

梅田店 限定

Exclusive Meal at Umeda

- 厳選和牛とキャビアの燻製タルタル 3,500円
Smoked Beef Tartar with Caviar
- ★ ずわい蟹と生雲丹の和牛手巻き キャビア添え 2貫 5,000円
Beef Sushi with Snow Crub and Sea Urchin 2 pieces
- “肉塊” 特上ヒレステーキ ※事前予約限定 200g 15,000円
Prime Tenderloin Steak ※Pre-order only 300g 22,500円
- ★ 牛ヒレカツたまごサンド トリュフ添え 2名様分 6,000円
Beef Tenderloin Cutlet Egg Sandwich with Truffle
- 石焼トリュフビビンバ 2,400円
Stone Pot Cooked Beef Rice with Truffle

おすすめの逸品

Recommendation

- 季節の混ぜナムル 700円
Seasonal Mixed Marinated Vegetable
- ★ アボカドナムル 700円
Marinated Avocado
- ★ 白海老と和牛のユッケ 3,500円
Beef Tartar with Spot Prawn
- センマイ刺し 1,200円
Shredded Tripe
- 牛ヒレカツサンド ※トリュフソース + 2,000円 3,900円
Beef Tenderloin Cutlet Sandwich ※change to truffle sauce for 2,000 yen
- ★ ザブトンのすき焼き トリュフ添え 2枚 3,800円
Chuck Flap with Truffle -Sukiyaki Style-
- 桜海老と和牛、筍の石焼ご飯 2,000円
Sakura Shrimp, Beef and Bamboo Shoot Rice in Roasted Stone
- ★ 苺のレアチーズブランマンジェ 700円
Fresh Cheese Blancmanger with Strawberry Sauce
- まるごとかぼちゃのアイスクリーム 700円
Whole Pumpkin Ice Cream

★ 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

梅田 匠コース 15,800円

Umeda TAKUMI Course

黒トリュフと和牛のコンソメ

Beef Consommé Soup with Black Truffle

★ ずわい蟹と生雲丹の和牛手巻き

キャビア添え

Beef Sushi with Snow Crab and Sea Urchin

季節の混ぜナムル

Seasonal Mixed Marinated Vegetable

茄子キムチ

Eggplant Kimchi

厳選和牛とキャビアの燻製タルタル

Smoked Beef Tartar with Caviar

★ ザブトンのすき焼き

トリュフ添え

Chuck Flap with Truffle -Sukiyaki Style-

究極の黒タン 厚切り

Thick-cut Beef Tongue

特選厚切りハラミ

Thick-cut Selected Hanger Steak

サラダ

Salad

★ 牛ヒレカツたまごサンド

トリュフ添え

Beef Tenderloin Cutlet Egg Sandwich with Truffle

特選リブローズ タレ

Selected Rib Eye barbecue sauce

厳選部位の焼きしゃぶ

Selected Beef -Shabushabu Style-

石焼トリュフビビンバ

Stone Pot Cooked Beef Rice with Truffle

★ 苺のレアチーズブランマンジェ

Fresh Cheese Blancmanger with Strawberry Sauce

★ 料理長おすすめの逸品 Chef's Recommendation

食肉の生食について

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクを伴います

お子様やご高齢者様、体調の優れない方等へのご提供を控えさせていただく場合がございます

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

極舌

Prime Beef Tongue

極みのタン	3,400円
Thin-sliced Superior Beef Tongue Root	
厳選タン	3,400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
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	
特選厚切りハラミ	2,000円
Thick-cut Outside Skirt	
特選ハラミ	2,000円
Thin-sliced Outside Skirt barbecue sauce / salt-based 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	

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
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 | |
| 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 | 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でご用意いたします

※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 魚沼産こしひかり	300円
Rice Uonuma Koshihikari	

※飯はお一人様用サイズでご用意いたします

※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 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

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 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

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

上ヒレ

Tenderloin

サーロインのすき焼き

Sirloin -Sukiyaki Style-

厳選部位 タレ

Choice Marble Beef 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

本日のキムチ

Today's Kimchi

季節のナムル

Seasonal 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

本日のスープ

Today's Soup

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 タレ

Choice Sirloin barbecue sauce

厳選赤身焼きしゃぶ

Selected Lean Beef -Shabushabu Style-

桜海老と和牛、筍の石焼ご飯

Sakura Shrimp, Beef and Bamboo Shoot Rice in Roasted Stone

デザート

Dessert

★料理長おすすめの逸品

Chef's Recommendation

梅田 匠コース

Umeda 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