

# 焼肉 うしごろ



帆立と厳選赤身の手巻き キャビア添え 2貫 2,600円

艶やかな和牛に鮮度抜群の炙り帆立とキャビアを添えた、見た目も華やかな逸品です。香ばしい帆立の凝縮された旨みとキャビアの塩みが、口どけの良い赤身肉の濃厚な旨みをさらに引き立てます。



特選サーロイン 辛ダレ・サンチュ 2,600円

特製の辛ダレを纏わせて香ばしく焼き上げたサーロイン、甘長唐辛子とホワイトアスパラガスのピクルスをサンチュで巻いてお召し上がりください。甘長唐辛子の爽やかな香りとピクルスの酸味が絶妙に調和する逸品です。



桜海老と和牛、筍の石焼ご飯 2,000円

旬の桜海老に和牛をあわせて、熱々の石鍋で提供いたします。混ぜるたびに広がる醤油と桜海老の香ばしい香りに、カリッと仕上がるおこげまで楽しめる、うしごろ石焼シリーズ「春」の新作です。

## 季節の逸品

Seasonal Recommendation

- |   |           |
|---|-----------|
| 季節の混ぜナムル  | 600円      |
| Seasonal Mixed Marinated Vegetable                          |           |
| ★ 帆立と厳選赤身の手巻き キャビア添え  | 2貫 2,600円 |
| Hand Roll Beef Sushi with Scallop and Caviar                | 2 pieces  |
| 白海老と和牛のユッケ  | 3,500円    |
| Beef Tartar with Spot Prawn                                 |           |
| ザブトンのすき焼き トリュフ添え  | 3,800円    |
| Chuck Flap with Truffle -Sukiyaki Style-                    |           |
| ★ 特選サーロイン 辛ダレ・サンチュ  | 2,600円    |
| Selected Sirloin served with Spicy Sauce and Korean Lettuce |           |
| ★ 桜海老と和牛、筍の石焼ご飯   | 2,000円    |
| Sakura Shrimp, Beef and Bamboo Shoot Rice in Roasted Stone  |           |
| 苺のレアチーズブランマンジェ  | 700円      |
| Fresh Cheese Blancmanger with Strawberry Sauce              |           |

## おすすめの逸品

Recommendation

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| アボカドナムル                         | 700円                                   |
| Marinated Avocado               |  |
| 厳選和牛とキャビアのタルタル                  | 3,000円                                 |
| Beef Tartar with Caviar         |  |
| ★ センマイ刺し                        | 700円                                   |
| Shredded Tripe                  |  |
| とろけるロース                         | 2,900円                                 |
| Melty Loin                      |  |
| ★ 牛ヒレカツサンド ※トリュフソース + 2,000円    | 3,900円                                 |
| Beef Tenderloin Cutlet Sandwich | ※change to truffle sauce for 2,000 yen |
| まるごとかぼちゃのアイスクリーム                | 700円                                   |
| Whole Pumpkin Ice Cream         |  |

★ 料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

価格は全て税込となります／別途サービス料を頂戴いたします

All prices are tax included / There is a separate service charge

# 季節の匠コース 春 15,800円

Seasonal TAKUMI Course Spring

## 濃厚コムタンと蛤のスープ

OX-tail and Clam Soup

## 季節の混ぜナムル

Seasonal Mixed Marinated Vegetable

## 茄子キムチ

Eggplant Kimchi

## ★ 帆立と厳選赤身の手巻き

キャビア添え

Hand Roll Beef Sushi with Scallop and Caviar

## 白海老と和牛のユッケ

Beef Tartar with Spot Prawn

## ザブトンのすき焼き

トリュフ添え

Chuck Flap with Truffle -Sukiyaki Style-

## 究極の黒タン 厚切り

Thick-cut Beef Tongue

## 特選厚切りハラミ

Thick-cut Selected Hanger Steak

## サラダ

Salad

## トリュフ牛ヒレカツサンド

Beef Tenderloin Cutlet Sandwich with Truffle

## ★ 特選サーロイン

辛ダレ・サンチュ

Selected Sirloin served with Spicy Sauce and Korean Lettuce

## 厳選部位の焼きしゃぶ

Selected Beef -Shabushabu Style-

## ★ 桜海老と和牛、筍の石焼ご飯

Sakura Shrimp, Beef and Bamboo Shoot Rice in Roasted Stone

## 苺のレアチーズブランマンジェ

Fresh Cheese Blancmanger with Strawberry Sauce

## ★ 料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

### 食肉の生食について

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクを伴います

お子様やご高齢者様、体調の優れない方等へのご提供を控えさせていただく場合がございます

価格は全て税込となります／別途サービス料を頂戴いたします

All prices are tax included / There is a separate service charge