

# 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