USHI JIRUSHI

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い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.

Ichi no Ushi

壱の牛

12,100 yen

季節のポタージュ	Seasonal 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
上ミノのブルゴーニュ焼き	Grilled Mino-blanket tripe with Burgundy butter 牛肚勃艮第风味烧
季節のサラダ	Seasonal salad 时令沙拉
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
本日のお食事	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

14,300 yen

季節のポタージュ	Seasonal 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
厚切り上タン塩	Prime 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
上ミノのブルゴーニュ焼き	Grilled Mino-blanket tripe with Burgundy butter 牛肚勃艮第风味烧
季節のサラダ	Seasonal salad 时令沙拉
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
特選ロースのトリュフ焼きすき	Prime loin sukiyaki with truffle 特选西冷黑松露寿喜烧
本日のお食事	Today's meal 今天的主食
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

17,600 yen

季節のポタージュ	Seasonal potage 时令浓汤
厳選赤身の肉寿司 ～キャビアのせ	Beef sushi with Caviar 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
特上厚切りタン塩	Extra 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
上ミノのブルゴーニュ焼き	Grilled Mino-blanket tripe with Burgundy butter 牛肚勃艮第风味烧
季節のサラダ	Seasonal salad 时令沙拉
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
特選ロースのトリュフすき焼き	Prime loin sukiyaki with truffle 特选西冷黑松露寿喜烧
季節の土鍋ごはん	Seasonal clay pot rice 时令砂锅饭
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。

Beef tongue
タン

上タン塩（6枚）	Prime beef tongue 上等牛舌	3,500yen
厚切りタン塩（2枚）	Beef tongue (Thick-cut) 厚切牛舌	3,000yen

Akami
赤身

特選サーロイン（4枚）	Wagyu Sirloin 黒毛和牛腰肉（西冷）	4,500yen
本日の厳選赤身（4枚）	Aitchbone meat 今天的推荐瘦肉	2,500yen
上ハラミ（4枚）	Wagyu HARAMI - Outside skirt 上等牛横隔膜肉	3,400yen
上ヒレ（4枚）	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 夏多布里昂「菲力心」三明治		（レギュラー）Full size	12,000yen

Seafood
海鮮

大海老（2尾）	Prawn 对虾	2,100yen
ホタテ（4切）	Scallop 帆立贝（扇贝）	2,600yen

Sashimi
刺し

サーロイン寿司（1貫）	Sirloin sushi 腰肉（西冷）寿司 1贯	1,000yen
ハラミ寿司（1貫）	Harami - outside skirt - sushi 护心肉寿司 1贯	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
石焼ビビンパ	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。詳しくはスタッフがご案内いたします。

Alcohol Drink　アルコールドリンク

Beer　ビール　啤酒

生ビール　¥880
Draft beer　生啤酒
瓶ビール　¥880
Bottle beer　瓶啤酒

Wine by the glass　グラスワイン　葡萄酒

Wine by the glass set
グラスワインセット



3グラスセット（泡、白、赤　各1杯）
3 glass of wine /　Champagne,White,Red 1 glass each
肉のプロ目線で選んだ3杯のグラスワインセット　¥5,500

5グラスセット（泡1杯　白1杯、赤3杯）
5 glass of wine /　Champagne1, White wine 1, Red wine 3
大満足の5杯セットスタイルの違う赤を3種飲み比べ　¥8,800



ジョアネス・リオテ・エ・フィス ブリュット・レゼルヴ
Joannès-Lioté et Fils Brut Réserve
フランス／シャンパーニュ
レコルタン・マニピュランとしては非常に歴史が長く、輸出はほとんどなし、まさに門外不出の名門。
ピノ・ムニエ45%、シャルドネ35%、ピノ・ノワール20%
¥1,800



