和酒
うしごろ 貴

USHIGORO Kan



木の芽と筍のたたきユッケ 1,900円

低温調理でしっかりと仕上げた厳選部位とみずみずしい春薫る“筍”を濃厚卵と合わせました。木の芽のさわやかな香りが華やぐ春らしい前菜です。



あまおうの最中アイス

600円

甘酸っぱい“あまおう”の苺アイスクリームを、提供直前に焼くことでサクッと軽やかに仕上げた最中でサンドしました。職人のひと手間を加えた上品なデザートです。

芹と厳選ホルモンの石鍋

2,300円 ※メの讃岐うどん+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“シマチョウ”と旬の“芹”を添えて、熱々の石鍋で提供いたします。芹の爽やかな香りとシマチョウの旨みが調和する逸品です。



季節限定

Seasonal Recommendation

先吸

Starter

アスパラの摺り流し

Asparagus Soup

660円

限定極肉

Limited Prime Meat



木の芽と筍のたたきユッケ

Beef Tartar with Leaf Bud and Bamboo Shoots

1,900円

極上ロースのとろろ山葵焼き

Finest Loin Grilled with Tororo Wasabi

1,200円

メもの

Meal



芹と厳選ホルモンの石鍋

Stone Bowl with Japanese Parsley and Selected Offal

2名様分 2,300円

メの讃岐うどん

Ending with Sanuki Udon

550円

海苔肉蕎麦 自家製辣油

Soba with Seaweed and Meat

660円

甘味

Dessert



あまおうの最中アイス

Amaou Strawberry Ice Cream with Homemade Wafers

600円

価格は全て税込となります 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