



焼肉と和酒
うしごろ 貴

USHIGORO Kan



牛ヒレと大葉の天ぷら 1,500円

厳選した牛ヒレを大葉で包み天ぷらにしました。サクッと軽やかな衣に香り高い大葉が、ねっとりとした柔らかな牛ヒレの旨みを引き立てます。お好みでレモンを軽く絞り、より爽やかな味もお楽しみいただけます。



和牛と筍、わかめの石焼茶漬け

1,800円

鮮度抜群の和牛ユッケに瑞々しい筍とわかめ、芹を添えて、旨みが凝縮された牛出汁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。

抹茶のチョコモナカアイス

700円

濃厚な抹茶アイスクリームにパリッとしたミルクチョコレートを合わせ、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。



季節限定

Seasonal Recommendation

先吸 / Starter



アスパラの摺り流し

Asparagus Soup

700円

前菜 / Appetizers

季節のナムル

Seasonal Marinated Vegetable

600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

1,800円

極上ロースのとろろ山葵焼き

Finest Loin Grilled with Tororo Wasabi

2枚 2,400円

牛ヒレと大葉の天ぷら

Beef Tenderloin and Shiso Leaf Tempura

1,500円

メニュー / Meal



和牛と筍、わかめの石焼茶漬

Stone Cooked Seaweed Rice Soup with Beef and Bamboo Shoots

1,800円

甘味 / Dessert

抹茶のチョコモナカアイス

Matcha Ice Cream Monaka with Cocolate

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

アスパラの摺り流し

Asparagus 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

木の芽と筍のたたきユッケ

Beef Tartar with Leaf Bud and Bamboo Shoots

極上ロースのとろろ山葵焼き

Finest Loin Grilled with Tororo Wasabi

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

牛ヒレと大葉の天ぷら

Beef Tenderloin and Shiso Leaf Tempura

厳選赤身肉2種 タレ

Assorted 2 Kinds Selected Lean Beef (Sauce)

極上ミスジの焼きしゃぶポン酢

Prime Misuji YAKISHABU with grated radish-ponzu sauce

和牛と筍、わかめの石焼茶漬け

Stone Cooked Seaweed Rice Soup with Beef and Bamboo Shoots

抹茶のチョコモナカアイス

Matcha Ice Cream Monaka with Chocolate