## USHIOのフルコース（当日可）

当店イチオシのメニューをぞんぶんに堪能できるコースです。

### ¥7,000

- 前菜
- サラダ
- 刺身

- 赤身肉盛り
- 天草大王もも
- 鹿児島黒豚バラ
- ホルモン/4種
- 焼き野菜

- 〆のご飯もの
- デザート

### ¥9,000

- 前菜
- サラダ
- 刺身

- サーロインの焼きすき
- 上肉盛り
- 本日の一品料理
- ホルモン/4種
- 焼き野菜

- 〆のご飯もの
- デザート

### ¥11,000

- 前菜
- サラダ
- 刺身

- サーロインの焼きすき
- 特選上肉盛り
- シャトーブリアン
- ホルモン/4種
- 焼き野菜

- 〆のご飯もの
- デザート

メニューは全て外税表記とさせて頂いております

贅沢に一枚肉を薄切りし、
特製ダレと卵黄を絡めて食べる、
当店イチオシのメニューです。

※写真は4人前です。

厳選メニュー
## 01 Menu

### サーロインの焼きすき

¥950
（1枚）

厳選メニュー
## 02 Menu

### 特選肉盛り

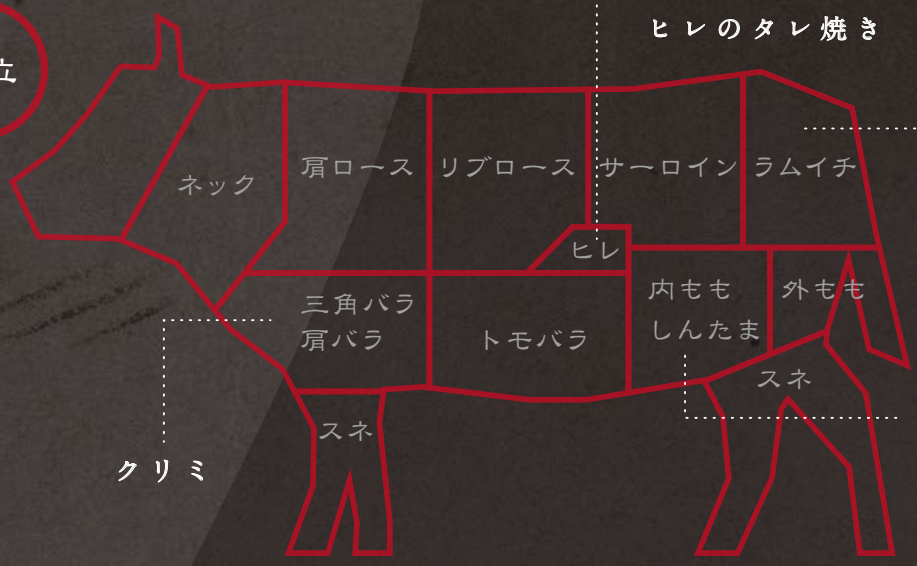
¥3,000
（5種盛り）

¥4,000
（7種盛り）

その日に最高な状態な部位のお肉を店主が厳選し、肉盛りにいたします。
また、お客様のお好みに合わせてのオーダーも可能です。

※写真は2人前です。※写真はイメージです。

## 部位




当店では一頭から少量しか取れない希少な部位を中心にご用意しております。

## 赤身肉

| | | ハーフ |
|---|---|---|
| **シャトーブリアン**<br>ヒレから少量しか取れない幻の部位 | ¥4,800 | ¥3,360 |
| **ヒレのタレ焼き**<br>腰部や肋間からとれる最上等の肉 | ¥3,500 | ¥2,450 |
| **ラムシン**<br>赤身肉のなかで最も柔らかい | ¥2,400 | ¥1,680 |
| **マルシン**<br>牛モモのシンタマの一部 | ¥2,400 | ¥1,680 |
| **ランプ**<br>やわらく、味に深みがある | ¥2,200 | ¥1,540 |
| **カメノコ**<br>もも肉の中でも超レア部位 | ¥2,200 | ¥1,540 |
| **ウチヒラ**<br>脂肪分が少なくあっさりしている | ¥2,200 | ¥1,540 |
| **トモサンカク**<br>美しいサシが入り、味わいにコクがある | ¥2,200 | ¥1,540 |
| **イチボ**<br>霜降りの甘さと赤身の旨み | ¥2,300 | ¥1,610 |
| **クリミ**<br>脂身が少なめで柔らかく、味が濃い | ¥2,200 | ¥1,540 |
| **贅沢切り落とし**<br>様々な部位を贅沢に切り落としました | ¥1,500 | |

