

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

上 2,100円
Top

ランプ [タレ] 1,500円
Rump-Round [Homemade sauce]

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



極上赤身肉のたたきユッケ ※数量限定

Prime roast meat tartare [limited servings]

1,300円

センマイ刺し ※数量限定

Bible tripe Sashimi [limited servings]

900円

炙り握り

Aburi style Wagyu Sushi

1貫 450円

ハラミすじ煮込み

Stewed Harami-Diaphragm

600円

うしごろ特製ポテトサラダ

Special potato salad with smoked egg (Using Awasodachi egg from Tokushima)

550円

韓国のり

Korean crispy seaweed

350円

菜

Salad



うしごろサラダ

USHIGORO salad -Fresh leaf lettuce with salt and sesame dressing

390円

チョレギサラダ

Korean-style Choregi-salad

390円

もやしナムル

Bean sprouts Namul

550円

ナムル盛り合わせ

Assorted Namul

700円

サンチュ

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

白菜キムチ

Chinese Cabbage Kimchi

550円

カクテキキムチ

Daikon Radish Kimchi

550円

オイキムチ

Cucumber Kimchi

550円

キムチ3種盛り合わせ

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

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

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

炙り握り

Aburi style Wagyu Sushi

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3種

Assorted 3 kinds of Appetizers

炙り握り

Aburi style Wagyu Sushi

焼きしゃぶ タン

Grilled Shabu-tongue

厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

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

ヒレ

Fillet

上ミスジ

Superior Misuji

リブロール

Rib Eye Roll

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

特選ホルモン3種

Three 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

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

焼きしゃぶ タン

Grilled Shabu-tongue

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

サーロインのすき焼き

Sirloin SUKIYAKI

白キムチ

White Kimchi

極上ミスジ

Prime Misuji

リブロース

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