

# 極舌

Prime Beef Tongue

- |   |        |
|---|--------|
| 厳選タン                                    | 3,200円 |
| Thin-sliced Selected Beef Tongue Root   |        |
| 究極の黒タン 厚切り                              | 3,800円 |
| Thick-sliced Master of Beef Tongue Root |        |
| 究極の黒タン 薄切り                              | 3,800円 |
| Thin-sliced Master of Beef Tongue Root  |        |
| 黒タン先 薄切り                                | 1,600円 |
| Thin-sliced Beef Tongue Tip             |        |

# 極選

Special Wagyu Selection

- |   |        |
|---|--------|
| ザブトンのすき焼き 徳島県産あわそだちと一口ご飯を添えて                                      | 3,400円 |
| Chuk Flap -Sukiyaki Style- served with raw egg yolk               |        |
| 大判サーロイン タレ・おろしポン酢   | 2,400円 |
| Large-sized Sirloin barbecue sauce / ponzu sauce                  |        |
| 厚切りサーロイン 燻製醤油・塩・おろしポン酢  | 2,800円 |
| Thick-cut Sirloin served with smoked soy sauce, salt, ponzu sauce |        |
| 特選厚切りハラミ  | 1,900円 |
| Thick-cut Outside Skirt   |        |
| 特選ハラミ   | 1,900円 |
| Thin-sliced Outside Skirt   |        |
| シャトーブリアン 厚切り・ミルフィーユ   | 6,800円 |
| ※ガーリックバター醤油 + 300円  |        |
| Chateaubriand barbecue sauce / salt                               |        |
| ※change to garlic butter soy sauce for 300yen                     |        |
| 上ヒレ   | 5,400円 |
| ※ガーリックバター醤油 + 300円  |        |
| Tenderloin barbecue sauce / salt                                  |        |
| ※change to garlic butter soy sauce for 300yen                     |        |

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

# 霜降り

Marble Wagyu

上ミスジ Superior Top Blade	3,200円
ミスジ Top Blade	2,600円
とも三角 Tri-tip	2,700円
リブ芯 Center Cut Rib Eye	2,800円
マキ 本わさび Middle Cut Rib Eye	2,800円
リブかぶり Lifter Rib Eye	1,800円

# 赤身

Lean Wagyu

シンシン Ball-tip Round	2,400円
うちもも Top Round Cap	2,000円
ランプ Sirloin-tip	2,400円
イチボ Culotte	2,400円
クリ Chuck Shoulder Clod	2,400円

# 刺し

Wagyu Sashimi

うしごろユッケ 塩・タレ	2,400円
Beef Tartar	
富山産白海老の和牛ユッケ	3,400円
Beef Tartar with Japanese Glass Shrimp	
ザブトンの炙りとろ	1,400円
Seared Chuck Flap Slices	
ザブトンの炙り握り おろしポン酢・タレ	2貫 1,400円
Chuk Flap Beef Sushi ponzu sauce / sweet soy sauce	2 pieces
牛とろたく手巻き	2貫 1,100円
Hand Roll Sushi with Beef Tartar and Pickled Radish	2 pieces
センマイ刺し	1,200円
Shredded Tripe	

# ホルモン

Organs

上ミノ	1,500円
Superior Flat Tripe	
シマチョウ	1,000円
Large Intestine	
ハツ	1,100円
Heart	
コリコリ 柚子こしょう	1,000円
Aorta	
ホルモン4種盛り合わせ	1,500円
Assorted Four Kinds Organs	

# キムチ

Kimchi

白菜キムチ	600円
Chinese Cabbage Kimchi	
オイキムチ	600円
Cucumber Kimchi	
カクテキ	600円
Daikon Radish Kimchi	
キムチ盛り合わせ	900円
Assorted Kimchi	

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

## 菜

Salad

うしごろサラダ	400円
Ushigoro Salad	
韓国のりサラダ	400円
Korean Seaweed Salad	
ナムル盛り合わせ	800円
Assorted Marinated Vegetable	
豆もやしナムル	600円
Marinated Bean Sprout	
サンチュ	600円
Fresh Korean Lettuce served with sweet red miso	

※サラダはお一人様用サイズをご用意いたします

※size of salad is for one person

## 逸品

Chef's Special

オモニの特製チャプチェ	900円
Japchae	
うしごろ特製ポテトサラダ	700円
Ushigoro Potato Salad with Smoked Egg	
和風チャンジャ	600円
Spicy Cod Innards	
韓国のり	400円
Korean Seaweed	

## スープ

Soup

オモニの特製わかめスープ	500円
Seaweed Soup	
とろとろ玉子スープ	500円
Egg Drop Soup	
旨辛テグタンスープ	800円
Spicy Vegetable and Tail Stock Soup	
濃厚コラーゲンのコムタンスープ	800円
Thick-smooth OX Bone Stock Soup	

