



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。

前菜から〆のごはんまで、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

*Please order one course per person.

Ichino Ushi

壺の牛

13,500 yen

季節のポタージュ	Chilled corn potage 时令浓汤
厳選赤身の肉寿司	Beef sushi 推荐瘦肉寿司
牛タンの赤ワイン煮込み	Beef tongue stew 牛舌红酒浓汤
厚切りタン塩	Beef tongue (thick-cut) 厚切牛舌
厳選厚切り赤身	Selected beef (thick-cut) 精选厚切牛肉部内
季節の焼き野菜	Grilled seasonal vegetable 时令烤蔬菜
三神	Palate cleanse ~Sanshin somen 清味汤
シャトーブリアン ステーキサンド	Chateaubriand steak sandwich 夏多布里昂「菲力心」三明治
季節の水キムチ	Seasonal watery kimchi 时令水泡菜
本日の厳選赤身 たれ焼き2種	Today's beef (original sauce) 本日的精选部位
素冷麺	Today's meal 今天的主食
本日のデザート	Today's dessert 今天的甜点

Ni no Ushi

弐の牛

15,500 yen

季節のポタージュ	Chilled corn potage 时令浓汤
厳選赤身の肉寿司	Beef sushi 推荐瘦肉寿司
牛タンの赤ワイン煮込み	Beef tongue stew 牛舌红酒浓汤
厚切りタン塩	Beef tongue (thick-cut) 厚切牛舌
厳選厚切り赤身	Selected beef (thick-cut) 精选厚切牛肉部内
季節の焼き野菜	Grilled seasonal vegetable 时令烤蔬菜
三神	Palate cleanse ~Sanshin somen 清味汤
シャトーブリアン ステーキサンド	Chateaubriand steak sandwich 夏多布里昂「菲力心」三明治
季節の水キムチ	Seasonal watery kimchi 时令水泡菜
本日の厳選赤身 たれ焼き	Today's beef (original sauce) 本日的精选部位
サーロインとフルーツ玉ねぎの トリュフすき焼き	Sirloin and fresh onion sukiyaki with truffle 西冷牛排果香洋葱寿喜烧
素冷麺	Korean cold noodle soup 冷面
本日のデザート	Today's dessert 今天的甜点

※価格は税込です。※別途サービス料として 10% 加算されます。※仕入れ状況により、内容が一部異なる場合はございます。

Course Menu

コース

*Please order one course per person.

San no Ushi

参の牛

19,500 yen

季節のポタージュ	Chilled corn potage 时令浓汤
雲丹と厳選赤身の小井	Small sea urchin and selected beef rice bowl 海胆精选赤身小井飯
牛タンの赤ワイン煮込み	Beef tongue stew 牛舌紅酒浓汤
厚切りタン塩	Beef tongue (thick-cut) 厚切牛舌
厳選厚切り赤身	Selected beef (thick-cut) 精选厚切牛肉部内
季節の焼き野菜	Grilled seasonal vegetable 时令烤蔬菜
三神	Palate cleanse ~Sanshin somen 清味汤
シャトーブリアンステーキサンド	Chateaubriand steak sandwich 夏多布里昂「菲力心」三明治
季節の水キムチ	Seasonal watery kimchi 时令水泡菜
本日の厳選赤身たれ焼き	Today's beef (original sauce) 本日的精选部位
蛤とサーロインのしゃぶしゃぶ	Hard-shell clam and sirloin shabu-shabu 文蛤西冷涮涮锅
素冷麺	Korean cold noodle soup 冷面
本日のデザート	Today's dessert 今天的甜点

※価格は税込です。※別途サービス料として 10% 加算されます。※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 上等牛舌	3,700yen
厚切りタン塩	Beef tongue (Thick-cut) 厚切牛舌	3,800yen

Akami

赤身

特選サーロイン	Wagyu Sirloin 黒毛和牛腰肉（西冷）	4,500yen
本日の厳選赤身	Aitchbone meat 今天的推荐瘦肉	2,700yen
上ハラミ	Wagyu HARAMI - Outside skirt 上等牛横隔膜肉	3,400yen
上ヒレ	Prime Fillet 上等菲力	5,000yen
数量限定 ヒレ切り落とし	Wagyu Fillet trimmings 黒毛和牛菲力边角料	2,000yen

Horumon

ホルモン

ホルモン	Horumon - large intestine 牛大肠	800yen
上ミノ	Mino - blanket tripe 牛肚领	1,000yen

Ushi-jirushi Special

名物

シャトーブリアンステーキサンド	(ハーフ) Half size	6,000yen
Chateaubriand steak sandwich	(レギュラー) Full size	12,000yen
夏多布里昂「菲力心」三明治		

Seafood

海鮮

大海老 (2尾)	Prawn 対虾	2,100yen
ホタテ (4切)	Scallop 帆立貝 (扇貝)	2,600yen

Sashimi

刺し

サーロイン寿司 (1貫)	Sirloin sushi 腰肉 (西冷) 寿司 1貫	1,000yen
ハラミ寿司 (1貫)	Harami - outside skirt - sushi 护心肉 寿司 1貫	800yen
炙りユッケ	Seared yukhoe (Korean-style beef tartare) 炙烤拌牛肉	2,700yen

Kimchi

キムチ

白菜キムチ	Kimchi 辣白菜	600yen
カクテキ	White radish kimchi 萝卜泡菜	600yen
オイキムチ	Cucumber kimchi 黄瓜泡菜	600yen
キムチ盛	Assorted kimchi 泡菜拼盘	1,300yen

Salad

サラダ

牛印サラダ	Ushi-jirushi's salad 牛印蔬菜沙拉	800yen
サンチュ	Leaf lettuce for beef wrapping 生菜	800yen
ナムル盛	Assorted korean Namul - seasoned vegetables 拌菜拼盘	1,300yen

Soup

スープ

ワカメスープ	Seaweed soup 海带汤	800yen
ふんわり玉子スープ	Egg soup 鸡蛋汤	800yen
ユッケジャンスープ	Yukkejang - Spicy minced beef soup 牛肉丝辣酱汤	1,200yen
テールスープ	Gomtang - Ox tail soup 牛尾汤	1,200yen

Meal

麺・ご飯物

冷麺	Korean cold noodle soup 冷面	1,300yen
石焼ピビンパ	Ishiyaki pibimpab - stone pot fried mixed rice 石锅拌饭	1,500yen
クッパ	Kuppa - Rice soup 汤饭	1,000yen
ユッケジャンクッパ	Yukkejang kuppa - Spicy minced beef rice soup 牛肉丝辣酱汤饭	1,400yen
テールクッパ	Gomtang kuppa - Ox tail rice soup 牛尾汤饭	1,400yen
白米	Rice 米饭	400yen

Dessert

デザート

白いコーヒープリン	White coffee pudding 白色咖啡布丁	800yen
-----------	--------------------------------	--------

※その他にもおすすめなどございます。詳しくはスタッフをご案内いたします。