

THE BEST QUALITY GRILLED MEAT  
GRAND MENU OF 2023



**USHIHACHI**  
*King of Yakiniku*

**GRAND MENU**  
**FOOD**



*The best quality grilled meat.*



*Ushihachi Top Picks*

これだけは  
食べてほしい

一頭買いした A4 黒毛和牛をはじめ  
厳選して買い付けた自慢のお肉をどうぞ。

USHIHACHI一頭盛り【8種】

1人前 ¥2,890 (税込¥3,179)

## 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)

本日イナ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 牛ごちゃまぜ盛り\*** 1人前 ¥1,390 (税込¥1,529)

肉を切る際に出る切り落とし部分を色々ごちゃ混ぜミックスに。

**数量限定 ごちゃ混ぜホルモン盛り\*** 1人前 ¥990 (税込¥1,089)

本日イナ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。



数量限定 ごちゃ混ぜホルモン盛り



**ファミリー盛り**

牛肉と豚肉と鶏肉に  
コーンバターも加えた  
ちょっとお得な盛り合わせです。

3人前~4人前 ¥2,980 (税込¥3,278)

*Excellent*



分厚い牛タン

## 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き上げる。  
お好みの焼き加減とサイズにカットしてお召し上がりください。

- 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*

■120分制 (90分ラストオーダー)  
※商品は毎朝新鮮な数量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)

USHIHACHI DRINK BAR





## USHIHACHI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御貴とひと口ライスに絡めてちよっと贅沢に。

特上カルビ ¥1,690 (税込¥1,859)

上カルビ ¥1,290 (税込¥1,419)

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ターホを豪快に焼き上げます。

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。



名物和牛とろ肉3秒炙り

## 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** ¥1,390 (税込¥1,529)

滑らかな肉食感に秘伝のタレと御貴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砕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タセになるマリナーージュ。



USHIHACHI ユッケ

## 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。

**牛タンカーベット** ¥2,490 (税込¥2,739)

牛タンを裏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)

定番の牛タンをタ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)

味よ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。



牛タンカーベット

味がえタレで  
楽しさ無限大

TASTE ARRANGE

タセになる  
ネギタレ



¥190  
(税込¥209)

グレープフルーツ  
おろし  
ボン酢



¥190  
(税込¥209)

自慢の  
青唐辛子  
タレ



¥190  
(税込¥209)

*A la carte Yakiniku*

## 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、カロリーが比較的安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す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。

ミスジスライス ¥890 (税込 ¥979)  
厚切りのミスジをきつ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)  
柔らかいハラミをねぎと特製の塩ダレで焼き込みました。

熟成壺漬一本ハラミ ¥1,290 (税込 ¥1,399)  
白飯のダレをよく絡ませたハラミを丸々一本を豪快に焼き上げます。

### 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  
ビートル

¥790 (税込 ¥869)



青唐辛子タレ  
ビートル

¥790 (税込 ¥869)



熟成赤味噌  
ビートル

¥790 (税込 ¥869)



## 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

ミスジスライス + シャキシャキ辛ねぎ  
¥890 (税込 ¥979) ¥190 (税込 ¥209)



### 人気のんにくニラ巻き

ミスジスライス + 人気のんにくニラ  
¥890 (税込 ¥979) ¥190 (税込 ¥209)



### クセになるネギタレ巻き

ミスジスライス + 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

ミスジスライス + 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

ミスジ  
スライス +  
¥890 (税込 ¥979)

やみつきもやし  
おつまみカレーもやし  
やみつき巻肉



¥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)

## やみつく “厳選牛ホルモン”

プリプリジューシーでお酒との相性も  
抜群な新鮮ホルモンです。



### コブチャン

¥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)

牛肉以外にも。

そんな時にピッタリ

ピートロ

¥590 (税込 ¥649)

国産鶏もも

¥590 (税込 ¥649)

豚カルビ

¥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  
サムギョブサル  
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  
バリバーホルモン  
カリッと焼いたコブチャンを  
バリバリピーマンに乗せて



コブチャン ¥690 (税込 ¥759)

生でも焼いても

バリバリピーマン ¥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善休めにもぴったりです。

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) チャンジャ ¥590 (税込 ¥649)



## 温 菜

名物しゃぶしゃぶレパニラ ¥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パニラです。

※レパ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)

歯ごたえ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。

生でも焼いてもバリバリピーマン ¥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 チョレギサラダ ¥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】** ¥490 (税込 ¥539)  
プチプチいくらとユッケの食感が楽しい肉寿司です。

**うににく【1貫】** ¥490 (税込 ¥539)  
濃厚なウニとユッケの相違くない組み合わせの肉寿司です。



**チーズにく【1貫】** ¥490 (税込 ¥539)  
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。

**牛ユッケいくら小井** ¥990 (税込 ¥1,089)  
ユッケ&いくらの相性が抜群。ちょっと贅沢なメの一品です。

## 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。



ユッケジャンクッパ ¥890 (税込 ¥979)    コムタンクッパ ¥890 (税込 ¥979)  
ミニご飯 ¥150 (税込 ¥165)    並盛りご飯 ¥250 (税込 ¥275)



## 麺

**シャリシャリのどごし冷麺** ¥790 (税込 ¥869)    ■ハーブ ¥490 (税込 ¥539)  
シャ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。

**胡麻香る冷やし和牛担々麺** ¥990 (税込 ¥1,089)    ■ハーブ ¥690 (税込 ¥759)  
和牛挽肉たっぷりの胡麻担々麺にした旨味たっぷり人気の冷麺です。

**たっぷりチーズの和牛石焼ボロネーゼ** ¥990 (税込 ¥1,089)  
チーズとソースが麺によく絡む石焼スタイルです。

■余ったソースで2度美味しい リゾット用追いライス ¥150 (税込 ¥165)

**辛ジャンカルビ麺** ¥890 (税込 ¥979)  
牛出汁と郡に唐辛子のピリ辛アクセントがクセになる温かい旨辛麺です。



## スープ

**ふわふわ王子スープ** ¥590 (税込 ¥649)  
ちょっとほっこり気分なフワフワ王子のスープです。

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 Yakiniku*

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  
今日だけはメまでちょっと贅沢に。

自家製絹ごし

*Home Dessert*

ホームメイドプリン

¥490 (税込 ¥539)

ひとつひとつ丁寧に仕上げた滑らかなとろけ度と濃厚さが人気のプリンです。

南山園の抹茶杏仁豆腐

¥490 (税込 ¥539)

南山園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。

大人のハニーバナラアイス

¥390 (税込 ¥429)

砕きナッツの食感にとろとろハニー＆バナラアイスの間違った組み合わせ。

お子様バナラアイス

¥190 (税込 ¥209)

