

# 和牛ホルモンー頭買い

肉刺しうしはち 

# うしはちの楽しみ方



本日はご来店頂きありがとうございます。  
「和牛ホルモン」頭買い肉刺しうしはち」では、  
お客様に最大限お楽しみ頂けるよううしはちの楽しみ方を  
ご提案させて頂いております。  
うしはちで楽しい時間をお過ごし下さい。

## 「刺し」で 楽しむ

生食取り扱い許認可を  
取得した店舗だからこ  
そ提供できる、新鮮な  
肉刺しを是非お召し上  
がり下さい。生“だか  
ら”その食感や味を体  
験下さい。



## 「焼き」で 楽しむ

ホルモン一頭買いならではの新鮮な  
ホルモンはもろろん、珍しい希少部位も、  
リーズナブルな価格でお楽しみ頂けます。



## 「鍋」で 楽しむ

《ホルモン鍋》  
3日間炊き込んだオ  
リジナルスープに白  
味噌を合わせた味噌  
ベースのホルモン鍋。  
新鮮ホルモンと野菜  
の相性抜群です。



《肉鍋》  
特製しゃぶ出汁と米油  
を合わせた特製オイル  
出汁で和牛と野菜を  
サツとしゃぶしゃぶして  
お召し上がりください。  
さっぱりとヘルシーな新  
しいスタイルのお鍋です。



# うしはちろ大各物

和牛ホルモンをまるごと味わう、  
刺し・焼き・鍋の  
魅力をご紹介します。

## 刺し

ホルモンの凝縮された  
旨みを刺しで味わう。

## 和牛

## 生ハツ刺し

七九〇円

うしはちに來たら、まずは刺し。衛生管理の徹底した「生食取り扱い許認可」を取得した店舗だから提供できる、状態のいいものだけを厳選した生の肉刺し。生だからこそその食感や部位の違いを体験してください。



