

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

11,000 yen

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

13,500 yen

本日のスープ	Today's Soup
炙りユッケ	Yukke style Broiled Wagyu
【焼 物 - 塩 - 】	[Yakiniku - salt -]
タン塩	Beef tongue
本日の厳選赤身	Today's Wagyu Akami
【名物】シャトーブリアン ステーキサンド	Grilled Chateaubriand steak sandwich
季節の野菜焼き	Grilled seasonal vegetable
【焼 物 - タレ - 】	[Yakiniku - original sauce -]
本日の厳選赤身 3 種	Todays 3 kinds of Wagyu Akami
特選ロースの焼きすき	Prime loin yaki-suki
本日のお食事	Today's meal
本日のデザート	Today's dessert

本日のスープ	Today's Soup
炙りユッケ	Yukke style Broiled Wagyu
厳選赤身の肉寿司	Wagyu akami sushi
【焼 物 - 塩 - 】	[Yakiniku - salt -]
厚切り上タン塩	Prime beef tongue
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
季節の野菜焼き	Grilled seasonal vegetable
【焼 物 - タレ - 】	[Yakiniku - original sauce -]
本日の厳選赤身 3 種	Today's 3 kinds of Wagyu Akami
厳選サーロインの トリュフ焼きすき	Prime sirloin yaki-suki with truffle
本日のお食事	Today's meal
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

16,500 yen

本日のスープ	Today's Soup
炙りユッケ	Yukke style Broiled Wagyu
厳選赤身の肉寿司	Wagyu Akami sushi
【焼 物】	[Yakiniku - salt -]
特選黒タン塩 2 種	2 kinds of Wagyu premium tongue
厚切り和牛ハラミ	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
季節の野菜焼き	Grilled seasonal vegetable
【焼 物】	[Yakiniku - original sauce -]
上ヒレ	Prime Fillet
本日の厳選赤身 2 種	2 kinds of Today's Wagyu prime Akami
特選サーロインのトリュフ焼きすき	Wagyu sirloin yaki-suki with truffle
本日のお食事	Today's meal
本日のデザート	Today's dessert

Beef tongue

タン

タン塩	Beef tongue	2,000yen
上タン塩	Prime beef tongue	3,000yen
特選厚切りタン塩（2枚）	Beef tongue (Thick-cut)	3,500yen

Prime beef

特選

厚切り和牛ハラミ	Wagyu HARAMI - Outside skirt - (thick-cut)	4,000yen
シャトーブリアンステーキサンド（ハーフ）	Chateaubriand steak sandwich	6,000yen
（レギュラー）	Full size	12,000yen

Akami

赤身

カルビ	Wagyu KALBI - boneless ribs	2,900yen
本日の厳選赤身	Aitchbone meat	3,300yen
和牛ハラミ	Wagyu HARAMI - Outside skirt	3,300yen
上ヒレ	Prime Fillet	4,000yen
数量限定 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	800yen
上ミノ	Mino - blanket tripe	1,000yen
ツラミ	Tsurami - cheek	1,000yen

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
肉寿司3貫盛	Assorted sushi	2,200yen

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	1,000yen

Salad

サラダ

牛印サラダ	Ushi-jirushi's salad	700yen
ナムル盛	Assorted namul	800yen
サンチュ	Leaf lettuce for beef wrapping	700yen

※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。

Soup ス ー プ		
ワカメスープ	Seaweed soup	800yen
ふんわり玉子スープ	Egg soup	800yen
ユッケジャンスープ	Yukkejang - Spicy minced beef soup	1,100yen
コムタンスープ	Ox tail soup	1,100yen
※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	1,000yen
ユッケジャン麺	Yukkejang - Spicy minced beef noodle soup	1,300yen
石焼ピビンパ	Ishiyaki bibimbap - Stone pot fried mixed rice	1,000yen
石焼和牛ユッケピビンパ	Ishiyaki wagyu yukke bibimbap	2,000yen
白米	Rice	350yen

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

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

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

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	660 yen	シャーリーテンプル	660 yen
生グレープフルーツサワー	660 yen	バージンモヒート	660 yen
ジンジャーサワー	660 yen	アトミックキャット	660 yen
黒ウーロンハイ	660 yen		

Sho-chu 焼 酎		Soft Drink ソ フ ト ド リ ン ク	
富乃宝山 (芋)	770 yen	黒ウーロン茶	650 yen
中々 (麦)	770 yen	コーラ	550 yen
鳥飼 (米)	770 yen	ジンジャーエール	550 yen
		オレンジジュース	550 yen