

GRAND MENU

FOOD





スペシャルプレート

様々なシーンに合わせて色々楽しめる人気の盛り合わせです。

*の盛り合わせは2人前からのご注文となります。

USHIHACHI一頭盛り【8種】* 1人前 ¥2,890 (税込¥3,179)

A4 黒毛和牛に赤身とホルモンを加えた人気の盛り合わせです。

厳選4種盛り*

1人前 ¥1,990 (税込¥2,189)

本日イチオシの黒毛和牛と赤身をバランス良く盛り合わせました。



数量
限定

牛切り落とし盛り

牛肉を切る際に出る切り落とし部分を
色々ごちゃごちゃ混ぜミックスに。

¥1,390 (税込¥1,529)



ファミリー盛り

Excellent

牛肉と豚肉と鶏肉にコーンバターも
加えた3人前~4人前のお得な盛り合わせ。

¥2,980 (税込¥3,278)



USHIHACHIの塊肉

まるでステーキのような厚切り焼肉を豪快に焼上げる。
一番美味しい状態にスタッフが焼き上げさせて頂きます。

分厚い牛タン

¥2,690 (税込¥2,959)

分厚い牛ハラミ

¥2,290 (税込¥2,519)

分厚い牛赤身

¥2,090 (税込¥2,299)

お得な
飲み放題 *Good Deal*

USHIHACHI DRINK BAR

■120分割 (90分ラストオーダー)
※商品は別紙飲み放題メニューをご確認ください。

¥1,500 (税込¥1,650)

ソフトドリンク
飲み放題

¥750 (税込¥825)





厳選A4黒毛和牛

赤身と脂身のバランスを重視した A4 ランク以上の厳選黒毛和牛です。

名物和牛とろ肉 3秒炙り ￥990 (税込￥1,089)

サーロインをさっと炙って卵黄とひと口ライスに絡めてちょっと贅沢に。

上カルビ ￥1,290 (税込￥1,419)

特上カルビ ￥1,690 (税込￥1,859)

中落ちカルビ ￥1,290 (税込￥1,419)

壺漬けカルビ ￥1,490 (税込￥1,639)

自慢のタレをよく絡ませた和牛カルビ丸々一本を豪快に焼き上げます。

上ロース ￥1,590 (税込￥1,749)

特上ロース ￥1,990 (税込￥2,189)

本日の数量限定の希少部位 ￥ASK

詳しくはスタッフへお尋ねください。



自慢のユッケ

赤身肉の旨みと滑らかな食感にこだわった特製のユッケです。

USHIHACHI ユッケ ※卵黄別添え ￥1,390 (税込￥1,529)
滑らかな肉食感に秘伝のタレと卵黄がトロトロに絡む人気のユッケです。

ハニーユッケ ￥1,490 (税込￥1,639)

ユッケにザクザクに碎いたワッフルコーンとハニーのやみつくアクセント。

とろろユッケ ￥1,590 (税込￥1,749)

ねっとりユッケにネバネバとろろのクセになるマリアージュ。

※当店のユッケは生ハム加工を施した牛ユッケ（非加熱食肉製品）を使用しております。



みんな大好き牛タン

丸ごと仕入れた牛タンを丁寧に店仕込みしています。

牛タンカーペット ￥2,490 (税込￥2,739)
牛タンを皿一面に敷き詰めたタン好きにはたまらない逸品です。

塩タン ￥1,390 (税込￥1,529)

定番の牛タンをクセになる特製の塩で味付けしました。

ガーリック牛タンゲタ ￥890 (税込￥979)
味こく食感のあるタン下部分をガーリック味のおつまみ感覚で。



味がえタレで
楽しさ無限大

TASTE ARRANGE

クセになる
ネギタレ



￥190
(税込￥209)

グレープフルーツ
おろし
ポン酢



￥190
(税込￥209)

自慢の
青唐辛子
タレ



￥190
(税込￥209)



お肉を愉しく 味わい尽くす

厳選したお肉と店仕込みの素材で
広がる焼肉の楽しみ方。

赤身の旨み “USHIHACHIビーフ”

程よい弾力と滑らかな食感に肉本来の旨味が強く、カロリーが比較的低く栄養素が豊富に含まれるのも嬉しいお肉です。

ミスジ ¥890 (税込¥979)
肉の旨みたっぷりで舌触りがなめらかでやわらかい人気の部位です。

角切りミスジ ¥890 (税込¥979)
まるでひと口ステーキ。レアかミディアムな焼き加減がオススメ。

うす巻きミスジ ¥890 (税込¥979)
薄切りのミスジをさっと炙って焼きしゃぶ感覚でどうぞ。

ハラミ ¥1,490 (税込¥1,639)
やわらかい食感で赤身らしいサガリの部位を使用しています。

ねぎ塩ハラミ ¥1,390 (税込¥1,529)
柔らかいハラミをネギと特製の塩ダレで揉み込みました。

熟成壺漬一本ハラミ ¥1,290 (税込¥1,309)
自慢のタレをよく絡ませたハラミを丸一本を豪快に焼き上げます。

赤身をサッと焼いて薬味を包む“巻き焼肉”

