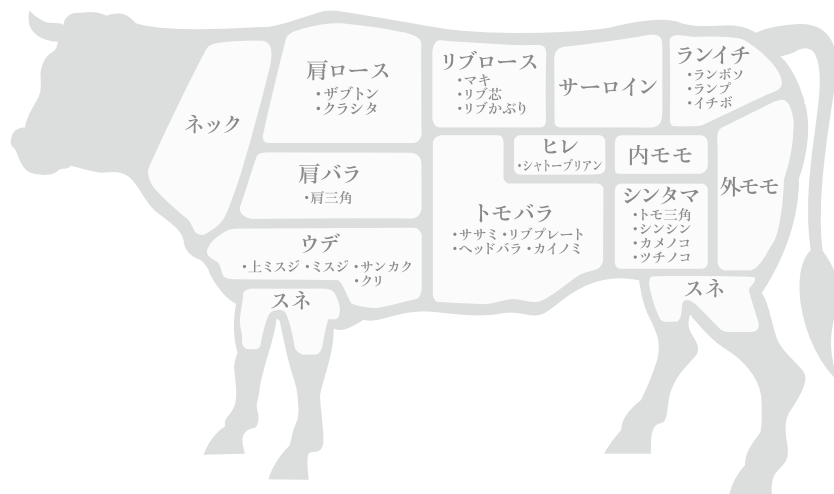




SPECIAL MEAT

 極みのタン ¥2,400 Hight Grade Beef Tongue	
 サーロインのすき焼き ¥1,980 Sirloin SUKIYAKI	
 とろけるロース ¥2,100 Melting Loin	

MEAT

盛り合わせ Plate

 厳選部位盛り合わせ 3 種 ¥3,000 Assorted 3 Kind Rare Parts *Sauce or Salt	
極上タン盛り合わせ 3 種 ¥3,500 Assortment 3 Kind Beef Tongue	
新鮮ホルモン盛り合わせ 3 種 ¥800 Assortment 3 Kind Organs	

赤身 Wagyu-lean

シャトーブリアン 数量限定 ¥2,300 Chateaubriand *Limited service	
フィレ 数量限定 ¥1,900 Fillet *Limited service	
クリ 数量限定 ¥950 Kuri Brisket *Limited service	
トウガラシ 数量限定 ¥900 Togarashi Brisket *Limited service	
内モモ ¥900 Top Round Cap Off	
 シンシン ¥950 Shin-Shin Shintama	
カメノコ ¥750 Kamenoko Shintama	

霜降り Wagyu-marble

厚切りサーロイン 数量限定 ¥2,300 Thick-cut Sirloin *Limited service	
 ミスジ ¥1,350 Misuji Brisket	
トモ三角 ¥1,250 Tomo-Sankaku Shintama	
リブマキ ¥1,250 Maki Short Ribs	

ホルモン Organs

厚切りタン ¥1,200 Thick-cut Beef Tongue	
厳選ハラミ ¥1,100 Thin-sliced Outside Skirt	
 特選上ミノ ¥1,000 Premium Tripe	
シマチョウ ¥550 Large Intestine	
ハツ ¥550 Heart	

※価格は全て税込となります ※個室をご利用される場合は、10% の個室料を別途頂戴いたします ※アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください

*All prices are tax included. *Room charge is subject to 10% service charge. *If you have any food allergy or anything you can't eat, please let us know in advance.

