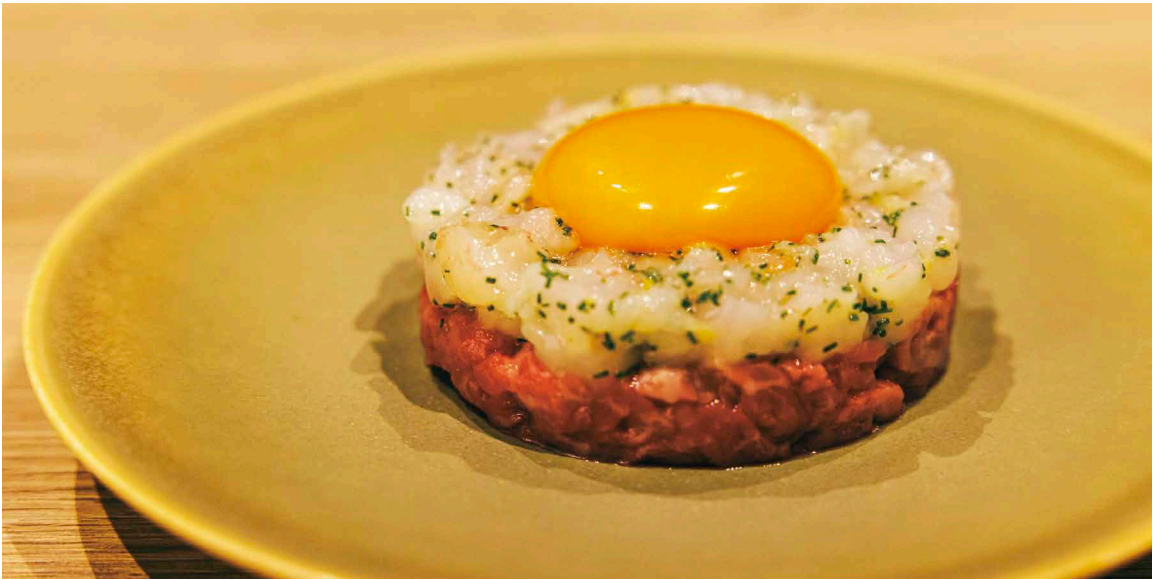




焼肉と和酒
うしごろ 貴

USHIGORO Kan



甘エビと厳選和牛のローストユッケ 1,800円

厳選した和牛赤身に甘エビと濃厚卵を合わせ、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旨みを濃厚な甘エビがさらに引き立てる逸品です。



極上ロースの京味噌焼き 黒舞茸添え 2,400円

サシと赤身のバランスが良い極上ロースの芯を京味噌の特製ダレで焼き上げ、炙った舞茸を巻いて仕上げます。味噌の程よい甘さに全体を引き締める出汁醤油の香ばしさ、舞茸の魅力的な旨みをご堪能ください。

和牛と蛤、海苔のコムタン石焼茶漬け 1,800円

和牛ユッケに蛤と海苔、三つ葉を添えて、濃厚なコムタン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茶漬けです。



季節限定

Seasonal Recommendation

先吸 / Starter



イクラと白菜の摺り流し

Pureed Chinese Cabbage and Beef Tail Stock Soup with Salmon Roe

700円

前菜 / Appetizers

季節のナムル

Seasonal Marinated Vegetable

600円

限定極肉 / Limited Prime Meat

甘エビと厳選和牛のローストユッケ

Roasted Beef Tartar with Sweet Shrimp

1,800円



極上ロースの京味噌焼き 黒舞茸添え

Sirloin grilled Kyoto Miso with Black Maitake Mushroom

2枚 2,400円

牛ほほ肉串の山椒焼き

Beef Cheek Skewer topped with Japanese Pepper

2串 1,400円

メもの / Meal



和牛と蛤、海苔のコムタン石焼茶漬け

Stone Cooked Seaweed and Ox-bone Rice Soup with Wagyu and Hamaguri Clam

1,800円

甘味 / Dessert

ほうじ茶の最中アイス

Roasted Tea Ice Cream Monaka

700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

季節

SEASONAL

10,000円

イクラと白菜の摺り流し

Pureed Chinese Cabbage and Beef Tail Stock Soup with Salmon Roe

季節の前菜3種

Seasonal Assorted Appetizers of 3 kinds

極上炙り握り

Prime Aburi style Wagyu Sushi

甘エビと厳選和牛のローストユッケ

Roasted Beef Tartar with Sweet Shrimp

極上ミスジのすき焼き

Prime Misuji SUKIYAKI

極みのタン

Highest grade KIWAMI Beef tongue

厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

シャトーブリアン

Chateaubriand

チョレギサラダ

Korean-style Choregi-salad

牛ほほ肉串の山椒焼き

Beef Cheek Skewer topped with Japanese Pepper

厳選赤身肉2種 タレ

Assorted 2 Kinds Selected Lean Beef (Sauce)

極上ロースの京味噌焼き 黒舞茸添え

Sirloin grilled Kyoto miso with Black Maitake mushroom

和牛と蛤、海苔のコムタン石焼茶漬け

Stone Cooked Seaweed and Ox-bone Rice Soup with Wagyu and Hamaguri Clam

ほうじ茶の最中アイス

Roasted Tea Ice Cream Monaka