



焼肉ホルモンうじろ

USHIGORO

新鮮ホルモン

名物!ホルモン盛り合わせ (塩・醤油・味噌・辛ダレ)	2,200円
厳選タン	2,500円
極みのタン 角切り  ※数量限定	1,800円
極みのタン 薄切り  ※数量限定	1,600円
和牛ハラミ	2,800円
厳選ハラミ (塩・味噌)	2,000円
ホルモン単品 (上ミノ)	1,000円
ホルモン単品 (シマチョウ・コブチャン・ハツ・コリコリ・ツラミ・ガツ)	各 800円

霜降り

とろけるロース	2,200円
A5黒毛和牛 リブマキ	2,400円
A5黒毛和牛 リブかぶり	1,400円
A5黒毛和牛 クラシタ	1,600円

赤身

厳選赤身 角切り	1,200円
厳選赤身 薄切り	1,200円
A5黒毛和牛 クリ	1,500円

刺し・ユッケ

タン刺し ねぎ塩 ※数量限定	900円
センマイ刺し ごま塩	800円
ウルテ刺し 九条ねぎ添え	800円
上ミノ刺し ヤンニョム和え	800円
コブクロ刺し	800円
ハツ刺し こだわり九州しょうゆ	800円
極上月見ハツユッケ	800円
和牛ローストユッケ	1,700円
本日の刺し3種	1,200円

サラダ

チョコレギサラダ	500円
クリームチーズのポテトサラダ	600円

スープ

旨辛!テグタンスープ	700円
オモニの特製わかめスープ	500円

おつまみ

茄子キムチ	600円
やみつきキムチ	500円
コリコリ大根キムチ	500円
もやしナムル	400円
ごま塩昆布キャベツ	400円
牛すじとホルモンの辛煮込み	600円

お食事

さっぱりレモン冷麺	600円
牛スジ煮込みカレー	600円
お子様カレー	300円
本気の辛ラーメン	1,500円
石焼ホルモンガーリックライス	1,700円
ライス	[大] 400円 [中] 300円 [小] 200円

薬味

やみつき青唐辛子	200円
生姜醬	200円

デザート

白い!コーヒータンメンジェ	600円
本日のアイス	500円

焼肉ホルモンうしごろ

USHIGORO

Fresh Offal

Assorted Offal (Salt/Soy sauce/Miso/Spicy Sauce)	2,200
Thin-sliced Selected Beef Tongue Root	2,500
Diced-cut Superior Pork Tongue Root  *Limited service	1,800
Thin-sliced Superior Pork Tongue Root  *Limited service	1,600
Wagyu Beef Outside Skirt	2,800
Beef Outside Skirt (Salt/Miso)	2,000
Single Serving of Offal (Superior Flat Tripe)	1,000
Single Serving of Offal (Large Intestine/Small Intestine/Heart/Aorta/Cheek/Pork Tripe)	respectively 800

Lean Beef

Melty Loin	2,200
A5 Black Wagyu Middle Cut Rib Eye	2,400
A5 Black Wagyu Lifter Rib Eye	1,400
A5 Black Wagyu Chuck Roll	1,600

Lean Beef

Diced-cut Lean Beef	1,200
Thin-sliced Lean Beef	1,200
A5 Black Wagyu Chuck Shoulder Clod	1,500

Offal Sashimi

Sliced Pork Tongue with Salt and Green Onion *Limited service	900
Leaf Tripe with Sesame oil and salt	800
Tracheal Rings with Kujo Green Onion	800
Superior Flat Tripe with Korean Sauce	800
Pork Uterus	800
Heart with Kyushu Soy Sauce	800
Heart with egg yolk -Tartar Style-	800
Steak Tartare	1,700
Today's Assorted Three Offal Sashimi	1,200

Salad

Choregi Salad	500
Potato Salad with Soft Boiled Egg and Cheese Sauce	600

Soup

Spicy Vegetable and Tail Stock Soup	700
Seaweed Soup	500

Noodle and Rice

Cold Noodle with Lemon	600
Beef Tendon Curry	600
Kids Curry and Rice	300
Shin Ramen	1,500
Garlic Rice with Offal in Roasted Stone	1,700
Rice	[L] 400 [M] 300 [S] 200

Appetizer

Eggplant Kimchi	600
Kimchi	500
Daikon Radish Kimchi	500
Marinated Bean Sprout	400
Cabbage Salad with Salted Kelp	400
Spicy Stewed Beef Tendon and Offals	600

