

# USHIGORO S.

※7年連続ミシュラン一つ星獲得「肉割烹 上」店主 大久保 丈太郎 監修



## 松葉蟹 土佐酢ジュレ添え (冬のKコース)

香り高く甘みの強い旬の松葉蟹と香味野菜を自家製土佐酢ジュレに合わせました。ディナーのスタートに華を添える艶やかな逸品です。



## 甘鯛と厳選赤身の小井 (冬のKコース)

匠の技で仕上げた“甘鯛の天ぷら”を厳選した赤身肉に添えました。甘鯛のとろけるような食感と濃厚な旨み、赤身肉の甘み、キリッとした赤酢のシャリが絶妙に調和する極みの逸品です。



## せいこ蟹と牛ヒレの土鍋ご飯 (冬のQコース)

今が旬のせいこ蟹と旨みが凝縮された厳選部位を炊き立ての土鍋ご飯にたっぷりと数詰めた華やかで贅沢なメです。余熱だけでレアに仕上げた、とろける食感の和牛とせいこ蟹の香気、外子のプチっとした食感をご堪能ください。

冬の味覚を存分に味わえる各コースをご堪能いただけます