

圧倒的な“肉力”を堪能できる『うしごろ』ブランド
厳選されたお肉と旬の海鮮を掛け合わせた冬季限定メニューが登場
『焼肉うしごろ 銀座店』では、心身ともに温まる「コムタン鍋コース」を限定販売
提供期間：2020年1月10日（金）～3月31日（火）



北海ボタン海老と和牛の手巻き寿司



牛テールと手作り和牛つくねのコムタン鍋（コムタン鍋コース）

2011年創業、「その感動を、世界のスタンダードに。」を掲げる、株式会社サング（本社：東京都港区、代表取締役社長：房 齊）が展開するブランド『焼肉うしごろ』、『うしごろバンビーナ』、『うしごろ貫』は、2020年1月10日（金）～3月31日（火）の期間、厳選されたお肉と旬の海鮮を掛け合わせた冬季限定メニューをご提供いたします。

冬季限定メニューでは、国産黒毛和牛の最高峰とされる A5 ランクの中でも、脂の融点が最も低いとされる“メス”の処女牛と旬の海鮮を愉しめる逸品料理の数々をご用意しています。その他にも、寒い季節におすすめの鍋料理や麺料理など、心身ともに温まるメニューをご賞味いただけます。

『焼肉うしごろ』では、甘味と旨味が豊富な北海道ボタン海老と国産 A5 黒毛和牛、キリッとした赤酢のシャリを極上海苔“こんとび”で包んだ「北海ボタン海老と和牛の手巻き寿司」など、和牛×海鮮のマリアージュをご堪能いただけます。さらに、『焼肉うしごろ 銀座店』限定で、牛テールや冬野菜を長い時間かけて煮込み、素材の旨味を凝縮した「牛テールと手作り和牛つくねのコムタン鍋」がメインとなる「コムタン鍋コース」をご用意しています。

また、『うしごろバンビーナ』は、サクっとした衣の中にとろとろのズワイガニたっぷり特製ベシャメルソースが入った「カニクリームコロッケ×からすみ」を始めとしたワインに合う料理を、『うしごろ貫』では、海老をふんだんに使用し、旨味を凝縮した数量限定の「海老味噌ラーメン」など、一味違うメニューをご賞味いただけます。

今年の冬は、『うしごろ』ブランドの上質な空間で、冬の味覚をご堪能ください。

【報道関係のお問い合わせ】

サング PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内） 担当：一瀬高志（070-3115-6995）、加藤亮輔
TEL：03-6894-3201 / FAX：03-5413-3051 / E-MAIL：sangu@ssu.co.jp

●『焼肉うしごろ』冬季限定メニュー

- 販売期間： 2020年1月10日（金）～3月31日（火）
- 販売店舗： 『焼肉うしごろ』西麻布本店、銀座店、銀座並木通り店
- 営業時間： 平日／17：00～24：00（L023：00）
土日祝／16：00～24：00（L023：00）



■商品紹介（一部） ※価格はすべて税抜き

●北海道ポタン海老と和牛の手巻き寿司（1,600円）

北海道ポタン海老の濃厚な甘味と旨味を受け止める厳選した和牛の赤身、キリッとした赤酢のシャリを、ほろ苦さと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。



●鱈白子と極上タンの包み焼き（3,800円）

厳選した薄切りの極上タンに冬が旬の鱈白子を包んでお召し上がりください。艶のある舌触りと心地よい歯切れ、クリーミーな炙り白子との相性をご堪能いただけます。



●うしごろ石焼スンドゥブチゲ（2,400円）

国内産のポタン海老とあさり、ホロホロの牛すじ、こだわりの絹豆腐など、彩り豊かな具材の旨み加わった牛出汁に特製コチュジャンと最高級の唐辛子で仕上げた熱々の旨辛スンドゥブチゲです。石鍋からたちのぼる香りとグツグツと美味しい音が食欲をそそる、寒い季節にピッタリの心も体も温まる逸品です。



●冬キャビアとクリームチーズのタルタル（3,600円）

南アルプスの地下水「奇跡の水」で育てた国産オリジナルフレッシュキャビア、濃厚リッチなクリームチーズを合わせた和牛赤身肉のタルタルです。ディナーのスタートに華を添える逸品です。



●和牛カイノミの牛出汁胡麻だれ茶漬け（800円）

赤身と脂質が程よく、旨味の強いカイノミを胡麻だれで和えて、炊き立てのご飯の上に乗せました。お客様の前で熱々の牛出汁をかけて仕上げます。風味と食感を愉しみつつ、さっぱりとお召し上がりいただけます。



