

TRATT. USHIGORO

極肉

リブローズステーキ 特製たまねぎソース	4,800円
和牛塩ハラミ 	3,800円
極みのタン	3,200円
究極の厚切りタン 1枚	2,300円
特上炙りロース タレ	1,900円
角切り和牛 にんにく醤油 ※数量限定	1,900円

霜降り

リブマキ 【塩ダレ・タレ・辛ダレ】 	2,400円
リブ芯 【塩ダレ・タレ・辛ダレ】	2,000円
リブかぶり 【塩ダレ・タレ・辛ダレ】	1,800円

赤身

上ロース 【塩ダレ・タレ・辛ダレ】	1,700円
ロース 【塩ダレ・タレ・辛ダレ】	1,500円
和牛切り落とし 【タレ・辛ダレ】 ※数量限定	900円

ホルモン

MIXホルモン 【塩ダレ・辛ダレ】	1,500円
上ミノステーキ 【塩ダレ・辛ダレ】 	1,200円
牛ツラミ 【塩ダレ・辛ダレ】 	1,000円
ハツ 【塩ダレ・辛ダレ】	900円
シマチョウ 【塩ダレ・辛ダレ】	900円
コブチャン 【塩ダレ・辛ダレ】 	900円
タン切り落とし ※数量限定	900円

※【】内の赤色表示はおすすめの味付けです

※ マークは、薬味の『やみつぎ青唐辛子』に合う商品です

薬味

ごま塩ねぎ	200円
やみつぎ青唐辛子 	150円
にんにく醤油	150円
卵黄	150円
追加レモン (4切れ)	150円

※ は青唐辛子マークです

刺し

旨辛コブクロ刺し	800円
白センマイ刺し	900円
ハツユッケ	1,000円

前菜・逸品

チョレギサラダ	900円
白菜キムチ	550円
カクテキ	550円
アボカドキムチ	700円
キムチ盛り合わせ	900円
もやしナムル	400円
トマトナムル	500円
混ぜナムル	900円
サンチュ	600円
韓国のり	300円
ジャンボマッシュルーム 1個	450円
牛すじとホルモンの辛煮込み	700円

スープ・食事

テグタンスープ	1,200円
コムタンスープ	1,200円

※スープは+100円でクッパへ変更できます

特製冷麺【白・赤】	1,000円
特製うしごろカレー	900円
和牛と高菜のガーリックライス	900円
白米	大 300円 中 200円 小 100円

デザート

季節のシャーベット	600円
-----------	------

辛ダレ 辛さレベルをお選びください

旨辛 

大辛  

鬼辛   

TRATT. USHIGORO

【美味しい焼き方】

ご注文目安

TRATT. USHIGOROでは、1人前で3~4名様で分けてお召し上がりいただける量感で提供しております。(1人前あたり80~150g程)

極肉

リブローズステーキ 特製たまねぎソース

中火 片面30秒×4回▶鉄板中心で30秒

※ステーキ用の自家製の薬味と一緒に召し上がってください。

和牛塩ハラミ

中火 両面しっかり焼き

※薬味のやみつき青唐辛子(150円)でより美味しく召し上がりいただけます。

極みのタン

中火 両面しっかり焼き

究極の厚切りタン

中火 片面1分×2回▶4つにカット▶全面カリカリになるまで

※薬味のごま塩ねぎ(200円)でより美味しく召し上がりいただけます。

特上炙りローズ タレ

中火 片面5秒▶裏面2秒

※つけダレをつけて召し上がってください。

角切り和牛 にんにく醤油

中火 両面しっかり焼き

※にんにく醤油をつけて召し上がってください。

霜降り

リブマキ

【塩ダレ・タレ】

中火 両面30秒ずつ

※塩ダレ 薬味のやみつき青唐辛子(150円)でより美味しく召し上がりいただけます。

【辛ダレ】

弱火 両面1分ずつ

リブ芯

【塩ダレ・タレ】

中火 片面20秒▶裏面2秒

【辛ダレ】

弱火 両面30秒ずつ

リブかぶり

【塩ダレ・タレ】

中火 片面20秒▶裏面2秒

【辛ダレ】

弱火 両面30秒ずつ

赤身

上ロース

【塩ダレ・タレ】

中火 片面10秒▶裏面2秒

【辛ダレ】

弱火 両面20秒ずつ

ロース

【塩ダレ・タレ】

中火 片面10秒▶裏面2秒

【辛ダレ】

弱火 両面30秒ずつ

ホルモン

上ミノステーキ

【塩ダレ】

中火 両面しっかり焼き

※薬味のやみつき青唐辛子(150円)でより美味しく召し上がりいただけます。

【辛ダレ】

弱火 両面しっかり焼き

※薬味のやみつき青唐辛子(150円)でより美味しく召し上がりいただけます。

牛ツラミ

【塩ダレ】

中火 片面カリッと▶裏面お好みで

【辛ダレ】

弱火 片面カリッと▶裏面お好みで

ハツ

【塩ダレ】

中火 両面しっかり焼き

【辛ダレ】

弱火 両面しっかり焼き

シマチョウ

【塩ダレ】

中火 皮面しっかり▶裏面お好みで

【辛ダレ】

弱火 皮面しっかり▶裏面お好みで

コプチャン

【塩ダレ】

中火 皮面しっかり▶裏面お好みで

※薬味のやみつき青唐辛子(150円)でより美味しく召し上がりいただけます。

【辛ダレ】

弱火 皮面しっかり▶裏面お好みで

前菜・逸品

ジャンボマッシュルーム

中火 傘の裏側(ひだ)2分▶裏面6分(裏返しすぐ塩少々)