



焼肉と和酒
うしごろ 貴

USHIGORO Kan



松茸と厳選ロースの焼きしゃぶ 2,000円

定番の焼きしゃぶに旬の秋の味覚”松茸”を添えました。“松茸”を存分に味わっていただくために職人が丁寧な仕事を随所に施した、華やかな香気を放つ滋味あふれる逸品です。



あたり葱と生姜のたたきユッケ

1,800円

厳選した和牛赤身にあたり葱と生姜、濃厚卵を合わせ、なめらかな口どけの良いタルタルに仕上げました。和牛赤身のしっかりとした濃厚な旨みをあたり葱と生姜がさらに引き立てます。

牛ヒレカツサンド 青唐辛子バターソース

1,600円

絶妙な加減で火入れしたレアの牛ヒレカツに自家製青唐辛子バターソースを合わせた新作のカツサンドです。牛ヒレの旨み、青唐辛子のフレッシュで程よい辛み、バターのもろやかさと絶妙に調和する牛カツサンドをご賞味ください。



季節限定

Seasonal Recommendation

先吸 / Starter

-  テールスープと蕪の摺り流し 600円
Turnip purée and Wagyu Tail Stock Soup

前菜 / Appetizers

- 季節のナムル 600円
Seasonal Marinated Vegetable

限定極肉 / Limited Prime Meat

- あたり葱と生姜のたたきユッケ 1,800円
Beef Tartar with Green Onion & Ginger
- 松茸と厳選ロースの焼きしゃぶ 2,000円
Selected Loin with Matsutake Mushroom -Shabushabu Style-
-  牛ヒレカツサンド 青唐辛子バターソース 1,600円
Beef Tenderloin Cutlet Sandwich Green Chili Butter Sauce

メもの / Meal

-  秋鮭と牛ヒレの石焼ご飯 2,200円
Stone Pot Cooked Rice with Salmon and Tenderloin

甘味 / Dessert

- 紅芋モンブランと濃厚バニラアイス 700円
Purple Sweet Potato Mont Blanc with Vanilla Ice Cream

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

季節

SEASONAL

10,000円

テールスープと燕の摺り流し
Turnip purée and Wagyu Tail Stock Soup

季節の前菜3種
Seasonal Assorted Appetizers of 3 kinds

極上炙り握り
Prime Aburi style Wagyu Sushi

あたり葱と生姜のたたきユッケ
Beef Tartar with Green Onion & Ginger

松茸と厳選ロースの焼きしゃぶ
Selected Loin with Matsutake Mushroom -Shabushabu Style-

極みのタン
Highest grade KIWAMI Beef tongue

厚切りハラミ
Thick-cut Outside Skirt

極上ミスジのすき焼き
Prime Misuji SUKIYAKI

チョレギサラダ
Korean-style Choregi-salad

牛ヒレカツサンド 青唐辛子バターソース
Beef Tenderloin Cutlet Sandwich Green Chili Butter Sauce

濃厚コムタンスープ
Gomtang-Rich collagen oxtail soup

厳選赤身肉2種 タレ
Assorted 3 Kinds Selected Lean Beef (Sauce)

秋鮭と牛ヒレの石焼ご飯
Stone Pot Cooked Rice with Salmon and Tenderloin

紅芋モンブランと濃厚バニラアイス
Purple Sweet Potato Mont Blanc with Vanilla Ice Cream