

全席完全個室、すべてにこだわり抜いた“うしごろ”最高級ブランド『USHIGORO S.』
ミシュラン星付き料理人監修の「Qコース」と
冬の味覚を存分に楽しめる「Kコース」が期間限定で登場

提供期間：2020年1月10日（金）～3月31日（火）



『USHIGORO S.』冬季限定メニュー集合体



牛ヒレカツサンド マッシュルームソース

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“うしごろ”の最高級ブランド『USHIGORO S.』は、2020年1月10日（金）～3月31日（火）の期間、ミシュラン星付き料理人が監修した「Qコース」と、冬の味覚を存分に味わう「Kコース」の提供を開始いたします。

『USHIGORO S.』は、全席完全個室となっており、各部屋専属の熟練した焼き師が、田村牧場・川岸牧場から仕入れた極上希少部位と、東京ではなかなか味わうことができない三田牛を匠の技で焼き上げ、一番美味しい状態でおお客様にご提供いたします。

ミシュラン星付き料理人が監修した四季で変化する『Qコース』では、しっとり柔らかな極上牛ヒレと濃厚ブラウンマッシュルームをブリオッシュでサンドした「牛ヒレカツサンド マッシュルームソース」や、炭火でじっくり焼き上げ、凝縮された甘みが溢れるサーロインステーキに、特製出汁にくぐらせフライに仕上げた海老芋を添えた「特選サーロインのステーキ 海老芋フライ添え」など、厳選和牛を惜しみなく使用したメニューをご賞味いただけます。

また、冬季限定の『Kコース』では、冬の味覚の代表格とも言われる蟹を贅沢に使用した「ずわい蟹と和牛赤身の手巻き 生雲丹添え」や、厳選赤身と海の幸を土鍋ご飯に敷き詰めた「ずわい蟹 いくら 帆立の牛土鍋ご飯」など、当社自慢の厳選和牛と海鮮を掛け合わせたメニューをご用意しています。

今年の冬は『USHIGORO S.』で、牧場・血統までこだわり抜いた厳選和牛を使用する極上コースと世界の銘酒をご堪能ください。

【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

● 「USHIGORO S.」 冬季限定 【Q コース】

- 販売期間： 2020年1月10日（金）～3月31日（火）
- 販売店舗： 『USHIGORO S.』 NISHIAZABU（西麻布）、GINZA（銀座）
- 営業時間： 平日／17：00～24：00
土日祝／17：00～24：00
- 価格： 20,000円（税抜）
- 概要： ミシュラン星付き料理人の“技術”と「USHIGORO S.」が誇る“肉力”からなる冬季限定『Q コース』が登場。
洗練された滋味あふれる逸品の数々を存分にお愉しみ下さい。
- メニュー：

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1、黒タンと蕪あんの柚子釜蒸し | 2、和牛赤身の漬け刺身 本日のユッケ |
| 3、旬野菜6種 | 4、究極の黒タン 厚切り |
| 5、特選ハラミ | 6、サラダ |
| 7、牛ヒレカツサンド マッシュルームソース | 8、厳選赤身とクレソンの胡麻ダレ |
| 9、炙り白子とザブトンの焼きしゃぶ | 10、特選サーロインのステーキ 海老芋フライ添え |
| 11、口直し | 12、ずわい蟹と牛しぐれの土鍋ご飯 |
| 13、紅玉りんごとバニラアイス シナモンクランブル | |

■商品紹介（一部）

●牛ヒレカツサンド マッシュルームソース

絶妙な加減で火入れしたレアの“牛ヒレカツ”を甘く香り豊かなブリオッシュでサンドした贅沢な逸品。濃厚なブラウンマッシュルームソースとチーズを忍ばせた薄めの衣がさらなるコクと旨味を引き出します。



●炙り白子とザブトンの焼きしゃぶ

きめ細やかな霜降りのザブトンと艶やかな白子。
レアで仕上げたとろけるザブトンとクリーミーな炙り白子を
特製ポン酢でお召し上がりください。



●特選サーロインのステーキ 海老芋フライ添え

炭火でじっくり焼き上げ、凝縮された甘みが溢れる特選サーロインステーキに特製出汁にくぐらせフライに仕上げた海老芋を添えた至極の逸品。



●黒タンと蕪あんの柚子釜蒸し

ほろっと崩れる牛タンとやさしい甘みの銀杏にすりおろした蕪をのせて蒸しあげた逸品。口へ運ぶたび柚子の華やかな香りが広がり、さっぱりとお召し上がりいただけます。



●「USHIGORO S.」冬季限定 【Kコース】

■販売期間： 2020年1月10日（金）～3月31日（火）

■販売店舗： 『USHIGORO S.』NISHIAZABU（西麻布）、GINZA（銀座）

■営業時間： 平日／17：00～24：00
土日祝／17：00～24：00

■価格： 28,000円（税抜）

■概要： 厳選和牛、旬の海鮮を贅沢に使用し、繊細な匠の技で仕上げた
冬季限定『Kコース』が新登場。

シェフが趣向を凝らした逸品の数々をご堪能いただけます。

- メニュー：
- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1、トリュフとスッポンの牛コンソメ | 2、ずわい蟹と和牛赤身の手巻き 生雲丹添え |
| 3、旬野菜6種 | 4、牡丹海老と牛刺身 本日のユッケ |
| 5、特選ハラミ | 6、ずわい蟹と厳選赤身の焼きしゃぶ |
| 7、牛ヒレカツとトリュフ トリュフ塩 | 8、春菊のサラダ |
| 9、特選カルビの北京ダック風 | 10、黒タンのしゃぶしゃぶ |
| 11、トリュフとザブトンのすき焼き | 12、お口直し |
| 13、シャトーブリアンのステーキ | 14、ずわい蟹 いくら 帆立の牛土鍋ご飯 |
| 15、自家製アイスクリーム | |

■商品紹介（一部）

●ずわい蟹と和牛赤身の手巻き 生雲丹添え

ずわい蟹の甘味と旨味を受け止める厳選した和牛の赤身、濃厚な雲丹を添え、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。



●黒タンのしゃぶしゃぶ

厳選した極上黒タンへ熱々の特製出汁を注ぎ仕上げます。艶のある舌触りと心地良い歯切れと大黒しめじから出る滋味深い旨味がじわっと口の中に広がります。



●特選カルビの北京ダック風

霜降りが鮮やかで美しい特選カルビを北京ダック風に包んでお召し上がりください。彩り鮮やかな野菜と特製テンメンジャンがアクセントになり噛むたび旨味が溢れ出す逸品です。



●ずわい蟹 いくら 帆立の牛土鍋ご飯

土鍋に敷き詰めた海の宝石いくら、冬の味覚の蟹と帆立、余熱だけでレアに仕上げた厳選赤身肉を炊き立てのご飯の上へ。海の幸と厳選赤身肉の贅沢な一皿です。



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

《USHIGORO S.》 <http://ushigoro-s.com/>

[NISHIAZABU (西麻布)] 東京都港区西麻布 2-24-14 Barbizon73 B1F / 03-6419-4129

[GINZA (銀座)] 東京都中央区銀座 7-7-7 GINZA777 ADC BUILDING 6F / 03-3289-1129

【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 : sangue@ssu.co.jp