## 希少肉

| | | ハーフ |
|---|---|---|
| ・特選厚切り黒タン | ¥3,500 | ¥2,450 |
| ・上黒タン | ¥2,800 | ¥1,960 |
| ・和牛ハラミ | ¥2,500 | ¥1,750 |
| ・和牛サガリ | ¥2,500 | ¥1,750 |

※希少肉は仕入れによって欠品する事があります。ご了承下さい。

## ホルモン

| | |
|---|---|
| ・ミックスホルモン | ¥1,800 |
| ・ミノ | ¥1,100 |
| ・上ホルモン | ¥900 |
| ・丸腸 | ¥900 |
| ・赤センマイ | ¥900 |
| ・センマイ | ¥800 |
| ・ハツ | ¥800 |

## その他

| | |
|---|---|
| ・鹿児島黒豚/バラ | ¥1,500 |
| ・黒豚ウインナー | ¥600 |
| ・馬肉ヒレ焼き | ¥2,200 |

近年復活した「幻の地鶏」
天草大王/もも
¥1,600

鹿児島黒豚サムギョプサル
¥2,400

和牛刺し盛り合わせ
（1人前）¥ 1,500

※厳格な衛生管理手法をしておりますが、
体調がすぐれない方や、妊娠中などの方は
お控えください。

USHIOのチョレギサラダ
¥ 900

## 刺身

- サガリ ※数量限定 ¥ 2,000
- ハラミの炙り ※数量限定 ¥ 2,000
- 馬ヒレ刺し ¥ 2,200
- ハツ ¥ 900
- センマイ ¥ 900

## 野菜

- 自家製ごまドレッシングの豆腐サラダ ¥ 900
- フルーツトマト ¥ 650
- サンチュ ¥ 600
- 焼き野菜 ¥ 900
- キムチ盛り合わせ ¥ 900
- キムチ（白菜／カクテキ／オイキムチ） 各¥ 400
- カニキムチ ¥ 600
- ナムル4種盛り合わせ ¥ 900

## 逸品

- USHIOの赤身肉カルパッチョ ¥ 2,100
- テールの塩焼き （中）¥ 1,700 （大）¥ 2,000
- 和牛タンとスジの甘辛煮 ¥ 600
- おつまみ焼きチーズ ¥ 400
- チヂミ ¥ 600
- チャンジャ ¥ 400
- 韓国のり ¥ 200

## USHIO 特製 シュークリーム

お持ち帰り可

当店オリジナルの好評な
隠れ人気メニューです。

¥400

## スープ

| | | |
|---|---|---|
| ・玉子スープ | ¥400 | クッパ変更 +¥100 |
| ・ワカメスープ | ¥400 | |
| ・豆腐チゲ | ¥900 | |
| ・テールスープ | ¥1,200 | |

## ご飯

| | | |
|---|---|---|
| ・ライス | (大)¥400 (中)¥350 (小)¥300 | |
| ・和牛そぼろおにぎり | ¥350 | |
| ・石焼ビビンバ | ¥900 | |
| ・サーロインの焼きすき飯 | ¥1,100 | |
| ・謹製牛すじカレー | ¥1,000 | ハーフサイズ ¥600 |
| ・特製味噌ダレの黒豚焼肉丼 | ¥1,200 | |
| ・冷麺 | ¥1,000 | |

