





## SPECIAL MEAT

 極みのタン	High Grade Beef Tongue	¥2,400
 サーロインのすき焼き	Sirloin SUKIYAKI	¥1,980
 とろけるロース	Melting Loin	¥2,100

## MEAT

### 盛り合わせ Plate

 厳選部位盛り合わせ 3 種	Assorted 3 Kind Rare Parts *Sauce or Salt	¥3,000
極上タン盛り合わせ 3 種	Assortment 3 Kind Beef Tongue	¥3,500
新鮮ホルモン盛り合わせ 3 種	Assortment 3 Kind Organs	¥800


### 赤身 Wagyu-lean

シャトーブリアン	Chateaubriand *Limited service	¥2,300
フィレ	Fillet *Limited service	¥1,900
クリ	Kuri Brisket	¥950
トウガラシ	Togarashi Brisket	¥900
 シンシン	Shin-Shin Shintama	¥950
カメノコ	Kamenoko Shintama	¥750

### 霜降り Wagyu-marble

厚切りサーロイン	Thick-cut Sirloin *Limited service	¥2,300
 ミスジ	Misuji Brisket	¥1,350
トモ三角	Tomo-Sankaku Shintama	¥1,250
リブマキ	Maki Short Ribs	¥1,250

### ホルモン Organs

厳選ハラミ	Thin-sliced Outside Skirt	¥1,100
 特選上ミノ	Premium Tripe	¥1,000
シマチョウ	Large Intestine	¥550
ハツ	Heart	¥550

※価格は全て税込価格となります ※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. \*If you have any food allergy or anything you can't eat, please let us know in advance.

## APPETIZER

-  サーロインの炙り握り…………… ¥660  
Broiled Sirloin Sushi
- サーロインの炙り握り キャビア添え…………… ¥820  
Broiled Sirloin Sushi with Caviar
-  うしごろローストユッケ…………… ¥1,600  
Steak Tartare
-  厳選赤身ローストタルタル…………… ¥1,600  
Wagyu Carpaccio
- 厳選赤身ローストタルタル キャビア添え…………… ¥1,750  
Wagyu Carpaccio with Caviar
- うしごろ特製“極”和牛生ハム…………… ¥880  
Wagyu Bresaola

トマトモツ煮込み…………… ¥660  
Beef tripe with Tomato

牛タンのかき揚げ 自家製デミグラスソース…………… ¥660  
Boiled Tongue

アンチョビキャベツ…………… ¥550  
Sautéed Cabbage with Anchovy

韓国のり…………… ¥330  
Korean Crispy Seaweed

イタリアの揚げパン“ニョッコ・フリット”…………… ¥330  
Homemade Deep-Fried Bread


## KIMCHI

- 白菜キムチ…………… ¥550  
Chinese Cabbage Kimchi
- カクテキ…………… ¥550  
Cubed Radish Kimuchi
-  アボカドキムチ…………… ¥660  
Avocado Kimchi
- キムチ盛り合わせ…………… ¥770  
Assorted Kimchi

## VEGETABLE

- チョレギサラダ…………… ¥390  
Korean Style Choregi Salad
-  クリームチーズポテトサラダ…………… ¥550  
Potato Salad with Smoked Radish and Cream Cheese
- サンチュ…………… ¥330  
Korean Lettuce
- ナムル 3 種盛り合わせ…………… ¥770  
Assorted 3 Kind Marinated Vegetable

## SOUP



-  濃厚コラーゲンのコムタンスープ…………… ¥550  
'Gomtang' Rich Collagen Oxtail Soup
- 旨辛! テグタンスープ…………… ¥550  
'Daegu' Tang Spicy Beef and Vegetable Soup

※+¥110 でクッパに出来ます  
\*Rice can be added to soup with an additional ¥110

## RICE & NOODLE

-  特製冷麺…………… ¥550  
Original Style Cold Noodles with Kimchi
- コムタンラーメン…………… ¥770  
Thick-smooth OX Bone Stock Noodle Soup
- テグタン麺…………… ¥770  
Tail Stock Noodle Soup
-  うしごろ特製カレー…………… ¥550  
Special USHIGORO Wagyu Curry
- お子様カレー…………… ¥300  
Kids Curry and Rice
- ライス…………… 大 ¥330  
Rice L ¥330 / M ¥220 / S ¥110  
中 ¥220  
小 ¥110

## DESSERT

-  超なめらかプリン…………… ¥550  
Smooth House Pudding
- とろ〜り杏仁豆腐…………… ¥550  
Creamy Almond Jelly
-  白い! コーヒーブランマンジェ…………… ¥550  
Coffee Milk Pudding
- 季節のシャーベット…………… ¥450  
Seasonal Sorbet

※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. \*If you have any food allergy or anything you can't eat, please let us know in advance.