APPETIZER

🍖 サーロインの炙り握り ¥660
Broiled Sirloin Sushi

サーロインの炙り握り キャビア添え ¥820
Broiled Sirloin Sushi with Caviar

🍖 うしごろローストユッケ ¥1,600
USHIGORO Rosted Tartare

🍖 厳選赤身ローストタルタル ¥1,600
Selected Lean Beef Rosted Tartare

厳選赤身ローストタルタル キャビア添え ¥1,750
Selected Lean Beef Rosted Tartare with Caviar

うしごろ特製“極”和牛生ハム ¥880
Wagyu Bresaola

トマトモツ煮込み ¥660
Beef tripe with Tomato

牛タンの柔らか煮込み 自家製デミグラスソース ¥660
Boiled Tongue

アンチョビキャベツ ¥550
Sauteed Cabbage with Anchovy

韓国のり ¥330
Korean Crispy Seaweed

イタリアの揚げパン“ニョッコ・フリット” ¥330
Homemade Deep-Fried Bread

KIMCHI

白菜キムチ ¥550
Chinese Cabbage Kimchi

カクテキ ¥550
Cubed Radish Kimuchi

🍖 アボカドキムチ ¥660
Avocado Kimchi

キムチ盛り合わせ ¥770
Assorted Kimchi

VEGETABLE

チョレギサラダ ¥390
Korean Style Choregi Salad

🍖 クリームチーズポテトサラダ ¥550
Potato Salad with Smoked Radish and Cream Cheese

サンチュ ¥330
Korean Lettuce

ナムル 3 種盛り合わせ ¥770
Assorted 3 Kind Marinated Vegetable

SOUP

🍖 濃厚コラーゲンのコムタンスープ ¥550
'Gomtang' Rich Collagen Oxtail Soup

旨辛! テグタンスープ ¥550
'Daegu' Tang Spicy Beef and Vegetable Soup

※+¥110でクッパに出来ます
*Rice can be added to soup with an additional ¥110

RICE & NOODLE

🍖 特製冷麺 ¥550
Original Style Cold Noodles with Kimchi

🍖 うしごろ特製カレー ¥550
Special USHIGORO Wagyu Curry

お子様カレー ¥300
Kids Curry and Rice

ライス 大 ¥330
Rice L ¥330 / M ¥220 / S ¥110
中 ¥220
小 ¥110

DESSERT

🍖 超なめらかプリン ¥550
Smooth House Pudding

とろ〜り杏仁豆腐 ¥550
Creamy Almond Jelly

🍖 白い! コーヒーブランマンジェ ¥550
Coffee Milk Pudding

季節のシャーベット ¥450
Seasonal Sorbet

※価格は全て税込となります ※個室をご利用される場合は、10%の個室料を別途頂戴いたします ※アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください
*All prices are tax included. *Room charge is subject to 10% service charge. *If you have any food allergy or anything you can't eat, please let us know in advance.

GRAND COURSE

おてごろコース

OTEGORO COURSE

¥5,500

—

白菜キムチ
Kimchi

クリームチーズポテトサラダ
Potato Salad with Cream Cheese

うしごろ特製“極”和牛生ハム
Wagyu Bresaola

本日のタパス
Today's Tapas

上タン塩
Grade Beef Tongue

厳選ハラミ
Thin-sliced Outside Skirt

希少部位2種 塩
Assorted 2 Kind Rare Parts (Salt)

チョレギサラダ
Korean Style Choregi Salad

わかめスープ
Seaweed Soup

サーロインのすき焼き
Sirloin SUKIYAKI

希少部位2種 タレ
Assorted 2 Kinds Rare Parts (Sauce)

お食事
Noodle or Rice

デザート
Dessert

たべごろコース

TABEGORO COURSE

¥6,200

—

ナムル3種盛り合わせ
Assorted 3 Kinds Namul

白菜キムチ
Kimchi

うしごろローストユッケ
Steak Tartare

牛タンの柔らか煮込み 自家製デミグラスソース
Boiled Tongue

上タン塩
Grade Beef Tongue

厳選ハラミ
Thin-sliced Outside Skirt

チョレギサラダ
Korean Style Choregi Salad

希少部位2種 塩
Assorted 2 Kind Rare Parts (Salt)

わかめスープ
Seaweed Soup

サーロインのすき焼き
Sirloin SUKIYAKI

希少部位2種 タレ
Assorted 2 Kinds Rare Parts (Sauce)

お食事
Noodle or Rice

デザート
Dessert

※コースメニューに品切れがある場合、代わりのメニューでご対応いたします

※価格は全て税込となります ※個室をご利用される場合は、10%の個室料を別途頂戴いたします ※アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください

*In case of there is sold out item, we way correspond with substitute item.

*All prices are tax included. *Room charge is subject to 10% service charge. *If you have any food allergy or anything you can't eat, please let us know in advance.

