

焼 肉

牛 印

USHI JIRUSH

目利きが厳選した和牛を、
鍛錬を積んできた“焼き師”による
プロの技術で焼き上げご提供いたします。

素材からサービスまでこだわり尽くした
特別な時間をお過ごしください。

Yakiniku Course

コース

コースはフルアテンド制。

焼き師が、部位ごとの最高の状態に焼き上げてご提供いたします。

和牛スペシャルコース

Wagyu Special Course

名物シャトーブリアンステーキを含む厳選和牛を
ふんだんに使った焼肉コース

9,000 yen (税込 9,900)

牛印コース

USHI JIRUSHI Course

当店渾身の定番コース
満足度が高く人気 No.1

12,000 yen (税込 13,200yen)

牛テールのコラーゲンスープ	Ox tail Soup	牛テールのコラーゲンスープ	Ox tail Soup
炙りユッケ	Yukke style Broiled Wagyu	タルタルユッケと キャビアの手巻き	Roll the seaweed steak tartare with caviar
【焼 物 - 塩 - 】 タン塩	[Yakiniku - salt -] Beef tongue	【焼 物 - 塩 - 】 厚切り上タン塩	[Yakiniku - salt -] Prime beef tongue
本日の厳選赤身	Today's Wagyu Akami	厚切り和牛ハラミ	Wagyu Harami -outside skirt
【名物】 シャトーブリアン ステーキサンド	Grilled Chateaubriand steak sandwich	【名物】 シャトーブリアン ステーキサンド	Grilled Chateaubriand steak sandwich
【焼 物 - タレ - 】 本日の厳選赤身 2 種 黒毛和牛すき焼き	[Yakiniku - original sauce -] Today's 3 kinds of Wagyu Akami Wagyu suki-yaki	【焼 物 - タレ - 】 本日の厳選赤身 2 種 ミルフィーユコース 厳選サーロインの トリュフすき焼き	[Yakiniku - original sauce -] Today's 2 kinds of Wagyu Akami Mille-feuille loin Wagyu sirloin suki-yaki with truffle
本日のお食事 冷麺	Today's meal Korean cold noodle soup	本日のお食事 冷麺	Today's meal Korean cold noodle soup
本日のデザート	Today's dessert	本日のデザート	Today's dessert

Yakiniku Course

コース

コースはフルアテンド制。

焼き師が、部位ごとの最高の状態に焼き上げてご提供いたします。

特選コース

Premium Course

【名物】 シャトーブリアンステーキサンドを特厚カットでご提供。
牛印の全てが詰まった最高級な特選コース

15,000 yen (税込 16,500yen)

牛テールのコラーゲンスープ	Ox tail Soup
タルタルユッケとキャビアの手巻き	Roll the seaweed steak tartare with caviar
トリュフユッケ	Yukke with truffle
厳選肉刺し	Wagyu sashimi
【焼 物】 特選厚切り黒タン塩 厚切り和牛ハラミ	[Yakiniku - salt -] Wagyu premium tongue (thick-cut) Wagyu prime Harami - Outside skirt (thick-cut)
【名物】 厚切りシャトーブリアン ステーキサンド	Grilled thick-cut Chateaubriand steak sandwich
【焼 物】 本日の厳選赤身 シャトーブリアン ミルフィーユコース 特選サーロインのトリュフすき焼き	[Yakiniku - original sauce -] Today's Wagyu prime Akami Chateaubriand Mille-feuille loin Wagyu sirloin suki-yaki with truffle
本日のお食事 冷麺	Today's meal Korean cold noodle soup
本日のデザート	Today's dessert

Beef tongue

タン

タン塩	Beef tongue	2,400yen（税込 2,640）
上タン塩	Prime beef tongue	2,700yen（税込 2,970）
厚切りタン塩	Beef tongue (Thick-cut)	3,200yen（税込 3,520）

Prime beef

特選

サーロイン焼きすき	Sirloin	3,800yen（税込 4,180）
厚切り和牛ハラミ	Wagyu HARAMI - Outside skirt - (thick-cut)	3,800yen（税込 4,180）
シャトーブリアンステーキサンド （ハーフ）	Chateaubriand steak sandwich Half size	5,000yen（税込 5,500）
（レギュラー）	Full size	10,000yen（税込 11,000）

