

# 極舌

Prime Beef Tongue

極みのタン	3,200円
Thin-sliced Superior Beef Tongue Root	
厳選タン	3,200円
Thin-sliced Selected Beef Tongue Root	
究極の黒タン 厚切り	3,800円
Thick-sliced Master of Beef Tongue Root	
究極の黒タン 薄切り	3,800円
Thin-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	3,400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	2,400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	2,800円
Thick-cut Sirloin served with smoked soy sauce, salt, ponzu sauce	
特選厚切りハラミ	1,900円
Thick-cut Outside Skirt	
特選ハラミ	1,900円
Thin-sliced Outside Skirt	
シャトーブリアン 厚切り・ミルフィーユ	6,800円
※ガーリックバター醤油 + 300円	
Chateaubriand barbecue sauce / salt	
※change to garlic butter soy sauce for 300yen	
上ヒレ	5,400円
※ガーリックバター醤油 + 300円	
Tenderloin barbecue sauce / salt	
※change to garlic butter soy sauce for 300yen	

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

# 霜降り

Marble Wagyu

上ミスジ	3,200円
Superior Top Blade	
ミスジ	2,600円
Top Blade	
とも三角	2,700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	1,800円
Lifter Rib Eye	

# 赤身

Lean Wagyu

シンシン	2,400円
Ball-tip Round	
うちもも	2,000円
Top Round Cap	
ランプ	2,400円
Sirloin-tip	
イチボ	2,400円
Culotte	
クリ	2,400円
Chuck Shoulder Clod	

# 刺し

Wagyu Sashimi

- うしごろユッケ 塩・タレ 2,400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

# 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
- キムチ盛り合わせ 900円  
Assorted 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 700円

Ushigoro Potato Salad with Smoked Egg

和風チャンジャ 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 500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 <small>魚沼産こしひかり</small>	300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	700円
Sweet Potato and Vanilla 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 <small>マンゴーソース</small>	600円
Almond Jelly with Mango Sauce	
白いコーヒーブランマンジェ	600円
Coffee Blancmanger	
季節のシャーベット	600円
Seasonal Sorbet	
まるごとかぼちゃのアイスクリーム	700円
Whole Pumpkin Ice Cream	

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 7,000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

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 9,000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

特選厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

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

サーロインのすき焼き

Sirloin -Sukiyaki Style-

厳選赤身 タレ

Selected Lean Beef barbecue sauce

上ヒレ タレ

Tenderloin 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 12,000円

KIWAMI Course

## 富山産白海老の和牛ユッケ

Beef Tartar with Japanese Glass Shrimp

## 本日のキムチ

Today's Kimchi

## 季節の混ぜナムル

Seasonal Mixed Marinated Vegetable

## ザブトンのすき焼き

Chuck Flap -Sukiyaki Style-

## 究極の黒タン

Thin-sliced Master of Beef Tongue Root

## 厳選厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

## 厳選赤身塩

Selected Lean Beef salt-based sauce

## サラダ

Salad

## ★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

## 特選サーロインの焼きしゃぶ

Choice Sirloin -Shabushabu Style-

## 特選部位 タレ

Choice Marble Beef barbecue sauce

## 本日のスープ

Today's Soup

## 和牛石焼ガーリックライス

Garlic Fried Rice with Wagyu in Roasted Stone

## デザート

Dessert

★料理長おすすめの逸品

Chef's Recommendation



# 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

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