

厳選した A5 ランクの国産黒毛和牛が堪能できる
『焼肉うしごろ』、『うしごろバンビーナ』から
春の訪れを華やかに彩る “春季限定メニュー” が登場！

提供期間：2020年4月1日（水）～5月31日（日）



桜海老と和牛、筍の石焼ご飯



大判タンと香味野菜の包み焼き

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』は、2020年4月1日（水）～5月31日（日）の期間、春の訪れを華やかに彩る春季限定メニューを提供いたします。

春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”の処女牛を使用した逸品料理の数々をご用意しています。その他にも、肉本来の旨味を引き立てる、旬の食材を掛け合わせた石焼料理や麺料理など、焼肉店ならではの発想で開発されたメニューをご賞味いただけます。

『焼肉うしごろ』では、春が旬の駿河湾でしか水揚げされない希少な桜海老に、シャキッとした食感の筍と当店自慢の国産黒毛和牛をあわせた「桜海老と和牛、筍の石焼ご飯」を提供。かき混ぜるたびに広がる醤油と桜海老の香ばしい香りが食欲をそそります。さらに、伝統的な方法で肥育された鹿児島産の黒毛和牛“のぎき牛”をじっくりと火入れした「野崎牛のステーキ 新玉葱・ヤンニョム・本わさび」など、肉本来の旨みを凝縮させた逸品をご用意しております。

また、『うしごろバンビーナ』では、サクッと焼き上げた歯切れ良いジューシーな極上タン元に、時間をかけてマリネしたエシャロットを包むことで、心地良い食感が愉しめる「大判タンと香味野菜の包み焼き」や、国産黒毛和牛の生ハンバーグとムール貝を熱々の石鍋で提供し、和牛と魚介の旨みを調和させた「アクアパッツァ風 石焼リゾット」など、一味違うメニューもご賞味いただけます。

今年の春は、『うしごろ』ブランドの上質な空間で、春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』春季限定メニュー

- 販売期間： 2020年4月1日（水）～5月31日（日）
- 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／西麻布本店：16：00～24：00（L023：00）
銀座店、銀座並木通り店：12：00～24：00（L.O.23：00）



■商品紹介（一部） ※価格はすべて税抜き

●アボカドと和牛のタルタル（1,800円）

和牛赤身のタルタルに栄養価も高く舌触りのリッチな“森のバター”アボカドを添え、チーズを削って仕上げるカナッペスタイル。和牛赤身の旨みと甘みをパルメジャーノチーズのコクとアボカドのバター感が絶妙に引き立てる前菜です。



●極上タンの生姜焼き（3,000円）

厳選した極上タンから芯の部分だけを削り出し、相性抜群のオリジナル生姜ダレで焼き上げました。さわやかな香りとキリッとした辛味が絶妙な生姜ダレ柔らかかに香る芽葱の風味と極上タンの心地よい食感をご堪能ください。



●野崎牛のステーキ 新玉葱・ヤンニョム・本わさび（時価）

伝統的な方法で肥育された鹿児島県産黒毛和牛“のぞき牛”をじっくりと火入れをすることで肉本来の旨みを凝縮した絶品ステーキに仕上げました。柔らかな酸味が心地よい“新玉葱のソース”、アクセントに九条葱を加えた旨辛“ヤンニョム”、まろやかな辛味が旨みをさらに引き立てる“本わさび”。3種の味でお召し上がりください。



●桜海老と和牛、筍の石焼ご飯（4,200円）

今が旬の駿河湾産桜海老と筍に和牛をあわせて、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と美味しい音色が食欲をそそる逸品です。カリッと仕上がるおこげまで楽しめるうしごろスタイルの石焼ビビンバです。



●『うしごろバンビーナ』春季限定メニュー

- 販売期間： 2020年4月1日（水）～5月31日（日）
- 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（カルボーネ）
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

●タルタルキャビアのブルスケッタ (1,200円)

絶妙な火入れで旨みを閉じ込めた柔らかなローストビーフのタルタルと黒い宝石「キャビア」をサクッと香ばしいバケットにのせました。コクのあるキャビアの塩味とフレッシュトマトの果汁が肉の旨みを引き立てる華やかな前菜です。



●大判タンと香味野菜の包み焼き (1,500円)

マリネしたエシャロットをサクッと焼き上げた菌切れ良いジューシーな極上タン元で包んでお召し上がりください。サクッ！シャキッ！と心地良い食感とほど良い酸味、オレンジがさわやかに香る今までにないバンビーナの新提案です。



●フレッシュオリーブの和牛ボロネーゼ風 冷麺 (500円)

和牛をたっぷりと使用し、オリーブの塩味、コルニションとケッパーの酸味を効かせた贅沢なミートソースを岩手県から取り寄せている冷麺にのせました。ボロネーゼと冷麺を融合させた新感覚の『バンビーナ』特製冷麺です。



●アクアパッツァ風 石焼リゾット (1,200円)

バンビーナ石焼シリーズの最新作です。ムール貝と和牛の生ハンバーグを熱々の石鍋で提供いたします。ムール貝の旨みたっぷりのトマトソースを豪快に注いでお召し上がりいただく、和牛と魚介の旨みが調和したラグーリゾットに仕上げました。



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 (カルボーネ)] 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

【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