

## Beer

ビール 啤酒

生ビール Draft beer 生啤酒	880 yen
瓶ビール Bottle beer 瓶啤酒	770 yen
ノンアルコールビール (334ml 瓶) Non-alcohol beer 无酒精啤酒	770 yen

## Hi-Ball

ハイボール 威士忌

ジョニーウォーカー Johnnie Walker	770 yen
宮城峡 Miyagikyo	1100 yen
山崎 Yamazaki	1100 yen
白州 Hakushu	1100 yen

## Sho-chu

焼酎 日本烧酒

富乃宝山 (芋) Tominohozan (Potato) 富乃宝山 (马铃薯)	770 yen
中々 (麦) Nakanaka (Barley) 中々 (大麦)	770 yen
鳥飼 (米) Torikai (Rice) 鸟饲 (米)	880 yen

## Sour / Chu-Hi

サワー / チューハイ 碳酸酒

生レモンサワー Fresh remon sour 柠檬酸味碳酸酒	770 yen
生グレープフルーツサワー Fresh grapefruit sour 醋橘酸味碳酸酒	770 yen
ジンジャーサワー Ginger sour 姜汁酸味碳酸酒	770 yen
黒ウーロンハイ Shochu and black oolong tea 黑乌龙茶烧酒	770 yen

## Non-Alchol Cocktail

ノンアルコールカクテル 无酒精鸡尾酒

シャーリーテンプル Shirley temple	660 yen
バージンモヒート Virgin Mojito	660 yen
アトミックキャット Atomic cat	660 yen

## Soft Drink

ソフトドリンク 飲料

黒ウーロン茶 Black oolong tea 黑乌龙茶	650 yen
コーラ Cola 可乐	550 yen
ジンジャーエール Ginger ale 碳酸姜水	550 yen
オレンジジュース Orange juice 橙汁	550 yen

## Japanese sake

日本酒 日本清酒

日本酒 Japanese sake 日本清酒	(一合) 1,300 yen ~ (ボトル) 5,000 yen ~
------------------------------	---------------------------------------

## Wine by the glass

グラスワイン 红酒

グラス白ワイン 2021 レ・ヴァン・ド・ヴィエンヌ コート・ デュ・ローヌ・ブラン レ・ローレル Les Vins de Vienne Côtes du Rhône Blanc Les Laurelles 2021	1,200 yen
グラス赤ワイン 2020 レ・ヴァン・ド・ヴィエンヌ コート・ デュ・ローヌ・ルージュ レ・クラニユ Les Vins de Vienne Côtes du Rhône Rouge Les Cranilles 2020	1,500 yen



今日はお肉を、心ゆくまで。

「あー、今日はお肉食べたな！」  
お客様に大満足でそう言っていただくぐらい、  
美味しいお肉をお腹いっぱい召し上がっていただくのが、

USHI JIRUSHI です。

前菜からべのごはんまで、どこをとっても肉尽くし、  
USHI JIRUSHI の目利きで産地や生産者を厳選した

様々な部位のお肉を、専属の焼き師が

目の前でじっくり焼き上げます。

お肉を食べたい！焼肉を食べたい！

そんな日は、迷わず USHI JIRUSHI へ！

# Course Menu

コース

## Ichi no Ushi

壱の牛

11,000 yen

牛テールのコラーゲンスープ	Ox tail soup
タルタルユッケの手巻き	Roll the seaweed steak tartare
箸休め	Appetizer
厚切りタン塩	Beef tongue (thick-cut)
厳選部位の厚切り	Carefully selected parts of beef
季節の焼き野菜	Grilled seasonal vegetable
春菊のサラダ	Crown Daisy salad
シャトーブリアンステーキサンド	Chateaubriand steak sandwich
炙りロース	Broiled loin
厳選部位の焼きしゃぶ	Carefully selected parts of beef "yaki-shabu"
本日のお食事	Today's meal
本日のデザート	Today's dessert

