

京都店 限定

Kyoto Exclusive Dishes

- | | |
|---|-----------|
| 車海老とからすみの和牛手巻き
Hand Roll Beef Sushi with Tiger Prawn and Botarga | 1貫 1,800円 |
| ★ キャビアと牛コンソメ、和牛のタルタル
Beef Tartare with Caviar and Beef Consommé | 3,000円 |
| 特選サーロインのしゃぶしゃぶ
Selected Sirloin -Shabu Shabu Style- | 3,400円 |
| ★ 甘鯛と厳選和牛の石焼ごはん
Stone-Grilled Rice with Tilefish and Beef | 2,800円 |
| ★ 抹茶のティラミス
Matcha Tiramisu | 900円 |

おすすめの逸品

Recommendation

- | | |
|--|--------|
| アボカドキムチ
Avocado Kimchi | 700円 |
| 白海老と和牛のユッケ
Beef Tartare with Spot Prawn | 3,500円 |
| センマイ刺し
Shredded Tripe | 1,200円 |
| ★ 牛ヒレカツサンド ※トリュフソース + 2,000円
Beef Tenderloin Cutlet Sandwich ※change to truffle sauce for 2,000 yen | 4,600円 |
| まるごとかぼちゃのアイスクリーム
Whole Pumpkin Ice Cream | 700円 |

★ 料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

価格は全て税込となります / 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

極選

Special Wagyu Selection

極みのタン 3,400円
Thin-sliced Superior Beef Tongue Root

上タン ねぎまみれ 1,800円
Thin-sliced Beef Tongue scallion salt sauce

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 3,400円
Chuck-Flap -Sukiyaki Style- served with egg yolk

大判サーロイン タレ 又は おろしポン酢 2,500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 2,900円
Thick-cut Sirloin
served with smoked soy sauce, salt, ponzu sauce

特上厚切りハラミ 4,800円
Thick-cut Outside Skirt

特上ハラミ 2,400円
Thin-sliced Outside Skirt

上ハラミ タレ 又は ねぎまみれ 2,000円
Thin-sliced Outside Skirt
barbecue sauce / scallion salt sauce

シャトーブリアン 7,000円
Chateaubriand
salt and garlic soy sauce / barbecue sauce / salt-based sauce

上ヒレ 5,600円
Tenderloin
salt and garlic soy sauce / barbecue sauce / salt-based sauce

霜降り

Marble Wagyu
barbecue sauce / salt based-sauce

上ミスジ	3,300円
Superior Top Blade	
ミスジ	2,800円
Top Blade	
とも三角	2,800円
Tri-tip	
リブ芯	2,800円
Center Cut Rib Eye	
マキ 本わさび	2,800円
Middle Cut Rib Eye	
リブかぶり	2,000円
Lifter Rib Eye	

赤身

Lean Wagyu
barbecue sauce / salt based-sauce

シンシン	2,500円
Ball-tip Round	
うちもも	2,300円
Top Round Cap	
ランプ	2,500円
Sirloin-tip	
イチボ	2,500円
Culotte	
クリ	2,500円
Chuck Shoulder Clod	

刺し

Wagyu Sashimi

- うしごろユッケ タレ 又は 塩 2,500円
Beef Tartar barbecue sauce / salt-based sauce
- 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 タレ 又は おろしポン酢 2貫 1,400円
Chuck-Flap Beef Sushi barbecue sauce / ponzu 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

ホルモン

Organs

- 上ミノ 1,500円
Superior Flat Tripe
- シマチョウ 1,000円
Large Intestine
- ハツ 1,100円
Heart
- コリコリ 柚子こしょう 1,000円
Aorta
- ホルモン4種盛り合わせ 1,500円
Assorted Four Kinds Organs

キムチ

Kimchi

- 白菜キムチ 600円
Chinese Cabbage Kimchi
- オイキムチ 600円
Cucumber Kimchi
- カクテキ 600円
Daikon Radish Kimchi
- 茄子キムチ 700円
Eggplant Kimchi
- キムチ3種盛り合わせ 900円
Assorted Three Kinds Kimchi

価格は全て税込となります／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

菜

Salad

- | | |
|---|------|
| うしごろサラダ | 400円 |
| Ushigoro Salad | |
| 韓国のりサラダ | 400円 |
| Korean Seaweed Salad | |
| ナムル盛り合わせ | 800円 |
| Assorted Marinated Vegetable | |
| 豆もやしナムル | 600円 |
| Marinated Bean Sprout | |
| サンチュ | 600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 | 900円 |
| Japchae | |
| うしごろ特製ポテトサラダ | 900円 |
| Ushigoro Potato Salad with Smoked Egg | |
| チャンジャ | 600円 |
| Spicy Cod Innards | |
| 韓国のり | 400円 |
| Korean Seaweed | |