●北海道産ずわい蟹と厳選赤身の包み焼き（2,000円）

身が締まり甘味溢れる北海道産ずわい蟹を、レアに焼き上げた赤身肉で包みます。特製黄身酢の優しい酸味が蟹の旨味をさらに引き立てます。



●『焼肉うしごろ 銀座店』限定 「コムタン鍋コース」

- 販売期間： 2020年1月10日（金）～3月31日（火）
■販売店舗： 『焼肉うしごろ 銀座店』 ※限定コース
■営業時間： 平日／17：00～24：00（L023：00）
土日祝／12：00～23：30（L022：30）



■「コムタン鍋コース」 10,000円 ※価格は税抜き



毎年好評を博している『コムタン鍋』を進化させ、今年も提供いたします。改良し続けている「自家製コムタン」に手間をかけて仕込んだ「白湯」と深みを出す「テールスープ」を重ねてベースとなるスープを作り上げました。箸で簡単にほぐれる程に柔らかく煮込み味を染み込ませた牛テール、特製のつくねやジャガイモ、春菊と一緒にお召し上がりください。♨に太めの中華麺を今年は用意しております。

御献立

【前菜】

- 季節ナムル3種盛り合わせ

【刺し】

- ザブトンの炙り握り 生雲丹添え、季節のユッケ、厳選赤身の炙りたたき

【揚げ物】

- フィレ肉のカツレツ 自家製トリュフ塩とトリュフ添え

【焼肉】

- 極みの黒タン、ザブトンのすき焼き

【お口直し】

- 水キムチ

【鍋】

- 牛テールと手作り和牛つくねのコムタン鍋

【♨物】

- 橋爪製麺 中華縮れ麺

【甘味】

- デザート

●『うしごろバンビーナ』冬季限定メニュー

■販売期間： 2020年1月10日（金）～3月31日（火）

■販売店舗： 『うしごろバンビーナ』

恵比寿本店、恵比寿ヒルトップ店、中目黒店（カルポーネ）
五反田店、新橋店、渋谷店、銀座店

■営業時間： 平日／17：00～24：00（L023：00）

土日祝／16：00～24：00（L023：00）



■商品紹介（一部） ※価格はすべて税抜き

●カニクリームコロッケ×からすみ（1,000円）

サクっ！とろっ！思わず白ワインが飲みたくなる、ズワイガニをふんだんに使用したベシャメルソースのコロッケです。熱々の揚げたてコロッケに削りたてのからすみを乗せた香りまでリッチな前菜。



●厳選和牛とリードヴォーのアヒージョ（700円）

『うしごろバンビーナ』で定番化してきているアヒージョの新提案。歯ごたえのある旬野菜、とろける和牛に加えて濃厚な味わいのプリッとしたりードヴォーを使用することで、様々な食感をお楽しみいただけます。



●厳選和牛の石焼ビビンバ（1,200円）

旨味溢れ出す厳選和牛を贅沢に使用し、特製コチュジャンダレでピリッと辛く仕上げました。おこげのパリッとした食感と程よい辛さで箸を進む、♫の逸品です。



●海老と帆立のベトナム風冷麺 パクチー添え（700円）

定番の冷麺をアジアンテイストに仕上げました。炒めることで旨味を出した魚介のラグー、パクチー、トマトを乗せたごま油を冷麺と合わせてお召し上がりください。ライムを絞るとさっぱりとした味わいに変化します。



●厳選赤身とフォアグラの包み焼き ※1人前（1,200円）

旨みのしっかりしたキメの細かい赤身肉と濃厚なフォアグラが絶妙に調和する逸品。八丁味噌を加えて深みを増した特製赤ワインソースでお召し上がりいただく、バンビーナ風ロッシェニです。スタッフがお客様の目の前で仕上げ提供いたします。



●タルトタタン（500円）

フランスの伝統菓子“タルトタタン”を『うしごろバンビーナ』風アレンジ。ほろ苦く香ばしい柔らかなりんごキャラメリゼです。りんごを薔薇に見立て、かわいらしいスイーツに仕上げました。





●『うしごろ貫』冬季限定メニュー

- 販売期間： 2020年1月10日（金）～3月31日（火）
- 販売店舗： 『うしごろ貫』恵比寿本店、五反田店
- 営業時間： 平日／17：00～24：00（L023：00）
土日祝／16：00～24：00（L023：00）

■商品紹介（一部） ※価格はすべて税抜き

●海老味噌ラーメン※数量限定（700円）

殻ごと潰した甘海老をじっくり煮込んで凝縮した出汁をとり、海老味噌を加えて濃厚なスープを完成させました。太めの中華麺とよく絡み、海老好きにはたまらない♪の逸品です。



