

TRATT. USHIGORO

お得な盛り合わせ

10種盛り合わせ

1人前 3,900円

【塩ダレ5種 + タレor辛ダレ5種】

※ランチタイムは1人前3,000円でご提供いたします

タン盛り合わせ

1人前 1,500円

【タン下・タン先・タン中】

MIXホルモン【塩ダレor辛ダレ】

1,500円

タン

極みのタン 3,200円

🍖 究極の厚切りタン 1枚 2,300円

タン塩切り落とし ※数量限定 900円

正肉

【塩】

リブローズステーキ 特製たまねぎソース 150g 4,800円

🍖 角切り和牛 にんにく醤油 ※数量限定 2,600円

🍖 特上厚切り和牛 やみつぎ青唐辛子 2,600円

【タレ】

🍖 特上炙りロース 2,400円

赤身上ロース 2,000円

和牛切り落とし ※数量限定 900円

【辛ダレ】 旨辛 🌶️ 大辛 🌶️🌶️ 鬼辛 🌶️🌶️🌶️

霜降り和牛 2,000円

🍖 赤身ロース 1,500円

ホルモン

【塩】

上ミノステーキ 1,500円

上ミノ 1,200円

🍖 牛ツラミ 1,000円

ハツ 900円

【辛ダレ】 旨辛 🌶️ 大辛 🌶️🌶️ 鬼辛 🌶️🌶️🌶️

🍖 シマチョウ 900円

コブチャン 900円

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

🍖 生卵【全卵・卵黄】 150円

追加レモン（4切れ） 150円

刺し

🍖 白センマイ刺し 1,200円

🍖 旨辛コブクロ刺し 1,000円

ハツユッケ 1,000円

サラダ

🍖 チョレギサラダ 900円

サンチュ 600円

キムチ

キムチ盛り合わせ 900円

🍖 アボカドキムチ 700円

白菜キムチ 550円

カクテキ 550円

ナムル

🍖 混ぜナムル 900円

トマトナムル 500円

もやしナムル 400円

逸品

牛すじとホルモンの辛煮込み 700円

🍖 ジャンボマッシュルーム 1個 450円

韓国のに 300円

食事

🍖 特製冷麺【白・赤】 1,000円

本気の辛ラーメン 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 中 200円 大 300円

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

※スープは+100円で韓国のにをトッピングできます

デザート

季節のシャーベット 600円

TRATT. USHIGORO

Value Mixed Platter

Ten Kinds of Beef platter 1plate ¥3,900
[5 Salt-based sauce + 5BBQsauceorspicyBBQ sauce]

*1 plate ¥3,000 on Lunch time

Beef Tongue Platter 1plate ¥1,500
[Bottom•Tip•Middle]