# GRAND COURSE

## おてごろコース

OTEGORO COURSE

¥5,500

白菜キムチ  
Kimchi

クリームチーズポテトサラダ  
Potato Salad with Cream Cheese

うしごろ特製“極”和牛生ハム  
Wagyu Bresaola

本日のタパス  
Today's Tapas

上タン塩  
Grade Beef Tongue

厳選ハラミ  
Thin-sliced Outside Skirt

希少部位2種 塩  
Assorted 2 Kind Rare Parts (Salt)

チョレギサラダ  
Korean Style Choregi Salad

わかめスープ  
Seaweed Soup

サーロインのすき焼き  
Sirloin SUKIYAKI

希少部位2種 タレ  
Assorted 2 Kinds Rare Parts (Sauce)

お食事  
Noodle or Rice

デザート  
Dessert

## たべごろコース

TABEGORO COURSE

¥6,200

ナムル3種盛り合わせ  
Assorted 3 Kinds Namul

白菜キムチ  
Kimchi

うしごろローストユッケ  
Steak Tartare

牛タンの柔らか煮込み 自家製デミグラスソース  
Boiled Tongue

上タン塩  
Grade Beef Tongue

厳選ハラミ  
Thin-sliced Outside Skirt

チョレギサラダ  
Korean Style Choregi Salad

希少部位2種 塩  
Assorted 2 Kind Rare Parts (Salt)

わかめスープ  
Seaweed Soup

サーロインのすき焼き  
Sirloin SUKIYAKI

希少部位2種 タレ  
Assorted 2 Kinds Rare Parts (Sauce)

お食事  
Noodle or Rice

デザート  
Dessert

※コースメニューに品切れがある場合、代替りのメニューでご対応いたします  
※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

\*In case of there is sold out item, we way correspond with substitute item.  
\*All prices are tax included. \*If you have any food allergy or anything you can't eat, please let us know in advance.

# GRAND COURSE

## うしごろコース

USHIGORO COURSE

¥8,800

—

前菜3種盛り  
Assorted 3 Kinds Appetizer

極上和牛タルタル キャビア添え  
Prime Raw Wagyu Tartare with Caviar

本日のタパス  
Today's Tapas

B・B・B  
バンビーナ・ビーフ・バーガー  
Bambina・Beef・Burger

チョレギサラダ  
Korean Style Choregi Salad

極みのタン  
High Grade Beef Tongue

厳選ハラミ  
Thin-sliced Outside Skirt

フィレ  
Fillet

わかめスープ  
Seaweed Soup

サーロインのすき焼き  
Sirloin SUKIYAKI

希少部位 タレ  
Assorted Rare Parts (Sauce)

厳選和牛と海鮮の石焼トマトリゾット  
Beef and Seafood Tomato Risotto in Stone Pot

デザート  
Dessert

## アニバーサリーコース

ANNIVERSARY COURSE

¥7,700

—

乾杯スパークリングワイン  
Sparkling Wine

チョレギサラダ  
Korean Style Choregi Salad

前菜3種盛り  
Assorted 3 Kinds Appetizer

サーロインの握り キャビア添え  
Broiled Sirloin Sushi with Caviar

本日のキムチ  
Today's Kimchi

肉ケーキ  
"NIKU CAKE"

上タン塩  
Grade Beef Tongue

厳選ハラミ  
Thin-sliced Outside Skirt

希少部位2種 塩  
Assorted 2 Kind Rare Parts (Salt)

サーロインのすき焼き  
Sirloin SUKIYAKI

希少部位3種 タレ  
Assorted 3 Kinds Rare Parts (Sauce)

お食事  
Noodle or Rice

デザート  
Dessert

※アニバーサリーコースは、事前ご予約された人数様分のみご利用いただけます ※コースメニューに品切れがある場合、代替りのメニューでご対応いたします  
※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

\*We only Anniversary course menu order with reservation in advance. \*In case of there is sold out item, we way correspond with substitute item.  
\*All prices are tax included. \*If you have any food allergy or anything you can't eat, please let us know in advance.