## デザート

| | |
|---|---|
| ・自家製スペシャル杏仁豆腐 | ¥400 |
| ・柚子シャーベット | ¥350 |
| ・バニラアイス | ¥350 |

3日間かけて熟成させた厳選和牛の牛すじカレー

## 謹製牛すじカレー

お持ち帰り

¥800 （税別）

大好評をいただいている牛すじカレーを
ご家庭でも楽しんで頂けるようになりました。

【お召し上がり方】湯煎で5〜6分でお召し上がりいただけます。

## ビール

| | |
|---|---|
| マスターズドリーム | ¥700 |
| プレミアムモルツ | ¥600 |
| シャンディガフ | ¥500 |
| ノンアルコールビール | ¥500 |

## ワイン

| | |
|---|---|
| 本日のグラスワイン 赤 | ¥1,000〜 |
| 本日のグラスワイン 白 | ¥900〜 |

## 超炭酸ハイボール

| | | メガサイズ |
|---|---|---|
| 角 | ¥500 | ¥800 |
| グレンリベット | ¥600 | ¥900 |
| 白州 | ¥1,000 | ¥1,500 |
| 山崎 12 | ¥1,800 | ¥2,400 |

※各種 ロック・水割り可

## 焼酎

| | | |
|---|---|---|
| 芋）黒霧島 | ¥450 | 二合¥1,800 |
| 芋）三岳 | ¥600 | 二合¥2,400 |
| 芋）赤兎馬 | ¥600 | 二合¥2,400 |
| 芋）魔王 | ¥800 | 二合¥3,200 |
| 麦）博多小女郎 吟醸磨き | ¥500 | 二合¥2,000 |
| 米）大石 | ¥600 | 二合¥2,400 |

## 日本酒

本日の日本酒
（300ml〜 ※飲み切り）

焼酎、日本酒はその他ご用意しておりますのでスタッフにお尋ねください。

## 果実酒

| | |
|---|---|
| 柚子酒 | ¥500 |
| 梅酒 | ¥500 |

## マッコリ

| | |
|---|---|
| ソウルマッコリ（甘口） | ¥500 |
| トラマッコリ（辛口） | ¥600 |

## 酎ハイ

| | |
|---|---|
| レモン | ¥600 |
| 柚子 | ¥600 |
| ライム | ¥600 |
| 巨峰 | ¥600 |
| カルピス | ¥600 |
| 黒ウーロン | ¥650 |

## カクテル

| | |
|---|---|
| キティー | ¥600 |
| キール | ¥600 |
| カシスオレンジ | ¥500 |
| カシスソーダ | ¥500 |
| カシスウーロン | ¥500 |
| ピーチウーロン | ¥500 |
| ファジーネーブル | ¥500 |
| ピーチソーダー | ¥500 |

## ソフトドリンク

| | |
|---|---|
| 黒ウーロン茶 | ¥500 |
| ウーロン茶（ホット可） | ¥450 |
| コーラ | ¥450 |
| ジンジャーエール | ¥450 |
| オレンジ | ¥450 |
| カルピス | ¥450 |