※スープは+100円でクッパをご用意いたします

※additional rice into soup + 100 yen

※スープはお一人様用サイズをご用意いたします

※size of each bowl is for one person

# 麺

Noodle

特製冷麺	700円
Korean Style Cold Noodle	
ビビン麺	700円
Cold Sweet-spicy Noodle	
旨辛テグタン麺	900円
Spicy Tail Stock Noodle Soup	
コムタンラーメン	900円
Thick-smooth OX Bone Stock Noodle Soup	

※麺はお一人様用サイズでご用意いたします

※size of each bowl is for one person

# 飯

Rice

特製うしごろカレー	700円
Ushigoro Signature Curry and Rice	
お子様カレー	300円
Kids Curry and Rice	
ビビンバ	700円
Bibimbap	
牛そぼろ丼	600円
Ground Beef Rice Bowl	
白米 魚沼産こしひかり	300円
Rice Uonuma Koshihikari	

※飯はお一人様用サイズでご用意いたします

※size of each bowl is for one person

# デザート

Dessert

スイートポテト&バニラアイス	700円
Sweet Potato and Vanilla Ice Cream	
徳島県産あわそだちのなめらかプリン	600円
Smooth Pudding	
自家製杏仁豆腐 マンゴーソース	600円
Almond Jelly with Mango Sauce	
白いコーヒブランマンジェ	600円
Coffee Blancmanger	
季節のシャーベット	600円
Seasonal Sorbet	

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

# たべごろコース 7,000円

TABEGORO Course

## うしごろユッケ

Beef Tartar

## 白菜キムチ

Chinese Cabbage Kimchi

## ナムル盛り合わせ

Assorted Marinated Vegetable

## うしごろサラダ

Ushigoro Salad

## 厳選タン

Thin-sliced Selected Beef Tongue Root

## 厳選赤身塩

Selected Lean Beef salt-based sauce

## ホルモン2種盛り合わせ

Two Kinds Organs

## オモニの特製わかめスープ

Seaweed Soup

## ミスジのすき焼き

Top Blade -Sukiyaki Style-

## 特選部位タレ

Choice Marble Beef barbecue sauce

## 厳選赤身タレ

Selected Lean Beef barbecue sauce

## 厳選赤身焼きしゃぶ

Selected Lean Beef -Shabushabu Style-

## お食事

特制冷麺 又は 特製うしごろカレー

choose one of the following

Korean Style Cold Noodle or Ushigoro Curry and Rice

## デザート

Dessert

# うしごろコース 9,000円

USHIGORO Course

## うしごろユッケ

Beef Tartar

## キムチ盛り合わせ

Assorted Kimchi

## ナムル盛り合わせ

Assorted Marinated Vegetable

## うしごろサラダ

Ushigoro Salad

## 厳選タン

Thin-sliced Selected Beef Tongue Root

## 特選厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

## ホルモン2種盛り合わせ

Two Kinds Organs

## オモニの特製わかめスープ

Seaweed Soup

## サーロインのすき焼き

Sirloin -Sukiyaki Style-

## 厳選赤身 タレ

Selected Lean Beef barbecue sauce

## 上ヒレ タレ

Tenderloin barbecue sauce

## 厳選赤身 焼きしゃぶ

Selected Lean Beef -Shabushabu Style-

## お食事

Noodle or Rice

## デザート

Dessert

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

# 極みコース 12,000円

KIWAMI Course

## 富山産白海老の和牛ユッケ

Beef Tartar with Japanese Glass Shrimp

## 白菜キムチ

Chinese Cabbage Kimchi

## 季節の混ぜナムル

Seasonal Mixed Marinated Vegetable

## ザブトンのすき焼き

Chuck Flap -Sukiyaki Style-

## 究極の黒タン

Thin-sliced Master of Beef Tongue Root

## 厳選厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

## 厳選赤身塩

Selected Lean Beef salt-based sauce

## サラダ

Salad

## ★牛ヒレカツサンド

※トリュフソース + 1,000円

Beef Tenderloin Cutlet Sandwich

※change to truffle sauce for 1,000yen

## 特選サーロインの焼きしゃぶ

Choice Sirloin -Shabushabu Style-

## 特選部位 タレ

Choice Marble Beef barbecue sauce

## 本日のスープ

Today's Soup

## 和牛石焼ガーリックライス

Garlic Fried Rice with Wagyu in Roasted Stone

## デザート

Dessert

★料理長おすすめの逸品

Chef's Recommendation



# 季節の匠コース

Seasonal TAKUMI Course

別紙をご覧ください

Please refer to the attached sheet

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