

和味焼肉

うしすけ

うしすけの「こだわり」

お米：淡路島産のキヌヒカリを天然水で炊き上げました。

お肉と健康について

肉の調理法は煮る、焼く、蒸すの3種法がありますが「焼肉」は焼いて網から油を落とすことから1番カロリーが減少します。
上質なお肉と減農薬野菜を食し、明日への活力にして頂ける様に心をこめて、調理しております。

特撰牛

近江、仙台、鹿児島、宮崎などの牛肉の産地、全国の和牛A4A5ランクのみを厳選したお肉を提供させて頂いております。ぜひとも「魅惑の和牛」をお試し下さい。

おすすめ うしすけの**熟成**上タン(1人前)(実用新案申請中) 1,280yen(税別)

熟成上タンざんまい(3人前) ~~3,840yen(税別)~~ ▶ 3,580yen(税別)

プラスでお得

特撰牛リブローズ 肉100g 3,600yen(税別)

脂の甘さがひきたつロインの最上級肉です。

特撰牛カルビ 肉100g 3,200yen(税別)

焼肉の王道です。



熟成上タンざんまい



特撰牛リブローズ

うしすけでは、生タンを仕入れ当社基準で一定期間熟成し、当店で1本1本丁寧に捌いております。肉質と熟成による甘みをお楽しみください。

特撰牛 セットメニュー

プレミアムセット
2~3人前(肉280g) 5,980yen(税別)

- ・タン元80g ・特撰牛200g (カルビ・サーロイン)
- ・おすすめ部位100g



プレミアムセット
※写真はイメージです。



特撰うしすけセツ写真はイメージです。

特撰うしすけセット
3~4人前(肉460g) 4,980yen(税別)

- ・上タン80g・上カルビ100g・上ロース100g
- ・上ハラミ80g・上バラ100g

特撰うしすけセットハーフ
2~3人前(肉240g) 2,800yen(税別)

- ・上タン40g・上カルビ50g・上ロース60g
- ・上ハラミ40g・上バラ50g・焼き野菜

タンへのこだわり

当店のタンは、生の黒タンを一定期間熟成させ、1本1本手作業で臭みの強い部分を取り除いた後、成型の為、冷凍しております。熟成したタンは、赤身でも柔らかい当店のタンを是非ご賞味ください。



焼き物

人気 当店自慢の人気メニューです

混雑時を除き、焼肉は塩味、辛口たれ味も承りますのでホールスタッフまでどうぞ



人気 うしすけの熟成上タン(実用新案申請中) 1,280yen(税別)

当店は、生の黒タンのみ使用しています。
※柔らかい部分のみ、切り取り提供しております。

人気 厚切り熟成タン元 2,600yen(税別)

おすすめ 上カルビ(実用新案申請中) 1,200yen(税別)

※当店の上カルビは、1頭から数kg程度しか取れない部分を使用しております。
脂っぽくなく良質な肉質をお楽しみ下さい。

人気 カルビ 980yen(税別)

※和牛の4等級のバラを使用しています。サシが好きな方におすすめ。

中落ちカルビ 950yen(税別)

上バラ 1,380yen(税別)

おすすめ 上ロース(実用新案申請中) 1,200yen(税別)

ロース 950yen(税別)

上ハラミ 980yen(税別)

黒豚カルビ 850yen(税別)

黒豚ミノ 720yen(税別)

豚トロ 850yen(税別)

上生ホルモン 980yen(税別)

プレミアムミノ 1,280yen(税別)

上レバー焼 980yen(税別)

若鶏もも 700yen(税別)

鶏のせせり 700yen(税別)

焼き野菜 620yen(税別)

単品焼き野菜 320yen(税別)



うしすけの熟成上タン



上カルビ



カルビ



豚トロ



上生ホルモン

※写真はイメージです。

今月のオススメ部位 ……おすすめメニューをご覧ください

🔥 おつまみ

和味白菜キムチ 420yen(税別)

※お持ち帰り用キムチをご用意しています。

オイキムチ、カクテキ 500yen(税別)

キムチ盛り合わせ(キムチ、オイキムチ、カクテキ) 780yen(税別)

ニンニク焼き 420yen(税別)

韓国のり 200yen(税別)

ナムル 600yen(税別)

豆もやし 400yen(税別)

プチトマトのピクルス 400yen(税別)

