

極舌

Prime Beef Tongue

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| 極みのタン | 2,400円 |
| Thin-sliced Superior Beef Tongue Root | |
| 究極の黒タン 厚切り <small>※数量限定</small> | 2,400円 |
| Thick-cut Master of Beef Tongue | |
| 黒タン先 薄切り | 1,200円 |
| Thin-sliced Beef Tongue Tip | |

極選

Special Wagyu Selection

- | | |
|--|--------|
| ザブトンのすき焼き <small>徳島県産あわそだちと一口ご飯を添えて</small> | 2,400円 |
| Chuk Flap -Sukiyaki Style- served with raw egg yolk | |
| 大判サーロイン <small>タレ・おろしポン酢</small> | 2,000円 |
| Large-sized Sirloin barbecue sauce / ponzu sauce | |
| 厚切りサーロイン <small>燻製醤油・塩・おろしポン酢</small> | 2,400円 |
| Thick-cut Sirloin served with smoked soy sauce, salt, ponzu sauce | |
| 特選厚切りハラミ | 3,000円 |
| Thick-cut Outside Skirt | |
| 特選ハラミ | 2,500円 |
| Thin-sliced Outside Skirt | |
| シャトーブリアン <small>厚切り・ミルフィーユ</small> | 4,000円 |
| ※プラス300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 300yen | |
| 上ヒレ | 3,200円 |
| ※プラス300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 300yen | |

霜降り

Marble Wagyu

上ミスジ	2,400円
Superior Top Blade	
ミスジ	2,000円
Top Blade	
とも三角	2,400円
Tri-tip	
リブ芯	2,200円
Center Cut Rib Eye	
マキ 本わさび	2,200円
Middle Cut Rib Eye	
リブかぶり	1,600円
Lifter Rib Eye	

赤身

Lean Wagyu

クラシタ	1,600円
Chuck Roll	
シンシン	1,600円
Ball-tip Round	
うちもも	1,600円
Top Round Cap	
ランボン	1,500円
Sirloin-tip	
イチボ	1,500円
Culotte	
クリ	1,500円
Chuck Shoulder Clod	
切り落とし盛り合わせ	1,000円
Assorted Wagyu Trimmings	

刺し

Wagyu Sashimi

- | | |
|---|-----------|
| うしごろユッケ 塩・タレ | 1,500円 |
| Beef Tartar | |
| ザブトンの炙りとろ | 1,200円 |
| Seared Chuck Flap Slices | |
| ザブトンの炙り握り おろしポン酢・タレ | 2貫 1,200円 |
| Chuk Flap Beef Sushi ponzu sauce / sweet soy sauce | 2 pieces |
| 牛とろたく手巻き | 2貫 1,000円 |
| Hand Roll Sushi with Beef Tartar and Pickled Radish | 2 pieces |
| 白センマイ刺し | 800円 |
| Shredded White Tripe | |

ホルモン

Organs

- | | |
|----------------------------|--------|
| ハラミ | 2,000円 |
| Outside Skirt | |
| 上ミノ | 1,200円 |
| Superior Flat Tripe | |
| しまちょう | 900円 |
| Large Intestine | |
| ハツ | 900円 |
| Heart | |
| コリコリ 柚子こしょう | 900円 |
| Aorta | |
| ホルモン4種盛り合わせ | 1,200円 |
| Assorted Four Kinds Organs | |

キムチ

Kimchi

- | | |
|------------------------|------|
| 白菜キムチ | 500円 |
| Chinese Cabbage Kimchi | |
| オイキムチ | 500円 |
| Cucumber Kimchi | |
| カクテキ | 500円 |
| Daikon Radish Kimchi | |
| キムチ盛り合わせ | 800円 |
| Assorted Kimchi | |

菜

Salad

うしごろサラダ	700円
Ushigoro Salad	
韓国のりサラダ	700円
Korean Seaweed Salad	
ナムル盛り合わせ	700円
Assorted Marinated Vegetable	
豆もやしナムル	500円
Marinated Bean Sprout	
サンチュ	500円
Fresh Korean Lettuce served with sweet red miso	

逸品

Chef's Special

オモニの特製チャプチェ	800円
Japchae	
うしごろ特製ポテトサラダ	600円
Ushigoro Potato Salad with Smoked Egg	
特製肉みそキュウリ	500円
Fresh Cucumber with Miso Flavored Minced Beef	
和風チャンジャ	500円
Spicy Cod Innards	
韓国のり	300円
Korean Seaweed	

スープ

Soup

オモニの特製わかめスープ	400円
Seaweed Soup	
とろとろ玉子スープ	400円
Egg Drop Soup	
旨辛！テグタンスープ	700円
Spicy Vegetable and Tail Stock Soup	
濃厚コラーゲンのコムタンスープ	700円
Thick-smooth OX Bone Stock Soup	

※スープはプラス100円でクッパに出来ます

※additional rice into soup + 100 yen

※スープはお一人様用サイズでのご用意となります

※size of each bowl is for one person.