スープ

Soup

- | | |
|-------------------------------------|------|
| オモニの特製わかめスープ | 500円 |
| Seaweed Soup | |
| とろとろ玉子スープ | 700円 |
| Egg Drop Soup | |
| 旨辛テグタンスープ | 800円 |
| Spicy Vegetable and Tail Stock Soup | |
| 濃厚コラーゲンのコムタンスープ | 800円 |
| Thick-smooth OX Bone Stock Soup | |

※スープは+100円でクッパをご用意いたします

※additional rice into soup + 100 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	700円
Korean Style Cold Noodle	
ビビン麺	700円
Cold Sweet-spicy Noodle	
旨辛テグタン麺	900円
Spicy Tail Stock Noodle Soup	
コムタンラーメン	900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	700円
Ushigoro Signature Curry and Rice	
お子様カレー	300円
Kids Curry and Rice	
ビビンバ	700円
Bibimbap	
牛そぼろ丼	600円
Ground Beef Rice Bowl	
白米 焼肉のための極上国産米	300円
京都の老舗米屋 八代目儀兵衛セレクト	
Rice	

※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

紅はるか焼きいも & 塩ミルクアイス	700円
Roasted Beni Haruka Sweet Potato & Salted Milk Ice Cream	
徳島県産あわそだちのなめらかプリン	600円
Smooth Pudding	
自家製杏仁豆腐 マンゴーソース	600円
Almond Jelly with Mango Sauce	
白いコーヒブランマンジェ	600円
Coffee Blancmanger	
季節のシャーベット	600円
Seasonal Sorbet	

価格は全て税込となります／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 7,200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

サラダ

Salad

上タン ねぎまみれ

Thin-sliced Beef Tongue scallion salt sauce

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

ミスジのすき焼き

Top Blade -Sukiyaki Style-

特選部位タレ

Choice Marble Beef barbecue sauce

厳選赤身タレ

Selected Lean Beef barbecue sauce

厳選赤身焼きしゃぶ

Selected Lean Beef -Shabushabu Style-

お食事

特製冷麺 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 9,300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

サラダ

Salad

極みのタン

Thin-sliced Superior Beef Tongue Root

上ヒレ

Tenderloin

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

本日のスープ

Today's Soup

ミスジのすき焼き

Top Blade -Sukiyaki Style-

上ハラミタレ

Thin-sliced Outside Skirt barbecue sauce

厳選赤身焼きしゃぶ

Selected Lean Beef -Shabushabu Style-

お食事

Noodle or Rice

デザート

Dessert

価格は全て税込となります／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

極みコース 12,400円

KIWAMI Course

白海老と和牛のユッケ

Beef Tartar with Spot Prawn

季節の前菜

Seasonal Appetizers

サラダ

Salad

ザブトンのすき焼き

Chuck-Flap -Sukiyaki Style-

極みのタン

Thin-sliced Superior Beef Tongue Root

特上厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

厳選赤身塩

Selected Lean Beef salt-based sauce

本日のスープ

Today's Soup

★牛ヒレカツサンド

※トリュフソース + 1,000円

Beef Tenderloin Cutlet Sandwich

※change to truffle sauce for 1,000yen

上ミスジ焼きしゃぶ

Superior Top Blade -Shabushabu Style-

厚切りサーロイン

Thick-cut Sirloin

甘鯛と厳選和牛の石焼ごはん

Stone-Grilled Rice with Tilefish and Beef

デザート

Dessert

★料理長おすすめの逸品

Chef's Recommendation

京都 匠コース 15,800円

TAKUMI Course - Kyoto Exclusive -

牛コンソメスープ

Wagyu Beef Consommé

★車海老とからすみの和牛手巻き

Hand Roll Beef Sushi with Tiger Prawn and Botarga

前菜3種

Three Appetizers

★キャビアと牛コンソメ、和牛のタルタル

Beef Tartare with Caviar and Beef Consommé

ザブトンのすき焼き

トリュフ添え

Chuck Flap with Truffle -Sukiyaki Style-

極みのタン

Thin-sliced Superior Beef Tongue Root

特上厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

サラダ

Salad

トリュフ牛ヒレカツサンド

Beef Tenderloin Cutlet Sandwich with Truffle

特選リブローズ タレ

Selected Rib Eye barbecue sauce

★特選サーロインのしゃぶしゃぶ

Selected Sirloin -Shabu Shabu Style-

★甘鯛と厳選和牛の石焼ごはん

Stone-Grilled Rice with Tilefish and Beef

★抹茶のティラミス

Matcha Tiramisu

★ 京都限定の逸品 Exclusive Meal at Kyoto

価格は全て税込となります／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