Sauces

Green Bell Pepper Sauce	200
Ginger Sauce	200

Dessert

Coffee Blancmange	600
Today's Ice Cream	500

*All prices are tax included

*All items of sashimi are prepared by boiling or low-temperature-cooking

ホルモン

“選”コース

5,900円

やみつきキムチ

もやしナムル

本日のホルモン刺し 2種

牛すじとホルモンの辛煮込み

極みのタン 薄切り 

厳選ハラミ

厳選赤身 角切り

チョレギサラダ

名物!ホルモン盛り合わせ 6種

とろけるロース

お食事

デザート

“極”コース


7,900円

やみつきキムチ

もやしナムル

本日のホルモン刺し 3種

チョレギサラダ

極みのタン 角切り・薄切り 

厳選ハラミ

厳選赤身 角切り・薄切り

わかめスープ

名物!ホルモン盛り合わせ 4種

とろけるロース

本日のA5黒毛和牛 タレ 2種

お食事

デザート

正肉

“うしごろ”コース

6,900円

やみつきキムチ

もやしナムル

うしごろローストユッケ

チョレギサラダ

極みのタン 薄切り 

厳選ハラミ

厳選赤身 角切り・薄切り

わかめスープ

厳選部位の焼きしゃぶ

とろけるロース

本日のA5黒毛和牛 タレ 3種

お食事

デザート

Offal

“SEN”Course

5,900

Kimchi

Marinated Bean Sprout

Today's Two Offal Sashimi

Spicy Stewed Beef Tendon and Offals

Superior Pork Tongue Root 
Thin-sliced

Beef Outside Skirt

Lean Beef
Diced-cut

Choregi Salad

Six Assorted Offal
〈 Choose from Salt, Soy Sauce, Miso 〉

Melty Loin

Noodle
〈 Offal Shin Ramen or Cold Noodle with Lemon 〉

Today's Dessert
〈 Coffee Blancmange or Today's Ice Cream 〉

“KIWAMI”Course

7,900

Kimchi

Marinated Bean Sprout

Today's Three Offal Sashimi

Choregi Salad

Superior Pork Tongue Root 
Diced-cut and Thin-sliced

Beef Outside Skirt

Lean Beef
Diced-cut and Thin-sliced

Seaweed Soup

Four Assorted Offal
〈 Choose from Salt, Soy Sauce, Miso 〉

Melty Loin

Two kinds of Selected A5 Wagyu

Noodle or Rice
〈 Choose One from The Grand Menu 〉

Today's Dessert
〈 Coffee Blancmange or Today's Ice Cream 〉

Selected WAGYU

“USHIGORO”Course

6,900

Kimchi

Marinated Bean Sprout

Steak Tartare

Choregi Salad

Superior Pork Tongue Root 
Thin-sliced

Beef Outside Skirt

Lean Beef
Diced-cut and Thin-sliced

Seaweed Soup

Selected Beef -Shabushabu Style-

Melty Loin

Three Kinds of Selected A5 Wagyu

Noodle or Rice
〈 Choose One from The Grand Menu 〉

Today's Dessert
〈 Coffee Blancmange or Today's Ice Cream 〉

*All prices are tax included

*All items of sashimi are prepared by boiling or low-temperature-cooking

【美味しい焼き方】

■ ホルモン盛り合わせ

- 醤油……………盛り付け皿の醤油タレにたっぷりくぐらせて焼くと◎
- 塩・味噌……………盛り付け皿についている味噌をたっぷり絡めて焼くと◎

■ 極みのタン 🍖

- 角切り……………全面しっかり焼き、網の端で30秒休ませたら◎
- 薄切り……………片面しっかり焼き目を付け、裏面は色が変われば◎

- ハラミ …… 網中央で焼き、両面に焼き目が付いたら◎
(※ミディアムレアがおすすめ)

- とろけるロース …… お肉を網に広げて両面10秒ずつあぶる程度で◎
(※レア焼きがおすすめ)

- 厳選赤身角切り…………… 全面グレーになるまでコロコロと転がしながら焼き、網の端で片面30秒ずつ休ませると◎ (※レア焼きがおすすめ)

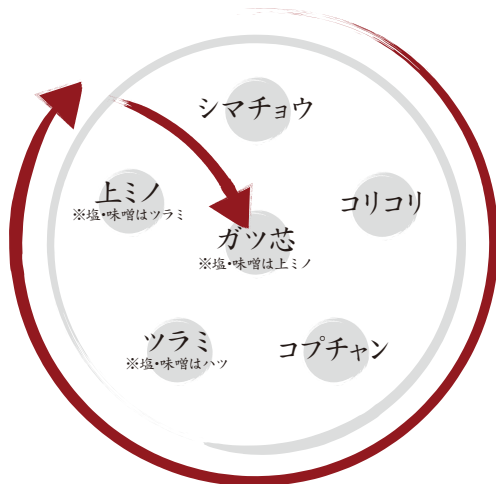
- 厳選赤身薄切り…………… 20~30秒お好みで片面焼きすると◎
(※レア焼きがおすすめ)