## 赤ワイン

**Santa Ana Reserve Malbec** ¥ 4,000
【フルボディ】品種：マルベック
ビロードのような舌触りで、柔らかいタンニンと長い余韻が残ります

**Tres Palacios Merlot Family Vintage** ¥ 4,800
【フルボディ】品種：メルロー
非常にエレガントでシルキーな口当たりで濃厚な果実味

**Bogle Vineyards Cabernet Sauvignon** ¥ 5,800
【フルボディ】品種：カベルネソーヴィニヨン
レッド・カラント・ジャムとブラックペッパーに続いてしなやかな口当たり

**TATOR Primitivo Poggio le Volpi** ¥ 6,500
【フルボディ】品種：プリミティーヴォ
熟した赤い果実のジャミーなアロマに複雑で、豊満な風味

**Bourgogne Cuvee No1 Dominique Laurent** ¥ 7,500
【ミディアムボディ】品種：ピノノワール
口当たりはふくよかでしっかりとしたボディ、滑らかなタンニンと肉付きの良さが際立つ

**12 Volts 4kilos Vinicola** ¥ 8,500
【フルボディ】品種：カイエット / フォゴノウ / シラー / カベルネソーヴィニヨン / メルロー
新鮮な果実、花のようなニュアンス、骨格もあり果実のきれいな余韻

**Savigny-lès-Beaune 14 Benjamin Leroux** ¥ 10,000
【ミディアムボディ】品種：ピノノワール
気品のある奥深い香りが混じり合ったとても魅力あるもの

**Y by Yoshiki Cabernet Sauvignon** ¥ 12,000
【フルボディ】品種：カベルネソーヴィニヨン
スパイスのアロマに、香ばしいバニラの香りで樽熟成から来る滑らかな舌触り

**Ch.Lagrange Saint-Julien** ¥ 14,000
【フルボディ】品種：カベルネソーヴィニヨン、メルロー
カシス系の果実を想わせる深いコクと十分なタンニンはまさしく最上の赤

---

## 白ワイン

**Chardonnay Les Garrigues Cave du Mont Tauch** ¥ 4,000
【辛口】品種：シャルドネ
いきいきとしたフレッシュな口当たり

**Domaine Pierre Chavin Viognier Vallis Queyras** ¥ 4,000
【辛口】品種：ヴィオニエ
白桃や繊細なフローラルなアロマがあり魅力的

**50°Riesling trocken G.H von Mumm** ¥ 4,500
【辛口】品種：リースリング
爽やかで風味が強く、エレガントで調和がとれた味わい

**Celso Bianchello del Metauro Superiore DOC** ¥ 5,500
【辛口】品種：ビアンケッロ
トロミを感じつつも口内を軽快に流れる心地よい口当たり

**Chablis 15 Maison William Fèvre** ¥ 6,800
【辛口】品種：シャルドネ
フレッシュな柑橘系の香りとキリッとした酸味が際立ち、軽快で心地よい

**Vire-Clesse l'Epinet Domaine Sainte Barbe** ¥ 8,000
【辛口】品種：シャルドネ
柑橘類やスパイス等の複雑なアロマで芳醇な風味

---

## スパークリング

**Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Prestige（ハーフボトル）** ¥ 3,500
【辛口】品種：シャルドネ / ピノネロ / ピノビアンコ
イタリアを代表するフランチャコルタ 心地よいフレッシュ感とほどよい酸味

**Ch.Mercian 日本のあわ** ¥ 6,000
【辛口】品種：甲州 / シャルドネ グラス¥ 1,200
日本固有品種の甲州にシャルドネをバランスよくブレンド

**Ch.Mercian 日本のあわ Traditional Merhod** ¥12,000
【辛口】品種：山梨県産甲州 / 長野県椀子ヴィンヤード産シャルドネ、
ピノノワール / 長野県北信地区産ピノノワール
3産地、3品種、3年間の瓶内熟成から生まれた最高峰スパークリングワイン

---

## シャンパン

**Nicolas Feuillatte Grand Reserve Brut** ¥ 10,000
【辛口】品種：ピノノワール / シャルドネ / ピノムニエ
黄桃類やリンゴのコンポート、イチジクなどの洗練されたデリケートなアロマ

**Barons de Rothschild Brut** ¥ 12,000
【辛口】品種：シャルドネ / ピノノワール
力強くしっかりした味わいでありながら、丸みもある上品な仕上がり

**Veuve Clicquot Ponsardin Brut Carte Jaune** ¥ 15,000
【辛口】品種：ピノノワール / シャルドネ / ピノムニエ
鮮明なボディにさわやかな口あたり驚くほどフルーティな香り

**Bollinger Spécial Cuvée Brut** ¥ 18,000
【辛口】品種：ピノノワール / シャルドネ / ピノムニエ
甘草とドライジンジャーの風味が口の中で静かに広がり、熟した味わい

**Perrier-Jouet Belle Epoque** ¥ 38,000
【辛口】品種：ピノノワール / シャルドネ / ピノムニエ
白い花の特徴的な香りと白桃、すっきりとした洋ナシ、レモンの香り

**Moët et Chandon Cuvée Dom Pérignon 06 (Épernay)** ¥ 38,000
【辛口】品種：シャルドネ / ピノノワール