ピエール・リュルトン ボルドー・ブラン
Pierre Lurton Bordeaux Blanc
フランス／ボルドー
シャトー・ディケム、シャトー・シュヴァル・ブランを手掛ける巨匠が本気で取り組む贅沢なボルドー、
レモンライムやライチ、爽やかでクリーン。
ソーヴィニヨン・ブラン 70%, セミヨン 30%
¥1,500



ピエール・リュルトン ボルドー・ルージュ
Pierre Lurton Bordeaux Rouge
フランス／ボルドー
２つの最高峰シャトーを総括する最も有能なワインメーカー、チェリーやブラックベリーの豊かな香りにトーストのニュアンス、リッチで旨味たっぷり。
メルロ 80%、カベルネ・フラン 10%、
カベルネ・ソーヴィニヨン 10%
¥1,500

Hi-Ball　ハイボール　威士忌

ハイボール　¥880
Hi-ball
竹鶴　¥1,300
Taketsuru
宮城峡　¥1,300
Miyagikyo
余市　¥1,300
Yoichi
響　¥1,500
Hibiki
山崎　¥1,500
Yamazaki
白州　¥1,500
Hakushu
Little　K　¥1,500

Sho-chu　焼酎　日本烧酒

富乃宝山（芋）　¥880
Tominohozan (Potato)　富乃宝山（马铃薯）
中々（麦）　¥880
Nakanaka (Barley)　中々（大麦）
クラフトマン多田（麦）　¥980
Craftsman Tada (Barley)　多田匠人（大麦）
七田（米）　¥980
Shichida (Rice)　七田（米）
鳥飼（米）　¥1,100
Torikai (Rice)　鸟饲（米）

Sour　サワー　鸡尾酒

三島レモンサワー　¥880
Mishima remon sour　「三島」柠檬鸡尾酒
生レモンサワー　¥770
Fresh remon sour　柠檬鸡尾酒
生グレープフルーツサワー　¥770
Fresh grapefruit sour　西柚鸡尾酒
自家製ジンジャーサワー　¥880
Homemade ginger sour　姜味鸡尾酒
季節のサワー　¥990
Seasonal sour　时令鸡尾酒

Alcohol Drink　アルコールドリンク

Special tea -Hi　こだわり茶ハイ　茶烧酒

有機 釜炒り緑茶ハイ
Organic kettle roasted green tea-Hi
釜炒りの匠が醸し出す釜炒り製法ならではの香ばしさとすっきりとした後味が心地よく広がります。（宮崎県産）
¥880

無農薬 焙じ茶ハイ
Organic roasted tea-Hi
ふわっと立ち昇る芳醇な香り、口に含んだ時に広がるふくよかで奥深い焙煎茶の甘い味わいにほっこり癒されます。
（鹿児島県知覧茶）
¥880

凍頂烏龍茶ハイ
TO-THO Oolong tea-Hi
台湾を代表する凍頂山の周辺でとれる烏龍茶、職人が丁寧に焙煎を施し重層的な香りと甘味が心地よく広がります。
¥880

ジャスミン茶ハイ
Jasmine tea-Hi
香りの輪郭のしっかりしたジャスミン茶です
¥880

Japanese sake　日本酒　日本清酒

庭の鶯　どぶろく
Niwa-no-Uguisu
福岡県 / にごり / 味わい：フルーティーやや甘口
鶯印のどぶろくは、古式製法にて可能な限り手造りで仕込んだ天然の乳酸たっぷりの甘酸っぱい、爽やかな飲み心地のお酒です
1合 ¥1,300／ボトル　¥5,000

みむろ杉 純米吟醸
Mimurosugi
奈良県 / 純米吟醸 / 味わい：フルーティーやや甘口
優しいフルーツのような穏やかな吟醸香、透明感のある軽やかな飲み口で飲み飽きしないお酒です。
1合 ¥1,550／ボトル¥6,000

