

極肉

Prime meat

ザブトンのすき焼き

Chuk Flap SUKIYAKI

1,650円

クラシタのすき焼き

Kurashita SUKIYAKI

極上 1,100円

Best

上 900円

Top

※すき焼きは、卵・一口ライス付き

※SUKIYAKI with rich and deep colored eggs & small rice

クラシタの焼きしゃぶポン酢

Kurashita YAKISHABU with grated radish-ponzu sauce

極上 1,100円

Best

上 900円

Top



極みのタン

Highest grade KIWAMI Beef tongue with homemade salt sauce

3,200円

シャトーブリアン ※数量限定

Chateaubriand [limited servings]

2,800円

特選

Specialty



特選希少部位6種

Special assortment of 6kind Wagyu

3,300円

特選ホルモン5種

Special assortment of 5kind Organs

900円

※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]

Fillet [Homemade sauce]

極上 2,300円

Best

上 2,100円

Top

ランプ [タレ]

Rump-Round [Homemade sauce]

1,500円

イチボ [タレ]

Ichibo-Round [Homemade sauce]

1,500円

ウチヒラ [タレ・塩]

Uchihira inner thigh [Homemade sauce or Salt]

1,400円

クリ [タレ・塩]

Kuri-Shoulder Clod [Homemade sauce or Salt]

1,400円

カタロース [タレ]

Chuck-eye [Homemade sauce]

1,400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

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

中落カルビ [タレ] ※数量限定

Falling Ribs [Homemade sauce] [limited servings]

700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

炙り握り ザブトン

Aburi style Wagyu Sushi Chuk Flap

550円

炙り握り リブロール

Aburi style Wagyu Sushi Rib Eye Roll

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をご用意いたします

※ 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

4,500円

前菜3種

Assorted 3 kinds of Appetizers

炙り握り

Aburi style Wagyu Sushi

ウチヒラ

Uchihira inner thigh

クリ

Kuri-Shoulder Clod

サラダ

Salad

クラシタのすき焼き

Kurashita 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

6,500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

ウチヒラ

Uchihira inner thigh

クリ

Kuri-Shoulder Clod

サラダ

Salad

極上クラシタのすき焼き

Best Kurashita 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

仕入状況により、料理内容を変更する場合がございます 予め、ご了承くださいませ 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

Please understand in case of there is sold out item, we may correspond with substitute item All prices are tax included Please inform the staff beforehand if you have any allergies or foods that do not agree

極

KIWAMI

8,500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

ウチヒラ

Uchihira inner thigh

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

特選ザブトンのすき焼き

Special Chuk Flap 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