




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	※タレor 塩よりお選びいただけます	¥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

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
Steak Tartare
- 🍖 厳選赤身ローストタルタル…………… ¥1,600
Wagyu Carpaccio
- 厳選赤身ローストタルタル キャビア添え…………… ¥1,750
Wagyu Carpaccio 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
- 韓国のに…………… ¥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

¥6,600

—

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
High Grade Beef Tongue

厳選ハラミ
Thin-sliced Outside Skirt

フィレ
Filet

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 2HOUR

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

HIGH BALL

ブラックニッカ リッチブレンド
Black Nikka Rich Blend

SOUR

レモンサワー
With Fresh Lemon Juice and Soda

とうもろこし茶割り
With Corn Tea

烏龍茶割り
With Oolong Tea

緑茶割り
With Green Tea

SHOCHU

麦焼酎
Shochu -Barley-

芋焼酎
Shochu -Sweet Potato-

FRUITS LIQUOR

完熟梅酒
Plum Wine

ゆず酒
Yuzu Sake

KOREAN RICE WINE

マッコリ
Makgolli

WINE BY THE GLASS

スパークリングワイン
Sparkling Wine

赤ワイン
Red Wine

白ワイン
White Wine

COCKTAIL

ジン
Gin

ウォッカ
Vodka

カシス
Cassis

カンパリ
Campari

ピーチ
Peach

(ロック/ソーダ/トニック/ソフトドリンク)
(Ice/Soda/Tonic/Soft Drink)

SOFT DRINK

コーラ
Coke

ジンジャーエール
Ginger Ale

とうもろこし茶
Corn Tea

烏龍茶
Oolong Tea

緑茶
Green Tea

オレンジジュース
Orange Juice

グレープフルーツ
Grapefruit Juice

※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、飲み残しの無い様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.