本日のお漬物 380yen(税別)



和味白菜キムチ



プチトマトのピクルス

🔥 サラダ

当店のサラダはお子様に
安心安全減農薬野菜を使用しております。

減農薬サンチュの盛り合わせ 500yen(税別)

うしすけサラダ 700yen(税別)

うしすけサラダ ハーフ 500yen(税別)

パクチーのサラダ 650yen(税別)

彩(いろどり)グリーンサラダ 650yen(税別)

季節のおすすめサラダ…おすすめメニューをご覧ください



彩(いろどり)グリーンサラダ

🔥 お子様メニュー

A4A5の100%和牛そぼろごはん 470yen(税別)

A4A5の100%和牛そぼろごはん ハーフ 370yen(税別)

そぼろ卵ごはん 570yen(税別)

そぼろ卵ごはん ハーフ 420yen(税別)

お子様うどん 310yen(税別)

ウインナー厚切りベーコン盛り合わせ 700yen(税別)

※写真はイメージです。

スープ

	絶品!鶏白湯卵スープ	650yen(税別)
	絶品!鶏白湯ワカメスープ	650yen(税別)
おすすめ	しじみとしょうがのあっさりスープ	750yen(税別)
おすすめ	ユッケジャンスープ	800yen(税別)
	コムタンスープ	900yen(税別)
	スンドゥプ風辛口あさりスープ	850yen(税別)



しじみとしょうがのあっさりスープ

クッパ

	鶏白湯クッパ	850yen(税別)
	鶏白湯クッパ ハーフ	450yen(税別)
	ユッケジャンクッパ	900yen(税別)
	ユッケジャンクッパ ハーフ	500yen(税別)
	コムタンクッパ	1,100yen(税別)
	コムタンクッパ ハーフ	650yen(税別)
	スンドゥプクッパ	1,100yen(税別)
	スンドゥプクッパ ハーフ	650yen(税別)



石焼ビビンバ

ご飯物

	ビビンバ	780yen(税別)
	ビビンバ ハーフ	420yen(税別)
おすすめ	石焼ビビンバ	1,050yen(税別)
	石焼ビビンバ ハーフ	680yen(税別)
	和牛ひつまぶし	1,200yen(税別)
	半ライス	160yen(税別)
	ライス	260yen(税別)
	大ライス	360yen(税別)



和牛ひつまぶし

麺類

おすすめ	石鍋チゲうどん	980yen(税別)
	冷麺	1,250yen(税別)
	冷麺ハーフ	730yen(税別)



石鍋チゲうどん

デザート

	自家製プリン プレミアム	290yen(税別)
おすすめ	濃厚ロイヤルソフト	420yen(税別)
	選べるシャーベット ・完熟マンゴー・ほっこりりんご・すっきりレモン	420yen(税別)
	とろける杏仁豆腐	500yen(税別)



とろける杏仁豆腐

※写真はイメージです。

🔥 葡萄酒

ワインセラーからご自由におとり下さい

1本 2,600yen(税別)

カルロ ロッシ ソーダ・ロック・水割りどうぞ
 グラス 450yen(税別)
 デカンタ 1,260yen(税別)



🔥 ハイボール

白州森香るハイボール

南アルプスの天然水で仕込まれ森の蒸溜所で育まれた、若葉の香りと爽やかな味わい



ホルモンとの
**相性
 抜群**



600yen(税別)

角ハイボール

400yen(税別)

シャンディ角ハイボール

470yen(税別)

7UPで割った、ほんのり甘めのハイボール



牛タンとの
**相性
 抜群**

山崎プレミアムハイボール 600yen(税別)

名水百選「離宮の水」と京都郊外の豊かな自然で育まれた、複雑で繊細な味わい

🔥 果実酒

ジンジャー 520yen(税別)
 (ソーダ・オレンジ・ウーロン・ロックどうぞ)

カシス 520yen(税別)
 (オレンジ・ウーロン・ソーダどうぞ)

手摘み 完熟梅酒 550yen(税別)
 (ソーダ・ロック・水割りどうぞ)

贅沢ゆず酒 550yen(税別)
 (ソーダ・ロック・水割りどうぞ)

🔥 日本酒

白雪(丹波伝承仕込)

1合 450yen(税別)

2合 800yen(税別)

吟醸 冷酒 ひやしぼり

300mlボトル 998yen(税別)

