



# 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

コブチャン

【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)