

# 料理長のおすすめ

Chef's Recommendation

- |   |        |
|---|--------|
| 富山産白海老の和牛ユッケ<br>Beef Tartar with Japanese Glass Shrimp  | 2,400円 |
| ★ エスニック和牛タルタル <small>パニプリ添え</small><br>Ethnic Beef Tartar with Panipuri                       | 1,800円 |
| ★ 牛ヒレとフォアグラのロッシーニロール<br>Tenderloin Rossini Roll Style   | 3,600円 |
| ★ 厳選和牛のスライダーバーガー<br><small>トリュフチーズソース</small><br>Slider Beef Burger with Truffle Cheese Sauce | 3,200円 |
| ★ 和牛トリュフ焼そば<br>Beef Stir Fried Noodle with Truffle  | 3,200円 |
| ★ 黒タンの麻辣石焼ご飯<br>Spicy Beef Tongue Rice in Stone Pot   | 1,500円 |

## ★ 新宿三丁目限定メニュー

Exclusive Meal at Shinjuku 3-Chome

上記商品は全てお二人様用サイズでのご用意です  
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 of the items above are for 2 people.  
All prices are tax included. / There is a separate service charge.

## 極舌

Prime Beef Tongue

- 極みのタン 2,700円  
Thin-sliced Superior Beef Tongue Root
- 極みのタンしゃぶ 2,700円  
Thin-sliced Superior Beef Tongue Root  
served with salted kelp and grated radish ponzu sauce
- 黒タン先 薄切り 1,400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 2,700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 3,300円  
Thick-cut Outside Skirt
- 特選ハラミ 2,800円  
Thin-sliced Outside Skirt
- シャトーブリアン 厚切り・ミルフィーユ 4,400円  
※プラス330円でガーリックバター醤油に出来ます  
Chateaubriand barbecue sauce / salt  
※change to garlic butter soy sauce for 330yen
- 上ヒレ 3,600円  
※プラス330円でガーリックバター醤油に出来ます  
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	1,800円
Chuck Roll	

## 赤身

Lean Wagyu

シンシン	1,800円
Ball-tip Round	
うちもも	1,800円
Top Round Cap	
ランプ	1,700円
Sirloin-tip	
イチボ	1,700円
Culotte	
クリ	1,700円
Chuck Shoulder Clod	
切り落とし盛り合わせ	1,100円
Assorted Wagyu Trimmings	

# 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

- ハラミ 2,200円  
Outside Skirt
- 上ミノ 1,400円  
Superior Flat Tripe
- しまちょう 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でのご用意です  
※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     |      |

※スープはプラス110円でクッパに出来ます  
※additional rice into soup + 110 yen

※スープはお一人様用サイズでのご用意です  
※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でのご用意です

※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でのご用意です

※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                    |      |

# 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

厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

ホルモン2種盛り合わせ

Two Kinds Organs

厳選赤身肉・塩

Selected Lean Beef salt-based sauce

オモニの特製わかめスープ

Seaweed Soup

厳選赤身の焼きしゃぶ

Selected Lean Beef -Shabushabu Style-

本日の特選部位・タレ

Choice Marble Beef barbecue sauce

特選サーロインのすき焼き

Choice Sirloin -Sukiyaki 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

★新宿三丁目限定メニュー

Exclusive Meal at Shinjuku 3-Chome

# 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

厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

ホルモン2種盛り合わせ

Two Kinds Organs

厳選赤身肉・塩

Selected Lean Beef salt-based sauce

★厳選和牛のスライダーバーガー

トリュフチーズソース

Slider Beef Burger with Truffle Cheese Sauce

オモニの特製わかめスープ

Seaweed Soup

本日の特選部位・タレ

Choice Marble Beef barbecue sauce

特選サーロイン・タレ

Choice Sirloin barbecue sauce

ザブトンのすき焼き

Chuk Flap -Sukiyaki Style-

お食事

Noodle or Rice

デザート

Dessert



新宿三丁目限定  
極みコース 11,000円  
Shinjuku 3-Chome "KIWAMI" Course

★エスニック和牛タルタル  
パニプリ添え  
Ethnic Beef Tartar with Panipuri

季節のナムル盛り合わせ  
Assorted Seasonal Marinated Vegetable

サラダ  
Salad

極みのタン  
Thin-sliced Superior Beef Tongue Root

厳選厚切りハラミ  
Thick-cut Outside Skirt

★牛ヒレとフォアグラのロッシーニロール  
Tenderloin Rossini Roll Style

水キムチ  
Water Kimchi

厳選赤身の焼きしゃぶ  
Selected Lean Beef -Shabushabu Style-

特選サーロイン  
Choice Sirloin

本日のスープ  
Today's Soup

本日の特選部位・タレ  
Choice Marble Beef barbecue sauce

ザブトンのすき焼き  
Chuk Flap -Sukiyaki Style-

★黒タンの麻辣石焼ご飯  
Spicy Beef Tongue Rice in Stone Pot

デザート  
Dessert

# 匠コース 14,300円

TAKUMI Course

トリュフと牛のコンソメスープ  
Truffle and Beef Consommé Soup

季節のナムル盛り合わせ  
Marinated Seasonal Vegetable

富山産白海老の和牛ユッケ  
Beef Tartar with Japanese Glass Shrimp

★厳選和牛のスライダーバーガー  
トリュフチーズソース  
Slider Beef Burger with Truffle Cheese Sauce

サラダ  
Salad

究極の黒タン 厚切り  
Thick-cut Master of Beef Tongue

厳選厚切りハラミ  
Thick-cut Outside Skirt

牛ヒレカツ トリュフ添え  
Tenderloin Cutlet with Truffle

特選サーロイン 焼きしゃぶ  
Choice Sirloin -Shabushabu Style-

水キムチ  
Water Kimchi

シャトーブリアン ガーリックバター醤油  
Chateaubriand garlic butter soy sauce

ザブトンのすき焼き  
Chuk Flap -Sukiyaki Style-

★黒タンの麻辣石焼ご飯  
又は

★和牛トリュフ焼そば  
Spicy Beef Tongue Rice in Stone Pot  
or  
Beef Stir Fried Noodle with Truffle

デザート  
Dessert