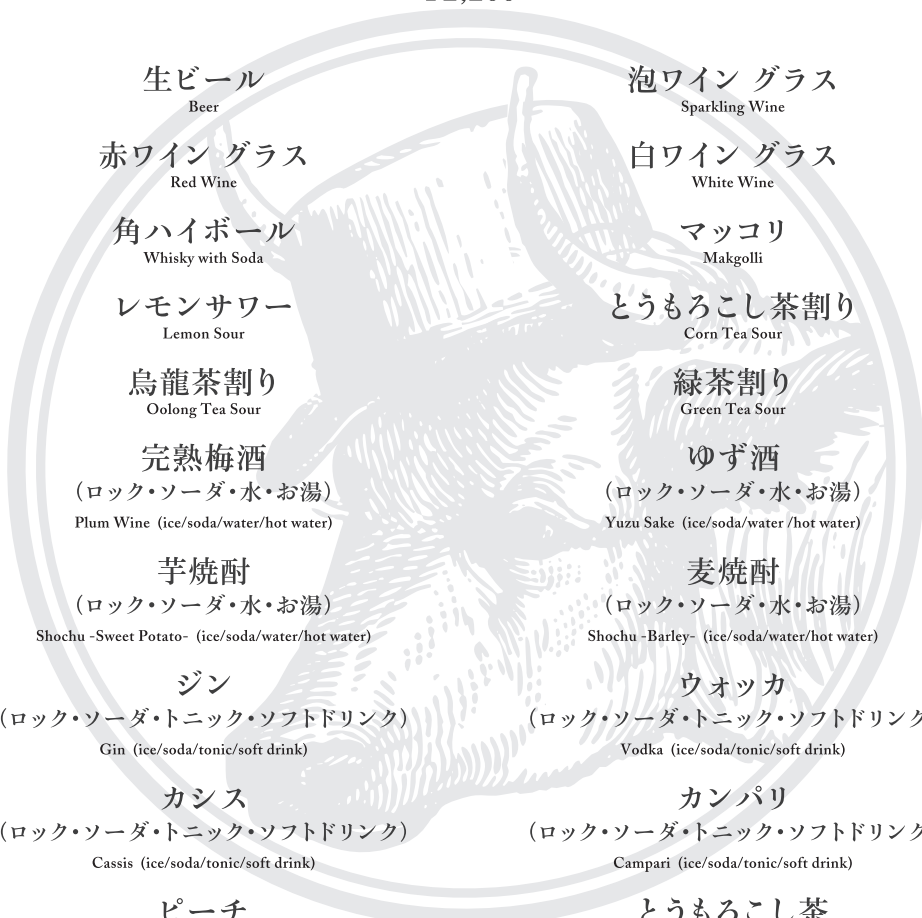


# FREE DRINK PLAN

## 飲み放題2時間

FREE DRINK 2 HOURS

¥2,200



生ビール  
Beer

泡ワイン グラス  
Sparkling Wine

赤ワイン グラス  
Red Wine

白ワイン グラス  
White Wine

角ハイボール  
Whisky with Soda

マッコリ  
Makgoli

レモンサワー  
Lemon Sour

とうもろこし茶割り  
Corn Tea Sour

烏龍茶割り  
Oolong Tea Sour

緑茶割り  
Green Tea Sour

完熟梅酒  
(ロック・ソーダ・水・お湯)  
Plum Wine (ice/soda/water/hot water)

ゆず酒  
(ロック・ソーダ・水・お湯)  
Yuzu Sake (ice/soda/water/hot water)

芋焼酎  
(ロック・ソーダ・水・お湯)  
Shochu -Sweet Potato- (ice/soda/water/hot water)

麦焼酎  
(ロック・ソーダ・水・お湯)  
Shochu -Barley- (ice/soda/water/hot water)

ジン  
(ロック・ソーダ・トニック・ソフトドリンク)  
Gin (ice/soda/tonic/soft drink)

ウォッカ  
(ロック・ソーダ・トニック・ソフトドリンク)  
Vodka (ice/soda/tonic/soft drink)

カシス  
(ロック・ソーダ・トニック・ソフトドリンク)  
Cassis (ice/soda/tonic/soft drink)

カンパリ  
(ロック・ソーダ・トニック・ソフトドリンク)  
Campari (ice/soda/tonic/soft drink)

ピーチ  
(ロック・ソーダ・トニック・ソフトドリンク)  
Peach (ice/soda/tonic/soft drink)

とうもろこし茶  
Corn Tea

コーラ  
Coke

烏龍茶  
Oolong Tea

オレンジジュース  
Orange Juice

ジンジャーエール  
Ginger Ale

グレープフルーツ  
Grapefruit Juice

※飲み放題プランはコースメニューをご注文された方のみご利用いただけます ※飲み放題メニューに品切れがある場合、代替りのメニューでご対応いたします  
※飲み放題のラストオーダーは終了時間の30分前とさせていただきます また、飲み残しの無い様ご配慮をお願いいたします  
※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

\*Free Drink Plan only can be used with course menu. \*In case of there is sold out item, we may correspond with substitute item.

\*Last call of Free Drink Plan is 30 minutes ahead of finishing time. Also, please consider not to do Heed -tap.-

\*All prices are tax included. \*If you have any food allergy or anything you can't eat, please let us know in advance.