

## 極肉

Prime meat

サーロインのすき焼き(卵・一口ライス付き) 1,100円  
Sirloin SUKIYAKI with rich and deep colored eggs & small rice

サーロインの焼きしゃぶポン酢 1,100円  
Sirloin YAKISHABU with grated radish-ponzu sauce

 極みのタン 3,200円  
Highest grade KIWAMI Beef tongue with homemade salt sauce

## 特選

Specialty

 特選希少部位6種 3,300円  
Special assortment of 6kind Wagyu

特選ホルモン5種 900円  
Special assortment of 5kind Organs

※特選盛りは、2名様より承ります  
※These plates are minimum order of two

## 赤身

Lean Wagyu

 ヒレ [タレ] 極上 2,300円  
Fillet [Homemade sauce] Best

ランプ [タレ] 上 2,100円  
Rump-Round [Homemade sauce] Top

イチボ [タレ] 1,500円  
Ichibo-Round [Homemade sauce]

トウガラシ [タレ・塩] 1,400円  
Togarashi Brisket [Homemade sauce or Salt]

クリ [タレ・塩] 1,400円  
Kuri-Shoulder Clod [Homemade sauce or Salt]

# 霜降り

Marble Wagyu



ミスジ [タレ]

Superior Misuji [Homemade sauce]

極上 2,000円

Best

上 1,700円

Top

リブ芯 [タレ]

Rib'shin'-Rib Eye Roll [Homemade sauce]

1,800円

リブマキ [タレ・塩]

Maki-Short Rib [Homemade sauce or Salt]

1,800円

リブかぶり [塩]

Rib'kaburi'-thin sliced Lifter Meat [Salt]

1,500円

中落ちカルビ [タレ] ※数量限定

Falling Ribs [Homemade sauce] [limited servings]

1,100円

切り落とし [タレ]

Assorted cut beef [Homemade sauce]

600円

# ホルモン

Organs

ハラミ [塩]

Harami-Diaphragm [Salt]

1,980円

サガリ [タレ]

Sagari [Homemade sauce]

1,980円

タン中 ※数量限定

Middle Of Beef tongue [limited servings]

1,980円

ネギタン塩 ※数量限定

Thinly sliced Beef tongue with Green onion slices [limited servings]

600円

タン先 [塩]

Tongue tip [Salt]

900円



上ミノ [塩]

Tripe [Salt]

1,100円

コブチャン [塩・味噌]

Small Intestine [Salt or Miso]

900円

ハツ [塩]

Heart [Salt]

900円

ガツ芯 [塩]

Stomach [Salt]


900円

価格は全て税込となります アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください

All prices are tax included Please inform the staff beforehand if you have any allergies or foods that do not agree


## 逸品

Chef's special

	<b>極上赤身肉のたたきユッケ</b> ※数量限定 Prime roast meat tartare [limited servings]	1,300円
	<b>センマイ刺し</b> ※数量限定 Bible tripe Sashimi [limited servings]	900円
	<b>炙り握り</b> Aburi style Wagyu Sushi	1貫 450円
	<b>ハラミすじ煮込み</b> Stewed Harami-Diaphragm	600円
	<b>うしごろ特製ポテトサラダ</b> Special potato salad with smoked egg (Using Awasodachi egg from Tokushima)	550円
	<b>韓国のり</b> Korean crispy seaweed	350円

## 菜

Salad

	<b>うしごろサラダ</b> USHIGORO salad -Fresh leaf lettuce with salt and sesame dressing	390円
	<b>チョレギサラダ</b> Korean-styyle Choregi-salad	390円
	<b>もやしナムル</b> Bean sprouts Namul	550円
	<b>ナムル盛り合わせ</b> Assorted Namul	700円
	<b>サンチュ</b> Fresh leaf lettuce	350円

※サラダはお一人様用サイズでご用意いたします

※ Size of salad is for one person

## キムチ

Kimchi

<b>白菜キムチ</b> Chinese Cabbage Kimchi	550円
<b>カクテキキムチ</b> Daikon Radish Kimchi	550円
<b>オイキムチ</b> Cucumber Kimchi	550円
<b>キムチ3種盛り合わせ</b> Assorted 3 kinds of Kimchi	950円