■ 厳選A5黒毛和牛

- リブマキ……………片面網目を付けて焼き、裏面はなでるように焼けば◎ (※レア焼きがおすすめ)
- クラシタ……………片面20秒焼き、裏面はなでるように焼けば◎
- クリ……………片面網目を付けて焼き、裏面はなでるように焼けば◎ (※レア焼きがおすすめ)

ホルモン盛り合わせ

シマチョウから時計回りに最後中央の順でお焼き下さい
※仕入れ状況により、一部変更になる場合があります



【牛】

- コリコリ (大動脈)…………… 片面焼き色が付くまでしっかり焼き、お好みで脂を落としたり◎
- 上ミノ (第一胃袋)…………… 両面焼き色が付くまでしっかり焼くと◎
- センマイ (第三胃袋)…………… 全体的に焼き色が付き、白い部分にも十分火が入っていれば◎
- シマチョウ (大腸)…………… 皮面をパリッと焼き、ひっくり返しお好みで脂を落としたり◎
- コプチャン (小腸)…………… 皮面をパリッと焼き、ひっくり返しお好みで脂を落としたり◎

【豚】

- ツラミ (ほほ肉)…………… 全体に火が入れば◎ (※焼き過ぎると固くなります)
- ハツ (心臓)…………… 両面焼き色が付くまで焼くと◎
- ガツ芯 (胃袋)…………… 両面しっかりと焼き色が付けば◎

【How to Grill】

■ Assorted Offal

Soy sauce/Salt/Miso

..... Soak both side of meats into the marinade sauce before griling.

■ Superior Pork Tongue Root

Diced-cut Sear all sides of the meats hard and move it to indirect heat to let it rest for 30 second.

Thin-sliced Grill one side of the meats until browned, and lightly sear the other side.

■ Beef Outside Skirt

(Salt/Miso) Grill the meats on direct heat until browned on each side.
(*Recommend: Medium Rare)

■ Melty Loin Place the meats on the grill and sear it for 10 second per side. (*Recommend: Rare)

■ Diced-cut Lean Beef Lightly sear all sides of the meats until gray and move it to indirect heat to let it rest for 30 second per side. (*Recommend: Rare)

■ Thin-sliced Lean Beef Lightly sear one side for 20-30 second. (*Recommend: Rare)

■ A5 Black Wagyu

Middle Cut Rib Eye Grill one side of the meats until browned, and lightly sear the other side.
(*Recommend: Medium Rare)

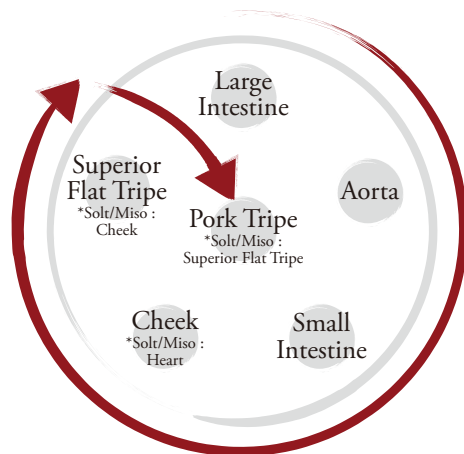
Chuck Roll Grill one side of the meats for 20 second, and lightly sear the other side.

Chuck Shoulder Clod Grill one side of the meats until browned, and lightly sear the other side.
(*Recommend: Medium Rare)

Assorted Offal

Grill clockwise from “Large intestine” and finish with the center of the plate.

*Menu could be changed due to the availability in the market.



【Beef】

Aorta Grill one side of the meats until browned, and lightly sear the other side.

Superior Flat Tripe Grill both side of the meats until browned.

Leaf Tripe Grill all sides of the meats until browned and make sure it is cooked enough.

Large Intestine Sear the skin side down until crispy, then flip and grill the fat side as you like.

Small Intestine Sear the skin side down until crispy. Then flip and grill the fat side as you like.

【Pork】

Cheek Grill the meats thoroughly. (*Overcooking makes the meats tougher)

Heart Grill both side of the meats until browned.

Pork Tripe Grill both side of the meats until browned.