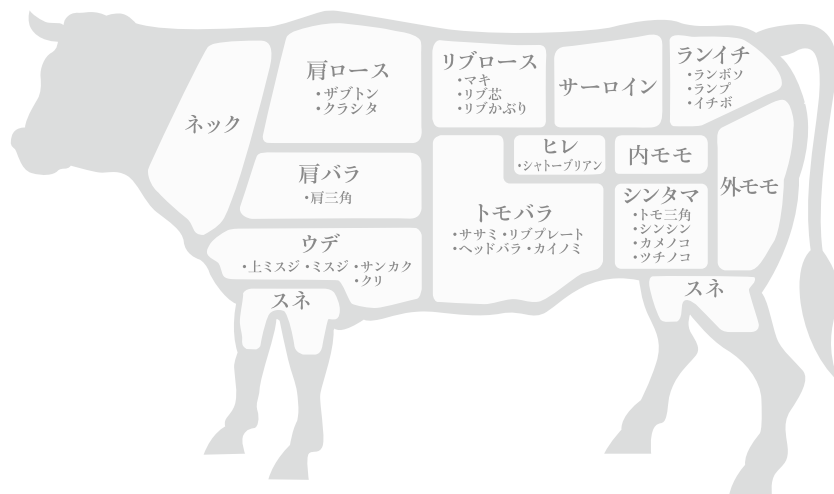




SPECIAL MEAT

 極みのタン ¥2,400
High 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 ¥950
Kuri Brisket
トウガラシ ¥900
Togarashi Brisket
 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

-  うしごろろーストユッケ ¥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
Sautéed Cabbage with Anchovy

- 韓国のみ ¥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

- コムタンラーメン ¥770
Thick-smooth OX Bone Stock Noodle Soup

- テグタン麺 ¥770
Tail Stock Noodle Soup

-  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 LY330 / MY220 / SY110 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!コーヒーズランマンジェ.....¥550
 Coffee Milk Pudding

- 季節のシャーベット.....¥450
Seasonal Sorbet

*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

¥6,600

—

もやしナムル
Bean Sprouts Namul

キムチ盛り合わせ
Assorted Kimchi

サーロインの炙り握り
Broiled Sirloin Sushi

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

チョレギサラダ
Korean Style Choregi Salad

希少部位2種 塩
Assorted 2 Kinds 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)

焼きしゃぶ
Yaki-Shabu

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.