

# 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

## 厳選和牛とキャビアのタルタル

Beef Tartar with Caviar

## 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



# 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