



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。

前菜からズのごはんまで、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！

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。

Ichi no Ushi

壱の牛

11,000 yen

サーロインと 季節のフルーツ タルタルユッケの手巻き	Wagyu sirloin and seasonal fruits Roll the seaweed steak tartare
【名物】 黒毛和牛ヒレカツサンド	[Ushi-jirushi special] Wagyu fillet cutlet sandwich
【焼物】 本日の厳選赤身2種 焼き野菜2種 炙りロース	[Yakiniku] 2 kinds of Wagyu Akami 2 kinds of grilled seasonal vegetable Broiled loin
冷麺	Korean cold noodle soup
本日のデザート	Today' s dessert

Ni no Ushi

弐の牛

13,200 yen

サーロインと 季節のフルーツ タルタルユッケの手巻き	Wagyu sirloin and seasonal fruits Roll the seaweed steak tartare
【焼物-塩-】 厚切りタン塩	[Yakiniku - salt -] Beef tongue (thick-cut)
【焼物-タレ-】 本日の厳選赤身3種 焼き野菜2種 炙りロース ハラミの小井	[Yakiniku - original sauce -] 3 kinds of Wagyu Akami 2 kinds of grilled seasonal vegetable Broiled loin Harami - outside skirt rice bowl
冷麺	Korean cold noodle soup
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。

San no Ushi

参の牛

16,500 yen

季節の一品 サーロインと季節のフルーツ タルタルユッケの手巻き	Seasonal side dish Wagyu sirloin and seasonal fruits Roll the seaweed steak tartare
【焼物-塩-】 黒タン厚切り	[Yakiniku - salt -] Wagyu beef tongue (thick-cut)
【名物】 黒毛和牛ヒレカツサンド	[Ushi-jirushi special] Wagyu fillet cutlet sandwich
【焼物-タレ-】 本日の厳選赤身2種 焼き野菜2種 炙りロース ハラミの小井	[Yakiniku - original sauce -] 2 kinds of Wagyu Akami 2 kinds of grilled seasonal vegetable Broiled loin Premium Fillet rice bowl
冷麺	Korean cold noodle soup
本日のデザート	Today' s dessert

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

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	2,500yen
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

Prime beef

特選

ヒレカツサンド	Fillet cutlet 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	550yen
オイキムチ	Cucumber kimchi	550yen
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

※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	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
コムタンスープ	Ox tail soup	1,200yen

※200円プラスでクッパにできます。

Meal

麺・ご飯物

冷麺	Korean cold noodle soup	1,200yen
石焼ピビンパ	Ishiyaki bibimbap - Stone pot fried mixed rice	1,500yen
白米	Rice	350yen

Dessert

デザート

白いコーヒープリン	White coffee pudding	800yen
季節のデザート	Seasonal dessert	1,200yen

※詳細はスタッフまで

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

Japanese sake

日本酒 日本清酒

庭の鶯 どぶろく Niwa-no-Uguisu	(一合) (ボトル) 1,300 yen / 5,000 yen
----------------------------	-------------------------------------

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でいます。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。

みむろ杉 純米吟醸 Mimurosugi	(一合) (ボトル) 1,550 yen / 6,000 yen
-------------------------	-------------------------------------

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。

AKABU 純米吟醸 Akabu	(一合) (ボトル) 1,800 yen / 7,000 yen
---------------------	-------------------------------------

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で、旨味と膨らみも感じられます。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。

黒龍 大吟醸 Kokuryu	8,500 yen
-------------------	-----------

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。

黒龍 大吟醸 龍 Kokuryu - Ryu	13,000 yen
---------------------------	------------

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るながらボリュームのある味わいです。

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 Dassai Migakisanbu	16,500 yen
---------------------------------------	------------

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しました。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。飲み込んだ後口はきれいに切れていきながらも、余韻が長く続きます。

醸し人九平次 別誂 Kamoshibito Kuheiji Betuatsurae	16,500 yen
--	------------

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。

仙禽 醸 (かもす) Senkin Kamosu	33,000 yen
-----------------------------	------------

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ごとく、この醸は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種類のお酒を黄金比率でブレンドしました。葡萄やラ・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わいとなっております。