AKABU 純米吟醸
Akabu
岩手県 / 純米吟醸 / 味わい：やや辛口
上品な甘み広がるフルーティーな味わい、旨味と膨らみも感じられ、岩手の酒造好適米 " 吟ぎんが " の特徴でもある、豊かな味わいを生かした癒し系のお酒です。
1合 ¥1,800／ボトル ¥7,000

黒龍 大吟醸
Kokuryu
福井県 / 大吟醸 / 味わい：やや辛口
ふくよかな香り、透明な喉ごし、爽やかな飲み心地が人気の大吟醸。絹の羽二重織のようにしなやかできめ細やかな味わいをお楽しみください。
ボトル　¥8,500

黒龍 大吟醸 龍
Kokuryu - Ryu
福井県 / 大吟醸 / 味わい：やや辛口
ワインの熟成を応用し、全国に先駆けて 1975 年に発売したロングセラー大吟醸酒、シャープでしっとりとしていながらボリュームのある味わいです。
ボトル ¥13,000

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分
Dassai Migakisanbu
山口県 / 純米大吟醸 / 味わい：フルーティー
23% という極限まで磨いた山田錦を使い、最高の純米大吟醸に挑戦、華やかな上立ち香と、口に含んだときのきれいな蜂蜜のような甘みを感じます。
ボトル ¥16,500

醸し人九平次 別誂
Kamoshibito Kuheiji Betuatsurae
愛知県 / 純米大吟醸 / 味わい：辛口
ミネラル的な爽やかさ、貴品溢れる透明感。ライチのようなやさしく爽やかな香りから、口の中に急速に広がる甘味と旨味、後味にはスッキリさせるキレイな酸の余韻が残ります。
ボトル ¥16,500

仙禽 醸（かもす）
Senkin Kamosu
栃木県 / 味わい：フルーティー
最高の味わいを追及するボルドーワインの如く、アッサンブラージュというブレンド技法を用い、山田錦、亀ノ尾、雄町をそれぞれを原料とする 3 種類の酒を黄金比率でブレンド、ブドウやラ・フランスのような透明感のあるエレガントな香り、繊細さと厚みのある相反する味わいは個性あふれる 3 種類の酒米が織り成す無二の味！
ボトル ¥33,000

Non-Alcohol Drink

ノンアルコールドリンク　无酒精鸡尾酒

Non-alcohol Wine

ノンアルコールワイン　无酒精葡萄酒



シャルドネ ￥1,200
Non-Alcohol Wine - Chardonnay

メルロー ￥1,200
Non-Alcohol Wine - Merlot

カベルネ・ソーヴィニヨン ￥1,200
Non-Alcohol Wine - Cabernet Sauvignon

3 グラスセット ￥3,300
3 glass of Non-Alcohol Wine

ノンアルコールビール（334ml瓶） ￥770
Non-alcohol Beer　无酒精啤酒

自家製ジンジャーエール ￥770
Homemade ginger ale　自制姜汁汽水

クラフトコーラ ￥770
Craft cola　工艺可乐

順造選　すりおろしりんご ￥770
Grated apple juice　苹果汁

Special tea

こだわり茶　茶

有機 釜炒り緑茶
Organic kettle roasted green tea

釜炒りの匠が醸し出す釜炒り製法ならではの香ばしさとすっきりとした後味が心地よく広がります。（宮崎県産）

(Hot or Ice) ￥770

無農薬 焙じ茶
Organic roasted tea

ふわっと立ち昇る芳醇な香り、口に含んだ時に広がるふくよかで奥深い焙煎茶の甘い味わいにほっこり癒されます。
（鹿児島県知覧茶）

(Hot or Ice) ￥770

凍頂烏龍茶
TO-THO Oolong tea

台湾を代表する凍頂山の周辺でとれる烏龍茶、職人が丁寧に焙煎を施し重層的な香りと甘味が心地よく広がります。

(Hot or Ice) ￥770

ジャスミン茶
Jasmine tea

香りの輪郭のしっかりしたジャスミン茶です

(Hot or Ice) ￥770