

# USHIGORO S.



桜海老と厳選赤身の手巻き (春のKコース)

匠の技で仕上げた“桜海老の天ぷら”を厳選した赤身肉に添えました。桜海老の鮮烈な香りと赤身肉の旨み、キリッとした赤酢のシャリが絶妙に調和する極みの“手巻き”です。



穴子と厳選赤身の手巻き (春のQコース)

揚げたての“穴子の天ぷら”を主役に、厳選した和牛の赤身と酸味の効いた赤酢のシャリを、磯の香り豊かな極上海苔“こんとび”で包んでお召し上がりください。



筍と牛ヒレの土鍋ご飯 (春のKコース)

和牛の厳選部位とみずみずしい春薫る筍を、特製出汁で炊いたお米の余熱だけで仕上げた土鍋ご飯です。木の芽のさわやかな香りが華やぐ贅沢なメをご堪能ください。

春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