

アニバーサリーコース 12,000円

Anniversary Course

乾杯スパークリングワイン

Sparkling Wine

富山産白海老の和牛ユッケ

Beef Tartar with Japanese Glass Shrimp

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

Thick-cut Outside Skirt

厳選厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

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

★黒毛和牛のアニバーサリーケーキ

[厳選部位3種 / メッセージプレート付き]

Anniversary "Meat Cake"

[3 Kinds of Selected Beef / Comes with message plate]

厳選和牛石焼ガーリックライス

Garlic Fried Rice with Wagyu in Roasted Stone

デザート盛り合わせ

Assorted Desserts

★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

極舌

Prime Beef Tongue

極みのタン	3,200円
Thin-sliced Superior Beef Tongue Root	
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をご用意いたします

※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をご用意いたします

※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

極みのタン

Thin-sliced Superior 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

特製冷麺 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

極みのタン

Thin-sliced Superior 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