Offal Platter [Salt-based sauce•Spicy BBQ sauce] ¥1,500

Beef Tongue

Thin-sliced Superior Beef Tongue Root ¥3,200

🍖 Thick-sliced Beef Tongue Root 1 piece ¥2,300

Salted Beef Tongue Cut Off *limited service ¥900

Beef

【Salt】

Rib Loin Steak homemade onion sauce 150g ¥4,800

🍖 Diced Wagyu with garlic soy sauce *limited service ¥2,600

🍖 Thick-sliced Beef favorite green chili paste ¥2,600

【BBQ sauce】

🍖 Seared Prime Loin ¥2,400

Top Round Cap ¥2,000

Wagyu Cut Off *limited service ¥900

【Spicy BBQ sauce】 MILD HOT EXTRA HOT MAXIMUM HOT

Rib Cap ¥2,000

🍖 Top Round Cap or Sirloin-Tip ¥1,500

Offals

【Salt】

Superior Flat Tripe Steak ¥1,500

Superior Flat Tripe ¥1,200

🍖 Beef Cheek ¥1,000

Beef Heart ¥900

【Spicy BBQ sauce】 MILD HOT EXTRA HOT MAXIMUM HOT

🍖 Large intestine ¥900

Small intestine ¥900

Condiments

🍖 Salt and Sesame Leeks ¥200

🍖 Favorite Green Chili Paste 🌶️ ¥150

Garlic Soy Sauce ¥150

🍖 Fresh Egg [Whole Egg•Egg yolk] ¥150

Additional Lemon (4 pieces) ¥150

Sashimi

🍖 White Beef Tripe ¥1,200

🍖 Spicy Beef Womb ¥1,000

Marinated Beef Heart ¥1,000

Salad

🍖 Korean style Salad ¥900

Fresh Korean Lettuce ¥600

Kimchi

Assorted three kinds Kimchi ¥900

🍖 Avocado Kimchi ¥700

Chinese Cabbage Kimchi ¥550

Daikon Radish Kimchi ¥550

Nauml

🍖 Marinated Mix Vegetables ¥900

Marinated Tomato ¥500

Marinated Bean Sprout ¥400

Specialities

Spicy Stewed Beef Tendon and Offals ¥700

🍖 Jumbo Mushroom 1 piece ¥450

Korean Seaweed ¥300

Soup • Rice & Noodles

🍖 Original Cold Noodle Soup [White • Red] ¥1,000

Ushigoro Signature Curry and Rice ¥1,000

Pork Offal Shin Ramen ¥900

Wagyu and Takana Pickles Garlic Rice ¥900

Steamed Rice M ¥200 L ¥300

Spicy Tail Stock Soup ¥1,200

OX Bone Stock Soup ¥1,200

*Soup Change to Rice Porridge (add. + ¥100)

*Topping Korean Seaweed for Soup (add. + ¥100)

Dessert

Seasonal Sherbet ¥600

TRATT. USHIGORO

【美味しい焼き方】

タン

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)でより美味しくお召し上がりいただけます。

ホルモン

【塩】

上ミノステーキ

中火 両面しっかり焼き

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

牛ツラミ

中火 片面カリッと▶裏面お好みで

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

ハツ

中火 両面しっかり焼き

【辛ダレ】

シマチョウ

弱火 皮面しっかり▶裏面お好みで

コプチャン

弱火 皮面しっかり▶裏面お好みで

正肉

【塩】

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りください。

角切り和牛 にんにく醤油

中火 全面しっかり焼き

※にんにく醤油をつけてお召し上がりください。

特上厚切り和牛 やみつき青唐辛子

中火 両面30秒ずつ

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

【タレ】

特上炙りロース

中火 片面5秒▶裏面2秒

※つけダレをつけてお召し上がりください。

赤身上ロース

中火 片面10秒▶裏面2秒

【辛ダレ】

霜降り和牛

弱火 両面30秒ずつ

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)

TRATT. USHIGORO

【How to Grill】

Beef Tongue

Thin-sliced Superior Beef Tongue Root

Medium Heat Both side well done

Thick-sliced Beef Tongue Root

Medium Heat 1min each side ×2 ▶ Cut in 4 ▶ Cook whole surface crispy

*Recommended with "Salt and Sesame Leeks" condiment (add. ¥200)

Offals

【Salt】

Superior Flat Tripe Steak

Medium Heat Both side well done

*Recommended with "Favorite Green Chili" condiment (add. ¥150)

Beef Cheek

Medium Heat One side crispy ▶ Other side as you like

*Recommended with "Favorite Green Chili" condiment (add. ¥150)

Heart

Medium Heat Both side well done

【Spicy BBQ sauce】

Large intestine

Low Heat Skin side well done ▶ Other side as you like

Small intestine

Low Heat Skin side well done ▶ Other side as you like

Beef

【Salt】

Rib Loin Steak homemade onion sauce

Medium Heat 30sec each side ×4 ▶ Keep in center of roaster ,30sec

*Enjoy with our homemade condiment.

Diced Wagyu with garlic soy sauce

Medium Heat Both side well done

*Enjoy with garlic soysauce.

Thick-sliced Beef favorite green chili paste

Medium Heat Both side 30sec

*For salt-based sauce, recommended with "Favorite Green Chili" condiment (add. ¥150)

【BBQ sauce】

Seared Prime Loin

Medium Heat One side 5sec ▶ Other side 2sec

*Enjoy with BBQ sauce.

Top Round Cap

Medium Heat One side 10sec ▶ Other side 2sec

【Spicy BBQ sauce】

Wagyu Cut Off

Low Heat Both side 30sec

Appetizer

Jumbo Mushroom

Medium Heat Mushroom gill side 2min
▶ Other side 6min (slightly salt just after flipping)