Akami

赤身

A5 黒毛和牛切り落とし	A5 wagyu trimmings	1,200yen（税込 1,320）
カルビ	Wagyu KALBI - boneless ribs	2,200yen（税込 2,420）
本日の厳選赤身	Aitchbone meat	2,800yen（税込 3,080）
和牛ハラミ	Wagyu HARAMI - Outside skirt	2,500yen（税込 2,750）

Horumon

ホルモン

ホルモン	Horumon - large intestine	1,000yen（税込 1,100）
上ミノ	Mino - blanket tripe	1,400yen（税込 1,540）
ツラミ	Tsurami - cheek	1,400yen（税込 1,540）

Sashimi

刺し

炙りユッケ	Yukke style Broiled Wagyu	1,800yen（税込 1,980）
サーロイン寿司 2 貫	Sirloin sushi	1,400yen（税込 1,540）
ハラミ寿司 2 貫	Harami - outside skirt - sushi	1,400yen（税込 1,540）
肉寿司 3 貫盛	Assorted sushi	2,000yen（税込 2,200）

Kimchi

キムチ

白菜キムチ	Kimchi	600yen（税込 660）
カクテキ	White radish kimchi	600yen（税込 660）
オイキムチ	Cucumber kimchi	600yen（税込 660）
キムチ盛	Assorted kimchi	900yen（税込 990）

Salad

サラダ

牛印サラダ	Ushi-jirushi's salad	700yen（税込 770）
ナムル盛	Assorted namul	700yen（税込 770）
サンチュ	Leaf lettuce for beef wrapping	600yen（税込 660）

※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。

Soup ス ー プ		
ワカメスープ	Seaweed soup	800yen （税込 880）
ふんわり玉子スープ	Egg soup	800yen （税込 880）
ユッケジャンスープ	Yukkejang - Spicy minced beef soup	1000yen（税込 1100）
本格テールスープ	Ox tail soup	1100 yen（税込 1210）
※100 円プラスでクッパにできます。		

Meal 麺 ・ ご 飯 物		
冷麺	Korean cold noodle soup	800yen （税込 880）
ユッケジャン麺	Yukkejang - Spicy minced beef noodle soup	1100yen（税込 1210）
石焼ピビンパ	Ishiyaki bibimbap - Stone pot fried mixed rice	1200yen（税込 1320）
石焼和牛ユッケピビンパ	Ishiyaki wagyu yukke bibimbap	1500yen（税込 1650）
白米	Rice	250yen （税込 275）

Dessert デ ザ ー ト		
季節のアイス	Seasonal ice cream	400yen（税込 440）
白いコーヒープリン	White coffee pudding	400yen（税込 440）

Beer ビ ー ル	
生ビール	800 yen（税込 880）
ペローニ・ナストロ・アズーロ（330ml 瓶）	750 yen（税込 825）
アサヒ・スタウト（334ml 瓶）	750 yen（税込 825）
ノンアルコール・ビール（334ml 瓶）	550 yen（税込 605）

Hi-Ball ハイボール			Cocktail カクテル	
ブラックニッカ	リッチブレンド	700 yen (税込 770)	オリジナルサングリア (赤 / 白)	700 yen (税込 770)
ジャックダニエル		800 yen (税込 880)	モヒート	700 yen (税込 770)
山崎		1000 yen (税込 1100)	ジントニック	700 yen (税込 770)
白州		1000 yen (税込 1100)	モスコミュール	700 yen (税込 770)
			カシスオレンジ	700 yen (税込 770)
			キューバリバー	700 yen (税込 770)

Sour / Chu-Hi サ ワ ー / チ ュ ー ハイ		Non-Alchol Cocktail ノ ン アル コ ール カ ク テ ル	
生レモンサワー	600 yen（税込 660）	シャーリーテンプル	600 yen（税込 660）
生グレープフルーツサワー	600 yen（税込 660）	バージンモヒート	600 yen（税込 660）
ジンジャーサワー	600 yen（税込 660）	アトミックキャット	600 yen（税込 660）
黒ウーロンハイ	600 yen（税込 660）		

Sho-chu 焼 酎		Soft Drink ソ フ ト ド リ ン ク	
富乃宝山（芋）	700 yen（税込 770）	黒ウーロン茶	400 yen（税込 440）
中々（麦）	700 yen（税込 770）	コーラ	400 yen（税込 440）
鳥飼（米）	700 yen（税込 770）	ジンジャーエール	400 yen（税込 440）
		オレンジジュース	400 yen（税込 440）