価格は全て税込となります アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまで申し付けください

All prices are tax included Please inform the staff beforehand if you have any allergies or foods that do not agree

# スープ

Soup



## 青いテグタンスープ

Blue Tegtan soup

660円

## タンつみれと糸三つ葉の昆布スープ

Kelp Soup with Tongue Balls and Japanese Parsley Mitsuba

550円

## 濃厚コムタンスープ

Gomtang-Rich collagen oxtail soup

660円

## 絶品玉子スープ (徳島県産あわそだち卵使用)

Egg soup (Using Awasodachi egg from Tokushima)

550円

※スープは+110円でクッパに出来ます

※ Rice can be added to soup with an additional 110 JPY

※スープ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

# メもの

Meal

## 青いテグタン春雨

Blue Tegtan vermicelli soup

770円



## うしごろ冷製ひやむぎ (香川県産冷麦使用)

Special Japanese style cold noodles with seaweed and Japanese horseradish

550円

## うしごろ貫カレー

USHIGORO Kan curry and rice

660円

## お子様カレー

Kids Curry and Rice

300円

## 白米 (新潟県産コシヒカリ使用)

Rice Uonuma Koshihikari

大 330円 中 220円 小 110円  
L M S

※メもの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



## 超なめらかプリン (徳島県産あわそだち卵使用)

Super smooth pudding (Using Awasodachi egg from Tokushima)

600円

## とろ〜り杏仁豆腐

Creamy almond jelly with mango sauce

550円

## 季節の冷菓

Seasonal sorbet

550円

## 手焼き最中の和風アイスクリーム

Japanese style ice cream with homemade wafers

600円

価格は全て税込となります アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください

All prices are tax included Please inform the staff beforehand if you have any allergies or foods that do not agree

貫

KAN

5,000円

前菜3種

Assorted 3 kinds of Appetizers

トウガラシ

Togarashi Brisket

クリ

Kuri-Shoulder Clod

サラダ

Salad

サーロインのすき焼き

Sirloin SUKIYAKI

上ミスジ

Superior Misuji

ランプ

Rump-Round

イチボ

Ichibo-Round

特選ホルモン5種

Five prime organ assortment

冷製ひやむぎ

or

うしごろ貫カレー

Special Japanese style cold noodles

or

USHIGORO Kan curry and rice

デザート

Dessert

選

SEN

7,000円

前菜5種

Assorted 5 kinds of Appetizers

厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

トウガラシ

Togarashi Brisket

クリ

Kuri-Shoulder Clod

スープ

Soup

大判サーロインのすき焼き

Extra-sized Sirloin SUKIYAKI

サラダ

Salad

ヒレ

Fillet

上ミスジ

Superior Misuji

リブロール

Rib Eye Roll

冷製ひやむぎ

or

うしごろ貫カレー

Special Japanese style cold noodles

or

USHIGORO Kan curry and rice

デザート

Dessert

極

KIWAMI

9,000円

季節

SEASONAL

前菜3種

Assorted appetizers of 3 kinds

炙り握り

Aburi style Wagyu Sushi

本日の煮込み

Today's Stewed

シャトーブリアン

Chateaubriand

サラダ

Salad

厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

トウガラシ

Togarashi Brisket

クリ

Kuri-Shoulder Clod

別紙をご覧ください

Please refer to the attached sheet

タンつみれと糸三つ葉の昆布スープ

Kelp Soup with Tongue Balls and Japanese Parsley Mitsuba

特選サーロインのすき焼き

Special Sirloin SUKIYAKI

白キムチ

White Kimchi

極上ミスジ

Prime Misuji

リブロール

Rib Eye Roll

ランイチ

Rump

冷製ひやむぎ

or

うしごろ貫カレー

Special Japanese style cold noodles

or

USHIGORO Kan curry and rice

デザート

Dessert