サッと炙ったミスジにお好きな薬味を包んで食べる。野菜も一緒にちょっとだけヘルシーな新しいカタチの巻き焼肉です。


シャキシャキ辛ねぎ巻き
うす巻きミスジ + シャキシャキ辛ねぎ
¥890 (税込¥979) ¥190 (税込¥209)


人気のにんにくニラ巻き
うす巻きミスジ + 人気のにんにくニラ
¥890 (税込¥979) ¥190 (税込¥209)


クセになるネギタレ巻き
うす巻きミスジ + クセになるネギタレ
¥890 (税込¥979) ¥190 (税込¥209)


グレープフルーツおろしポン酢巻き
うす巻きミスジ + グレープフルーツ
おろしポン酢
¥890 (税込¥979) ¥190 (税込¥209)

巻き焼肉 *Recommend*
おすすめアレンジ

**うす巻き
ミスジ**
¥890 (税込¥979)

やみつきもやし
おつまみカレーもやしで
やみつき巻き肉
¥390 (税込¥429)

紫キャベツのマリネ
野菜のマリネを巻き肉スタイルで
シャキッとヘルシー
¥390 (税込¥429)



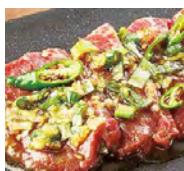
絡まる旨さ “特選タレ焼肉”

特製のタレをたっぷり絡めた旨味と香ばしさが人気の逸品です。



にんにく塩もみ
赤身

¥890 (税込¥979)



青唐辛子タレ
赤身

¥890 (税込¥979)



熟成赤味噌
赤身

¥890 (税込¥979)



にんにく塩もみ
豚カルビ

¥690 (税込¥759)



青唐辛子タレ
豚カルビ

¥690 (税込¥759)



熟成赤味噌
豚カルビ

¥690 (税込¥759)



にんにく塩もみ
ピートロ

¥790 (税込¥869)



青唐辛子タレ
ピートロ

¥790 (税込¥869)



熟成赤味噌
ピートロ

¥790 (税込¥869)

やみつく “厳選牛ホルモン”



数量限定 ごちゃ混ぜホルモン盛り

数量限定

ごちゃ混ぜホルモン盛り

¥990 (税込¥1,089)

本日イチオシのホルモンをタレに絡めてごちゃ混ぜミックスでどうぞ。

コプチャン

¥690 (税込¥759)

プリプリ食感でコラーゲンもたっぷりな国産牛の小腸です。

牛レバー

¥690 (税込¥759)

あご肉

¥690 (税込¥759)

シマチョウ

¥690 (税込¥759)

上ミノ

¥890 (税込¥979)

牛肉以外も。
そんな時にピッタリ

ピートロ ¥590 (税込¥649)

豚カルビ ¥590 (税込¥649)

国産鶏もも

¥590 (税込¥649)

ソーセージ

¥390 (税込¥429)

野菜にお肉を乗せる
ヘルシーアレンジ

HEALTHY ARRANGE

Healthy

USHIHACHI
サムギョプサル

ジューシーな豚カルビを
朝摘みサンチュに巻いて



豚カルビ ¥590 (税込¥649)

朝摘みサンチュ ¥590 (税込¥649)

これが
パリピーホルモン

カリッと焼いたコプチャンを
パリパリピーマンに乗せて



コプチャン ¥690 (税込¥759)

生でも焼いても
パリパリピーマン ¥390 (税込¥429)

冷 菜

数量限定 白センマイ刺し ￥690 (税込￥759)

鮮度が自慢。コリコリ食感の白センマイを特製タレでどうぞ。

和牛のマヨポテトサラダ ￥590 (税込￥649)

ゴロゴロのジャガイモで混ぜたてポテサラが楽しめます。

やみつきもやし ￥390 (税込￥429)

カレー風味でついつい箸が止まらなくなる特製ナムルです。

紫キャベツのマリネ ￥390 (税込￥429)

ちょっとした酸味が焼肉の箸休めにもぴったりです。

キムナム盛り合わせ ￥990 (税込￥1,089)

白菜キムチ・オイキムチ・やみつきもやし・ほうれん草ナムルの盛合せです。

白菜キムチ ￥390 (税込￥429)

キムチ盛り合わせ

￥890 (税込￥979)

オイキムチ ￥490 (税込￥539)

