

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

赤身

Lean Wagyu

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

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でご用意いたします

※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でご用意いたします

※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

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