

極舌

Prime Beef Tongue

- | | |
|---|--------|
| 極みのタン | 3,200円 |
| Thin-sliced Superior Beef Tongue Root | |
| 究極の黒タン 厚切り ※数量限定 | 3,200円 |
| Thick-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 | 2,800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 | 2,200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 | 2,700円 |
| Thick-cut Sirloin served with smoked soy sauce, salt, ponzu sauce | |
| 特選厚切りハラミ | 3,500円 |
| Thick-cut Outside Skirt | |
| 特選ハラミ | 3,400円 |
| Thin-sliced Outside Skirt | |
| シャトーブリアン 厚切り・ミルフィーユ | 4,600円 |
| ※ガーリックバター醤油 + 330円 | |
| Chateaubriand barbecue sauce / salt | |
| ※change to garlic butter soy sauce for 330yen | |
| 上ヒレ | 3,800円 |
| ※ガーリックバター醤油 + 330円 | |
| Tenderloin barbecue sauce / salt | |
| ※change to garlic butter soy sauce for 330yen | |

霜降り

Marble Wagyu

上ミスジ	2,700円
Superior Top Blade	
ミスジ	2,200円
Top Blade	
とも三角	2,700円
Tri-tip	
リブ芯	2,500円
Center Cut Rib Eye	
マキ 本わさび	2,500円
Middle Cut Rib Eye	
リブかぶり	1,800円
Lifter Rib Eye	
クラシタ芯	2,200円
Center Cut Chuck Roll	
クラシタ	2,000円
Chuck Roll	

赤身

Lean Wagyu

シンシン	1,900円
Ball-tip Round	
うちもも	1,800円
Top Round Cap	
ランプ	1,900円
Sirloin-tip	
イチボ	1,900円
Culotte	
クリ	1,900円
Chuck Shoulder Clod	

刺し

Wagyu Sashimi

- うしごろユッケ 塩・タレ 1,700円
Beef Tartar
- 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
- 白センマイ刺し 880円
Shredded White Tripe

ホルモン

Organs

- 上ハラミ 2,200円
Outside Skirt
- 上ミノ 1,400円
Superior Flat Tripe
- シマチョウ 990円
Large Intestine
- ハツ 990円
Heart
- コリコリ 柚子こしょう 990円
Aorta
- リ・ド・ヴォー(シビレ) トリュフバター 1,100円
Sweetbread truffle butter marinated
- ホルモン4種盛り合わせ 1,400円
Assorted Four Kinds Organs

キムチ

Kimchi

- 白菜キムチ 550円
Chinese Cabbage Kimchi
- オイキムチ 550円
Cucumber Kimchi
- カクテキ 550円
Daikon Radish Kimchi
- キムチ盛り合わせ 880円
Assorted Kimchi

菜

Salad

- | | |
|---|------|
| うしごろサラダ | 390円 |
| Ushigoro Salad | |
| 韓国のりサラダ | 390円 |
| Korean Seaweed Salad | |
| ナムル盛り合わせ | 770円 |
| Assorted Marinated Vegetable | |
| 豆もやしナムル | 550円 |
| Marinated Bean Sprout | |
| サンチュ | 550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 | 880円 |
| Japchae | |
| うしごろ特製ポテトサラダ | 660円 |
| Ushigoro Potato Salad with Smoked Egg | |
| 特製肉みそキュウリ | 550円 |
| Fresh Cucumber with Miso Flavored Minced Beef | |
| 和風チャンジャ | 550円 |
| Spicy Cod Innards | |
| 韓国のり | 330円 |
| Korean Seaweed | |

スープ

Soup

- | | |
|-------------------------------------|------|
| オモニの特製わかめスープ | 440円 |
| Seaweed Soup | |
| とろとろ玉子スープ | 440円 |
| Egg Drop Soup | |
| 旨辛テグタンスープ | 770円 |
| Spicy Vegetable and Tail Stock Soup | |
| 濃厚コラーゲンのコムタンスープ | 770円 |
| Thick-smooth OX Bone Stock Soup | |

※スープは+110円でクッパをご用意いたします
※additional rice into soup + 110 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 | 550円 |
| Korean Style Cold Noodle | |
| ビビン麺 | 550円 |
| Cold Sweet-spicy Noodle | |
| 旨辛テグタン麺 | 770円 |
| Spicy Tail Stock Noodle Soup | |
| コムタンラーメン | 770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 | 660円 |
| Ushigoro Signature Curry and Rice | |
| ビビンバ | 660円 |
| Bibimbap | |
| 牛そぼろ丼 | 550円 |
| Ground Beef Rice Bowl | |
| 白米 <small>魚沼産こしひかり</small> | 220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 | 660円 |
| Sweet Potato and Vanilla Ice Cream | |
| 徳島県産あわそだちのなめらかプリン | 550円 |
| Smooth Pudding | |
| 自家製杏仁豆腐 <small>マンゴーソース</small> | 550円 |
| Almond Jelly with Mango Sauce | |
| 白いコーヒブランマンジェ | 550円 |
| Coffee Blancmanger | |
| 季節のシャーベット | 550円 |
| Seasonal Sorbet | |

価格は全て税込価格となります／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 6,100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

厚切り上ハラミ

Thick-cut Outside Skirt

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

厳選赤身焼きしゃぶ

Selected Lean Beef -Shabushabu Style-

特選クラシタのすき焼き

Choice Chuck Roll -Sukiyaki Style-

本日の特選部位 タレ

Choice Marble Beef barbecue sauce

お食事

特制冷麺 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 8,300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

厚切り上ハラミ

Thick-cut Outside Skirt

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

上ヒレ

ガーリックバター醤油

Tenderloin served with garlic butter soy sauce

オモニの特製わかめスープ

Seaweed Soup

ザブトンのすき焼き

Chuk Flap -Sukiyaki Style-

特選サーロインタレ

Choice Sirloin barbecue sauce

本日の特選部位タレ

Choice Marble Beef barbecue sauce

お食事

Noodle or Rice

デザート

Dessert

池袋店限定

極みコース 11,000円

Ikebukuro "KIWAMI" Course

★ 厳選和牛とキャビアのタルタル

Beef Tartar with Caviar

季節のナムル盛り合わせ

Assorted Seasonal Marinated Vegetable

★ とろけるサーロインのすき焼き

Melty Sirloin -Sukiyaki Style-

極みのタン

Thin-sliced Superior Beef Tongue Root

厳選厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

本日のスープ

Today's Soup

★ 和牛ヒレカツのトリュフチーズバーガー

Beef Tenderloin cutlet Burger with Truffle Chees

サラダ

Salad

クラシタタレ

Chuck Roll barbecue sauce

厳選赤身焼きしゃぶ

Selected Lean Beef -Shabushabu Style-

厳選赤身塩

Selected Lean Beef salt-based sauce

水キムチ

Water Kimchi

★ 厳選赤身と海老の石焼炒飯

Fried Rice with Lean Beef and Shrimp in Roasted stone

デザート

Dessert

★ 池袋店限定メニュー

Exclusive Meal at Ikebukuro

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