## 焼き

焼きで変化する  
風味と食感を楽しむ。

## 和牛ホルモン

## 5種盛り

一、三九〇円

丁寧に下処理されたホルモンをロースターで炙ればジューシーな脂の旨みがいよよつきになること間違いありません。

※焼きの商品です。  
※仕入れ状況により提供部位が異なります。

## 鍋

特製濃厚スープを使った、  
一頭買いならではの鍋。

## 和牛ホルモン鍋

一、三九〇円

白味噌ベースのオリジナルスープで、ぷりぷりホルモンと野菜をグツグツと煮込む、濃厚でアツアツの逸品です。



# 名物肉刺し

名物

## 名物新鮮！和牛生ハツ刺し

七九〇円

新鮮な和牛ハツを、特製のタレでお召し上がりください。  
卵黄を絡めてユツケ仕立てで。

## 和牛センマイ刺し

八〇〇円

## つらみ刺し

九〇〇円

## 和牛肩ロースのたたき（ローストビーフ）

一、〇九〇円

## 神戸産生肉刺し

## 神戸牛霜降り赤身肉刺し

一、四九〇円

## 神戸牛霜降り生ユツケ

一、四九〇円

## 和牛希少部位刺し

## 和牛ハラミの炙り刺し

一、四九〇円

## 和牛黒タン昆布締め刺し（青唐辛子味噌で）

一、六九〇円

食肉の生食は、体調のすぐれない方、子供、高齢者、  
妊娠中の女性など、抗力の弱い方々は、食べるのを控え下さい。

# 名物ホルモン焼き

名物

## 名物和牛ホルモン5種盛り

一、二九〇円

脂付きの良い小腸を始め、  
その日の特撰ホルモンの盛り合わせを焼きでお召し上がりください。  
※仕入れ状況により提供部位が異なります。

## 和牛生ハラミ（塩・タレ・味噌）

一、八〇〇円

## 和牛生白ホルモン（塩・タレ・味噌）

六九〇円

## 上タン塩

一、四九〇円

## 和牛ハツ（塩・タレ）

七九〇円

## 並タン塩

九九〇円

## 和牛ツラミ（塩・タレ・味噌）

七九〇円

## タレ焼き赤身タン

五〇〇円

## 和牛極上レバー（胡麻塩）

七九〇円

## 味噌焼きタンゲタ

七九〇円

## 和牛焼肉

## 和牛切落し（タレ）

九九〇円

肉刺し、焼肉に  
ちよい足し  
各二五〇円

## 黒毛和牛上カルビ（塩・タレ）

一、四九〇円

・にんにくスライス

## 黒毛和牛並カルビ（塩・タレ）

一、二九〇円

・青唐辛子スライス

## 黒毛和牛ゲタカルビ

一、二九〇円

・特製葱ダレ

## 和牛焼肉

一、二九〇円

・青唐辛子味噌

一頭買いならではの

# 和牛ホルモン鍋

一人前より 一、三九〇円

和牛ホルモン鍋 追加具材

● 追加白ホルモン

七九〇円

● 追加肉団子

六九〇円

● 追加ホルモン盛り

一、〇九〇円

● ホルモン鍋追加野菜

六九〇円



こだわり出汁の

# 和牛肉鍋 (オイル出汁鍋)

一人前より 一、八九〇円

和牛肉鍋 追加具材

● 追加和牛肉

一、〇九〇円

● 追加白ホルモン

七九〇円

● 追加肉団子

六九〇円

● 追加ホルモン盛り

一、〇九〇円

● 肉鍋追加野菜

六九〇円

和牛ホルモン鍋

● 焼き餅

四九〇円

● 雑炊 (玉子付き)

四九〇円

● うどん

四九〇円

● ラーメン (自家製ラージャン付き)

四九〇円

和牛肉鍋に

● ちよい足し

各二五〇円

・ 追加ラージャン

・ 追加黒七味

# サイドメニュー

うしはち名物と相性抜群の  
豊富なメニューをご提供いたします。

## おばんざい

- クリームチーズと柴漬けのポテトサラダ 六〇〇円
- 牛スジ煮込み 五九〇円
- とろたくのつまみ 六九〇円
- 九条葱の辛子酢味噌和え 六五〇円
- 青唐辛子の出し巻き玉子 六五〇円

## 箸休め

- 白菜生キムチ 四九〇円
- 特製梅干しキムチ 五五〇円

## 逸品料理

- 豆もやしナムル 四五〇円
- ナムル4種類盛り 四九〇円
- 山芋山葵漬け 五五〇円
- 炙り韓国のり 三〇〇円
- 塩昆布きゅうり 四五〇円

## お野菜

- 名物肉団子 七〇〇円
- 黒毛和牛とたっぷり玉葱のおつまみ生姜焼き 七九〇円
- 和牛レバーのごま油しゃぶしゃぶ 九九〇円
- トマトサラダ 六〇〇円
- 野菜ステイック 六〇〇円
- ロメインレタスのスタミナサラダ 八九〇円

# 自慢のスープ

- 和牛テールのコムタンスープ 六九〇円
- 和牛テールのラーメン 七九〇円
- 和牛テールのうどん 七九〇円
- 和牛テールのクツパ 七九〇円
- ヌツケジャンスープ 七九〇円
- ヌツケジャンラーメン 八九〇円
- ヌツケジャンうどん 八九〇円
- ヌツケジャンクツパ 八九〇円
- ふわふわ玉子スープ 四九〇円
- たっぷりわかめスープ 四九〇円

# 名物生肉丼

- 神戸産黒毛和牛霜降り生肉ご飯 一、五九〇円
- 神戸産黒毛和牛霜降り生肉ユツケご飯 一、二九〇円
- 神戸産黒毛和牛霜降り生肉の石焼ユツケビビンバ 一、六九〇円

# ご飯もの

- 黒毛和牛ローストビーフ海鮮丼 九九〇円
- 宮城県産つや姫の銀しやり(小) 二〇〇円
- 宮城県産つや姫の銀しやり(中) 三〇〇円
- 宮城県産つや姫の銀しやり(大) 四〇〇円

# 麺

- 梅キムチと九条ネギの冷麺 七九〇円
- 梅キムチと九条ネギの冷麺(ハーフ) 五九〇円

# デザート

- 濃厚手作りクリームブリュレ 五五〇円
- さっぱり自家製生姜シャーベット 四九〇円
- 濃厚杏仁豆腐 五五〇円