麺

Noodle

特製冷麺	500円
Korean Style Cold Noodle	
ビビン麺	500円
Cold Sweet-spicy Noodle	
テグタン麺	700円
Spicy Tail Stock Noodle Soup	
コムタンラーメン	700円
Thick-smooth OX Bone Stock Noodle Soup	

※麺はお一人様用サイズでのご用意となります

※size of each bowl is for one person.

飯

Rice

特製うしごろカレー	600円
Ushigoro Signature Curry and Rice	
ビビンバ	600円
Bibimbap	
牛そぼろ丼	500円
Ground Beef Rice Bowl	
白米 魚沼産こしひかり	200円
Rice Unuma Koshihikari	

※飯はお一人様用サイズでのご用意となります

※size of each bowl is for one person.

デザート

Dessert

すい〜とポテト&バニラアイス	600円
Sweet Potato and Vanilla Ice Cream	
超なめらかプリン	500円
Smooth Pudding	
とろ〜り杏仁豆腐	500円
Almond Jelly with Mango Sauce	
白い! コーヒーブランマンジェ	500円
Coffee Blancmanger	
季節のシャーベット	500円
Seasonal Sorbet	

たべごろコース 5,500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

上ハラミ

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

うしごろコース 7,500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

厳選厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

ホルモン2種盛り合わせ

Two Kinds Organs

厳選赤身肉・塩

Selected Lean Beef salt-based sauce

ドラゴン

龍王カルビ

梅青唐辛子・特製コチュジャン 2種のソース

Dragon Galbi -Short Rib-
plum green chili / gochujang

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

特製冷麺 又は 特製うしごろカレー 又は 特製うしごろ“黒”カレー

choose one of the following

Korean Style Cold Noodle or Ushigoro Curry and Rice or Ushigoro “Black” Curry and Rice

デザート

Dessert

極みコース 10,000円

KIWAMI Course

牛刺し2種盛り合わせ

Assorted Beef Sashimi

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

特選部位・塩

Selected Marble Beef salt-based sauce

厳選赤身の焼きしゃぶ

Selected Lean Beef -Shabushabu Style-

本日のスープ

Today's Soup

牛ヒレカツサンド

じっくり煮込んだ自家製デミグラスソース

Beef Tenderloin Cutlet Sandwich
home-made demiglace sauce

ドラゴン

龍王カルビ

梅青唐辛子・特製コチュジャン 2種のソース

Dragon Galbi -Short Rib-
plum green chili / gochujang

特選サーロイン・タレ

Choice Sirloin barbecue sauce

水キムチ

Water Kimchi

ザブトンのすき焼き

Chuk Flap -Sukiyaki Style-

石焼トリュフビビンバ

Truffle Fried Rice in Stone Pot

デザート

Dessert

匠コース 13,000円

TAKUMI Course

トリュフと牛のコンソメスープ

Truffle and Beef Consommé Soup

牛刺し3種盛り合わせ

Assorted Beef Sashimi

ザブトンの炙り握り 生雲丹添え

キャビアと特選部位のタルタル 厳選赤身の炙り

Chuk Flap Beef Sushi

Beef Tartar with Caviar Seared Selected Lean Beef

季節のナムル盛り合わせ

Marinated Seasonal Vegetable

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

クラシタ・塩

Chuk Roll salt-based sauce

トリュフと牛ヒレカツ

Beef Tenderloin Cutlet with Truffle

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

特選サーロインのすき焼き

Choice Sirloin -Sukiyaki Style-

カイノミカツの特製うしごろ“黒”カツカレー

又は

石焼トリュフビビンバ

Ushigoro “Black” Curry and Rice with Kainomi Rib Cutlet

or

Truffle Fried Rice in Stone Pot

デザート

Dessert

安全・安心宣言

Declaration of Safety

うしごろグループでは、
皆様に安全な美味しい焼肉を
安心して楽しんでいただく事を第一に考えております

食材の仕入れは、
信頼できる取引先との綿密な打ち合わせを繰り返し、
厳しい検査基準をクリアした物の中から
更に厳選しております
特に牛肉は、当店が個体識別番号を直接確認し、
ご提供しております

衛生管理におきましては、
独自に高い衛生基準を設け、
厳しいチェック体制のもと、
徹底した衛生管理に努めております

全ては「お客様の笑顔」のため、「安全・安心」のため、
飲食店としての責務を全うしてまいります

We use only the best selection of ingredients
which passed the strict inspection standard
from the our trusted suppliers.
Especially the wagyu,
it is honored to serve the best of best beef
which we inspected the individual ID numbers to all our guests.

『焼肉うしごろ』横浜店は、
認定生食用食肉取扱者等設置施設として
横浜市保健所の認可を得て営業しております

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

—メニュー表記の価格はすべて税抜です—

Tax excluded