牛テールのコラーゲンスープ	Ox tail soup
タルタルユッケの手巻き	Roll the seaweed steak tartare
箸休め	Appetizer
厚切りタン塩	Beef tongue (thick-cut)
厳選部位の厚切り	Carefully selected parts of beef
季節の焼き野菜	Grilled seasonal vegetable
春菊のサラダ	Crown Daisy salad
シャトーブリアンステーキサンド	Chateaubriand steak sandwich
炙りロース	Broiled loin
厳選部位の焼きしゃぶ	Carefully selected parts of beef "yaki-shabu"
お口直し	Palate cleanser
サーロインのトリュフ焼きすき	Sirloin "yaki-suki" with truffle
本日のお食事	Today's meal
本日のデザート	Today's dessert

※価格は税込です。※仕入れ状況により、内容が一部異なる場合がございます。

# Course Menu

コース

## San no Ushi

参の牛

16,500 yen

牛テールのコラーゲンスープ	Ox tail soup
タルタルユッケの手巻き～キャビアをのせて	Roll the seaweed steak tartare with caviar
箸休め	Appetizer
厚切りタン塩	Beef tongue (thick-cut)
厳選部位の厚切り2種	2 kinds of carefully selected parts of beef
季節の焼き野菜2種	2 kinds of grilled seasonal vegetable
春菊のサラダ	Crown Daisy salad
シャトーブリアンステーキサンド	Chateaubriand steak sandwich
炙りロース	Broiled loin
厳選部位の焼きしゃぶ	Carefully selected parts of beef "yaki-shabu"
お口直し	Palate cleanser
サーロインのトリュフ焼きすき	Sirloin "yaki-suki" with truffle
本日のお食事	Today's meal
本日のデザート	Today's dessert

※価格は税込です。※仕入れ状況により、内容が一部異なる場合がございます。

## Beef tongue

タン

---

上タン塩	Prime beef tongue	3,000yen
厚切りタン塩	Beef tongue (Thick-cut)	4,000yen
<small>数量限定</small> 切り落としタン塩	Beef tongue trimmings	2,000yen

## Akami

赤身

---

カルビ	Wagyu KALBI - boneless ribs	2,900yen
本日の厳選赤身	Aitchbone meat	3,300yen
上ハラミ	Wagyu HARAMI - Outside skirt	3,300yen
上ヒレ	Prime Fillet	5,000yen
<small>数量限定</small> A5 黒毛和牛切り落とし	A5 wagyu trimmings	2,500yen

## Horumon

ホルモン

---

ホルモン	Horumon - large intestine	1,200yen
上ミノ	Mino - blanket tripe	1,400yen

## Ushi-jirushi Special

名物

---

シャトーブリアンステーキサンド	Chateaubriand steak sandwich	
	(ハーフ) Half size	6,000yen
	(レギュラー) Full size	12,000yen

## Sashimi

刺し

---

炙りユッケ	Yukke style Broiled Wagyu	2,500yen
サーロイン寿司 (1貫)	Sirloin sushi	700yen
ハラミ寿司 (1貫)	Harami - outside skirt - sushi	600yen

## Kimchi

キムチ

---

白菜キムチ	Kimchi	600yen
カクテキ	White radish kimchi	600yen
オイキムチ	Cucumber kimchi	600yen
キムチ盛	Assorted kimchi	1,300yen

## Salad

サラダ

---

牛印サラダ	Ushi-jirushi's salad	880yen
ナムル盛	Assorted namul	1,300yen
サンチュ	Leaf lettuce for beef wrapping	880yen

## Soup

スープ

---

ワカメスープ	Seaweed soup	880yen
ふんわり玉子スープ	Egg soup	880yen
ユッケジャンスープ	Yukkejang - Spicy minced beef soup	1,200yen
テールスープ	Gomtang - Ox tail soup	1,200yen

## Meal

麺・ご飯物

---

冷麺	Korean cold noodle soup	1,300yen
石焼ピビンパ	Ishiyaki bibimbap - Stone pot fried mixed rice	1,500yen
クッパ	Kuppa - Rice soup	1,080yen
ユッケジャンクッパ	Yukkejang kuppa - Spicy minced beef rice soup	1,400yen
テールクッパ	Gomtang kuppa - Ox tail rice soup	1,400yen
白米	Rice	350yen

## Dessert

デザート

---

白いコーヒープリン	White coffee pudding	800yen
-----------	----------------------	--------

※その他にもおすすめなどございます。詳しくはスタッフがご案内いたします。