●リブ芯の西京味噌焼き 黒舞茸（800円）

サシと赤身のバランスが良いリブロースの芯の部分、西京味噌ベースにしたタレで味付け、出汁醤油をくぐらせた生の舞茸を炙ったものを巻いてお召し上がりいただきます。程よい甘さと引き締める醤油の香ばしさ、舞茸の食感が普通の焼肉とは違った趣向でお愉しみいただけます。



●和牛ロースの出汁焼きしゃぶ（1,500円）

レアに焼き上げた特上ロースに紅葉おろしと薬味を包み、特製出汁を注いでお召し上がりいただく一品。肉の甘味と紅葉おろしの辛み、出汁の香りが渾然一体となって口福感に包まれます。



●コムタン豆腐チゲ（1,200円）

自家製絹豆腐、柔らかく炊いたスジ肉、二度挽きして丁寧につまみれ、一見単純ですが職人の仕事が随所に施された自慢のチゲです。コムタンに唐辛子ベースの調味料とキムチを加え、具材と相まって滋味あふれる味わいです。



●和牛石焼うどん（1,000円）

合わせ出汁で煮込んだうどんに味が染み込んだ厚揚げと半熟卵、九条葱と厳選肉を盛り付けてボリューム満点に。添えた味噌を溶いていただければ胡麻の風味が広がります。♪におすすめの逸品です。



●和牛旨辛どら焼き（600円）

少し辛めに煮込んだ牛肉を餡に見立て、甘味のある皮で挟んでつまみになる“どら焼き”を作りました。甘辛が癖になる、つついとお酒が進む酒肴です。ぜひ辛口の日本酒とお試ください。



株式会社サング

2011年4月創業。最高の顧客体験を求めて商品の改善を続けると共に新商品と新ブランドを開発し続け、6つのブランドを展開。いずれのブランドにおいても『商品』×『空間』×『サービス』の高いレベルでの融合を実現しています。

店の命とも言える仕入れには徹底的にこだわり、独自の仕入れルートを十社以上開拓。国内外を問わず品質の高い牛肉を探し求め続け、非常に希少な「但馬」の血統を守る田村牧場・川岸牧場といった有力牧場との取引も実現。こだわりの仕入れを維持するために独自のルートを開拓し続けています。

『最高に美味しい商品』を『上質でモダンな空間』で『洗練されたサービス』を受けながら、お召し上がりいただくことが最上のホスピタリティだと考えております。商品価値を高める説明、最高の状態でお召し上がりいただける焼き方のご案内、お望みのお客様にはスタッフが焼いて差し上げるなど、すべてのお客様のご要望にお応えできる様、日々、サービス向上と教育に尽力しております。

《展開ブランド》



USHIGORO S.



C I N A
New Modern Chinese

店舗一覧

《焼肉うしごろ》 <http://ushigoro.com/>

[西麻布本店] 東京都港区西麻布 2-24-14 Barbizon73 1F / 03-3406-4129

[銀座店] 東京都中央区銀座 1-6-6 1-2F / 03-3538-1129

[銀座並木通り店] 東京都中央区銀座 5-4-9 ニューギンザ 5 ビル 7F / 03-3572-1129

《うしごろバンビーナ》 <http://ushigoro-bambina.com/>

[恵比寿本店] 東京都渋谷区恵比寿南 2-1-2 RKF 恵比寿 1F / 03-6452-2983

[恵比寿ヒルトップ店] 東京都渋谷区恵比寿南 1-18-9 TimeZone ヒルトップビル 2F / 03-3760-1129

[中目黒店 (カルポーネ)] 東京都目黒区上目黒 2-12-11 TODA BLD. 1F / 03-6412-8929

[五反田店] 東京都品川区西五反田 1-25-5 松村ビル 1-3F / 03-5719-2911

[新橋店] 東京都港区新橋 2-15-3 三沢ビル 1階 / 03-6205-7429

[渋谷店 (焼肉&バル)] 東京都渋谷区桜丘町 16-9 渋谷 Xe ビル 1-3F / 03-3770-4129

[銀座店] 東京都中央区銀座 5-6-13 西五番街ビル 3階 / 03-3573-4129

《うしごろ貫》 <http://ushigoro-kan.com/>

[恵比寿本店] 東京都渋谷区恵比寿南 1-8-1 SMT 恵比寿ビル 1F / 03-5725-2929

[五反田店] 東京都品川区西五反田 1-17-1 第2 東栄ビル 2F / 03-3490-2929

【報道関係のお問い合わせ】

サング PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 一瀬高志 (070-3115-6995)、加藤亮輔

TEL: 03-6894-3201 / FAX: 03-5413-3051 / E-MAIL: sangu@ssu.co.jp