GRAND COURSE

うしごろコース USHIGORO COURSE

¥8,800

前菜3種盛り
Assorted 3 Kinds Appetizer

極上和牛タルタル キャビア添え
Prime Raw Wagyu Tartare with Caviar

本日のタパス
Today's Tapas

B・B・B
バンビーナ・ビーフ・バーガー
Bambina・Beef・Burger

チョレギサラダ
Korean Style Choregi Salad

極みのタン
Hight Grade Beef Tongue

厳選ハラミ
Thin-sliced Outside Skirt

フィレ
Fillet

わかめスープ
Seaweed Soup

サーロインのすき焼き
Sirloin SUKIYAKI

希少部位 タレ
Assorted Rare Parts (Sauce)

厳選和牛と海鮮の石焼トマトリゾット
Beef and Seafood Tomato Risotto in Stone Pot

デザート
Dessert

アニバーサリーコース ANNIVERSARY COURSE

¥7,700

乾杯スパークリングワイン
Sparkling Wine

チョレギサラダ
Korean Style Choregi Salad

前菜3種盛り
Assorted 3 Kinds Appetizer

サーロインの握り キャビア添え
Broiled Sirloin Sushi with Caviar

本日のキムチ
Today's Kimchi

肉ケーキ
“NIKU CAKE”

上タン塩
Grade Beef Tongue

厳選ハラミ
Thin-sliced Outside Skirt

希少部位2種 塩
Assorted 2 Kind Rare Parts (Salt)

サーロインのすき焼き
Sirloin SUKIYAKI

希少部位3種 タレ
Assorted 3 Kinds Rare Parts (Sauce)

お食事
Noodle or Rice

デザート
Dessert

※アニバーサリーコースは、事前ご予約された人数様分のみご利用いただけます ※コースメニューに品切れがある場合、代替りのメニューでご対応いたします
※価格は全て税込となります ※個室をご利用される場合は、10%の個室料を別途頂戴いたします ※アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください

*We only Anniversary course menu order with reservation in advance. *In case of there is sold out item, we way correspond with substitute item.
*All prices are tax included. *Room charge is subject to 10% service charge. *If you have any food allegy or anything you can't eat, please let us know in advance.



FREE-FLOW DRINKS 2 HOUR

2時間 飲み放題プラン

¥2,200

BEER

アサヒ スーパードライ
Asahi "SUPER DRY" Draft

WHISKY HIGH BALL

ブラックニッカ リッチブレンド
Black Nikka Rich Blend
サントリー角
Suntory Kaku

SHOCHU COCKTAIL

UMA!レモンサワー
With "UMA! Lemon" & Soda
梅干しサワー
With Pickled Plum & Soda
カルピスサワー
With Calpis & Soda
翠ジンソーダ
Suntory Craft Gin "Sui" & Soda
とうもろこし茶割り
With Corn Tea
烏龍茶割り
With Oolong Tea
黒烏龍茶割り
With Black Oolong Tea

SHOCHU

国分太郎 すっきり【芋】
Kokubu Taro [Sweet Potato]
女王蜂 フルーティ【芋】
Joobachi [Sweet Potato]
佐藤 まろやか【麦】
Sato [Barley]
チルグリーン スパイイス【麦】
Chill Green [Barley]

WINE BY THE GLASS

スパークリング ワイン
Sparkling Wine
ナチュラルワイン グラス【赤】
Natural Wine [Red]
ナチュラルワイン グラス【白】
Natural Wine [White]
ナチュラルワイン グラス【オレンジ】
Natural Wine [Orange]

FRUITS LIQUOR

鶴梅 完熟にがり梅酒
Plum Wine
鳳凰美田 ゆず酒
Yuzu
鳳凰美田 桃酒
Peach

KOREAN RICE WINE

ソウルマッコリ グラス
Makgolli Glass

NON-ALCOHOLIC

コーラ
Coke
ジンジャーエール
Ginger Ale
オレンジジュース
Orange Juice
とうもろこし茶
Corn Tea
烏龍茶
Oolong Tea
黒烏龍茶
Black Oolong Tea

※飲み放題プランはコースメニューをご注文された方のみご利用いただけます ※飲み放題のラストオーダーは終了時間の30分前とさせていただきます また、飲み残しの無いようご配慮をお願いいたします
※価格は全て税込となります ※個室をご利用される場合は、10%の個室料を別途頂戴いたします

*Free Drink Plan only can be used with course menu. *Last call of Free Drink Plan is 30 minutes ahead of finishing time. Also, please consider not to do Heed -tap.-

*All prices are tax included. *Room charge is subject to 10% service charge.