3種のナムル盛り合せ

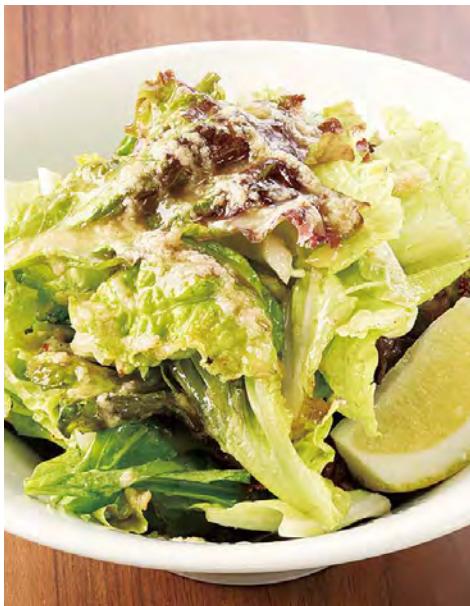
￥690 (税込￥759)

特製うめキムチ ￥490 (税込￥539)

チヤンジャ

￥590 (税込￥649)

韓国海苔 ￥290 (税込￥319)



温 菜

名物しゃぶしゃぶレバニラ ￥790 (税込￥869)

熱々胡麻油でしゃぶしゃぶスタイルな新しいカタチのレバニラです。

※レバーはよく火を通してお召し上がりください。

にんにくオイル焼き ￥490 (税込￥539)

コーン&キノコバター ￥390 (税込￥429)

釜揚げ枝豆 ￥390 (税込￥429)



生と焼き野菜

すりおろし玉葱ドレッシングのヘルシーサラダ ￥690 (税込￥759)

店舗込みドレッシングのグリーンサラダでレモンを絞ってサッパリと。

生でも焼いてもパリパリピーマン ￥390 (税込￥429)

ほんのり苦味がクセになる焼肉のベストパートナー。

朝摘みサンチュ ￥590 (税込￥649)

揉み海苔 ￥690 (税込￥759)

**焼き専用
切り出し赤玉葱** ￥390 (税込￥429)

**焼き専用
ごろごろエリンギ** ￥490 (税込￥539)



お肉とお米

にくいくら【1貫】

チヂチいくらとユッケの食感が楽しい肉寿司です。

¥490 (税込¥539)



うににく【1貫】

濃厚なウニとユッケの間違いない組み合わせの肉寿司です。

¥490 (税込¥539)

チーズにく【1貫】

削り立てフワフワチーズを絡めて食べる新感覚の肉寿司です。

¥490 (税込¥539)

牛ユッケいくら小丼

¥990 (税込¥1,089)

ユッケ&いくらの相性が抜群。ちょっと贅沢な一品です。

和牛そぼろ丼

¥590 (税込¥649)

丁寧に店仕込みする和牛そぼろが嬉しいミニサイズの小丼です。

お米

和牛石焼きビビンバ

¥990 (税込¥1,089)

和牛の挽肉とナムルで香ばしく焼き上げる人気のビビンバです。

チーズの和牛石焼リゾット

¥990 (税込¥1,089)

チーズと和牛の挽肉との相性が抜群なカルボナーラ風リゾットです。

あっさりナムルのヘルシービビンバ

¥790 (税込¥869)

たっぷりのナムルが嬉しい焼かないヘルシービビンバです。



チーズの和牛石焼リゾット

コムタンクッパ

¥890 (税込¥979) ユッケジャンクッパ

ライス

¥250 (税込¥275)

■ミニ ¥150 (税込¥165)

■大盛り ¥350 (税込¥385)



シャリシャリのどごし冷麺

麺

シャリシャリのどごし冷麺

¥790 (税込¥869)

シャーベット状にキンキンに冷えた特製スープでモチモチ麺をどうぞ。

■ハーフ

¥490 (税込¥539)



胡麻香る冷やし和牛坦々麺

胡麻香る冷やし和牛坦々麺

¥990 (税込¥1,089)

和牛挽肉たっぷりの胡麻坦々麺風にした旨味たっぷり人気の冷麺です。

■ハーフ

¥690 (税込¥759)



たっぷりチーズの和牛石焼ボロネーゼ

スープ

ふわふわ玉子スープ

¥590 (税込¥649)

ちょっとほっこり気分なフワフワ玉子のスープです。

ユッケジャンスープ

¥790 (税込¥869) コムタンスープ

¥790 (税込¥869)



A la carte Sweets

べつばら スイーツ

焼肉にぴったりの冷たい特製スイーツで
今日はメまでちょっと贅沢に。



自家製絹ごし

New Dessert

ホームメイドプリン

¥490 (税込¥539)

ひとつひとつ丁寧に店仕込みする滑らかさと濃厚さが人気のプリンです。

一番摘み 西尾の抹茶杏仁豆腐

¥490 (税込¥539)

一番摘みの抹茶とミルクでとろける食感が特徴の店仕込みする杏仁です。

大人のハニーバニラアイス

¥390 (税込¥429)

碎きナツツの食感にとろとろハニー&バニラアイスの間違いない組み合わせ。

お子様バニラアイス

¥190 (税込¥209)

