

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、香ばしいおこげを味わう絶品のメです。



牛フィレのロッシーニ風 2,000円 ※銀座店限定

牛フィレ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kok×「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。

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。



RECOMMENDATION SEASONAL MENU

A LA CARTE

白舞茸と蓮根のサラダ ¥550
White Maitake Mushroom and Lotus Root Salad

秋茄子と和牛のロースタルタル ¥1,800
Rosted Beef Tartar with Grilled Eggplant

厚切りタン レモンエシャロット ¥1,200
Thick-cut Beef Tongue with Lemon Shallot

とも三角 パクチー&レフォールソース ¥700
Tri-Tip with Coriander and Horseradish Sauce

牛フィレのロッシーニ風 ¥2,000
Fillet -Rossini Style- ※銀座店限定

厳選和牛の石焼ビスクリゾット ¥1,400
Stone Pot Cooked Bisque Risotto with Beef and Shrimp

ラ・フランスシャーベット ¥450
La France Sorbet

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

RECOMMENDATION SEASONAL MENU

COURSE

¥8,800

前菜3種盛り合わせ

Assorted 3 Kinds Appetizer

秋茄子と和牛のローストタルタル

Rosted Beef Tartar with Grilled Eggplant

サーロインの炙り握り

Broiled Sirloin Sushi

厚切りタン

レモンエシャロット

Thick-cut Beef Tongue with Lemon Shallot

厳選ハラミ

Thin-sliced Outside Skirt

希少部位 塩

Selected Beef salt-based sauce

コムタンスープ

OX Bone Soup

シャトーブリアン

Chateaubriand

白舞茸と蓮根のサラダ

White Maitake Mushroom and Lotus Root Salad

とも三角

パクチー&レフォールソース

Tri-Tip with Coriander and Horseradish Sauce

サーロインのすき焼き

Sirloin -Sukiyaki Style-

希少部位 タレ

Selected Beef barbecue sauce

厳選和牛の石焼ビスクリゾット

Stone Pot Cooked Bisque Risotto with Beef and Shrimp

デザート

Dessert

※コースメニューに品切れがある場合、代替りのメニューでご対応いたします
※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

*In case of there is sold out item, we way correspond with substitute item.

*All prices are tax included. *If you have any food allergy or anything you can't eat, please let us know in advance.