

焼肉 うしごろ



帆立と厳選赤身の手巻き キャビア添え 1,600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。



白海老と和牛のユッケ 3,500円

富山湾の宝石“白海老”と生食認可店だからこそ提供できる鮮度抜群の和牛タルタルを組み合わせました。白海老の濃厚な甘みと生肉の旨み、柚子と芽ねぎの爽やかな風味が調和する食事のスタートに相応しい逸品です。



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

- ★ 帆立と厳選赤身の手巻き キャビア添え 1,600円
Hand Roll Beef Sushi with Scallop and Caviar
- ★ 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-
- ★ 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

- アボカドキムチ 700円
Avocado Kimchi
- 厳選和牛とキャビアのタルタル 3,000円
Beef Tartare with Caviar
- ★ センマイ刺し 1,200円
Shredded Tripe
- ★ 牛ヒレカツサンド ※トリュフソース + 2,000円 4,600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

★ 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

季節の前菜

Seasonal Appetizers

★ 白海老と和牛のユッケ

Beef Tartar with Spot Prawn

サーロインのすき焼き

トリュフ添え

Sirloin with Truffle -Sukiyaki Style-

極みのタン

Thin-sliced Superior Beef Tongue Root

特上厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

シャトーブリアン

Chateaubriand

サラダ

Salad

トリュフ牛ヒレカツサンド

Beef Tenderloin Cutlet Sandwich with Truffle

厳選赤身 焼きしゃぶ

Selected Lean 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