🔥 ビール

ザ・プレミアム・モルツ

グラス(小) 380yen(税別)

ジョッキ 550yen(税別)

ピッチャー 2,200yen(税別)

中瓶 580yen(税別)

オールフリー(ノンアルコール)

334ml 470yen(税別)



🔥 ウイスキー (ロック・水割・湯割)

山崎 600yen(税別)

白州 600yen(税別)

角瓶 420yen(税別)

※写真はイメージです。

🔥 うしすけ名物

厳選したレモンを一つ一つ丁寧に搾ったジュースのシロップを使用。
ほのかに残る皮の苦味が後を引く「うしすけ」一押しサワーです。

自家製レモネードサワー 500yen(税別)



🔥 サワー・酎ハイ

生グレープフルーツサワー	500yen(税別)
果肉入り梅干しサワー	500yen(税別)
ざくろサワー	500yen(税別)
レモンサワー	450yen(税別)
ウーロンハイ	450yen(税別)
緑茶ハイ	450yen(税別)
カルピスサワー	450yen(税別)
ジンジャーサワー	450yen(税別)

🔥 マッコリ

ソウルマッコリ	
グラス	
470yen(税別)	
ボトル	
1,500yen(税別)	
フルーツマッコリ	
ライチ	570yen(税別)
マンゴー	570yen(税別)
グアバ	570yen(税別)



🔥 焼酎

ソーダ・ロック・水割り・
お湯割りでどうぞ

黒丸(芋)	420yen(税別)
ボトル	2,100yen(税別)
八重丸(麦)	420yen(税別)
ボトル	2,100yen(税別)
麴屋三代(芋)	470yen(税別)
ボトル	2,600yen(税別)
鏡月 ボトル700ml	1,750yen(税別)
ふんわり鏡月アセロラ*	370yen(税別)
※焼酎ベースのリキュールです。	
ボトル	1,750yen(税別)

🔥 ソフトドリンク

コーラ	290yen(税別)
カルピス	290yen(税別)
セブンアップ	290yen(税別)
ラムネ	290yen(税別)
オレンジジュース	290yen(税別)
黒烏龍茶	470yen(税別)
ウーロン茶	290yen(税別)



🔥 焼酎用トッピング

生グレープフルーツ(1個)	320yen(税別)	ウーロン茶デカンタ	370yen(税別)
アルカリ水・氷	160yen(税別)	自家製レモネード	370yen(税別)
炭酸水	160yen(税別)	黒ウーロン茶(ボトル)	1,100yen(税別)
緑茶デカンタ	370yen(税別)	生レモン(1個)※カット or スライス	210yen(税別)

※写真はイメージです。

うしすけの食べ・飲み放題コース

旬の野菜と厳選したお肉を存分に楽しめるお得なコースです。(各コースお一人様価格です)

ヘルパワうしすけセット

- ・上カルビ
- ・上ロース
- ・上ハラミ
- ・フィンガーカルビ
- ・ロース
- ・ウィンナー
- ・厚切りベーコン
- ・黒豚カルビ
- ・豚トロ
- ・黒豚ミノ
- ・鶏せせり
- ・鶏もも
- ・旬の焼き野菜
- ・うしすけサラダ
- ・ご飯
(天然水でたきあげました。)

※写真は2人前のセットメニューです。

プラス500円(税込)でいろいろ彩り野菜セット
(減農薬サンチュ、豆もやし、キムチ、カクテキ、オイキムチ)

飲み放題付き価格
アルコール+ソフトドリンク込み 5,500yen(税込)

飲み放題付き価格
ソフトドリンク込み 4,800yen(税込)

おすすめ



ヘルうまうしすけセット

お得



飲み放題付き価格
アルコール+ソフトドリンク込み 4,500yen(税込)

飲み放題付き価格
ソフトドリンク込み 3,800yen(税込)

- ・フィンガーカルビ
- ・黒豚カルビ
- ・黒豚ミノ
- ・鶏もも
- ・ウィンナー
- ・厚切りベーコン
- ・ロース
- ・豚トロ
- ・鶏せせり
- ・旬の焼き野菜
- ・うしすけサラダ
- ・ご飯
(天然水でたきあげました。)

※写真は2人前のセットメニューです。

プラス500円(税込)でいろいろ彩り野菜セット
(減農薬サンチュ、豆もやし、キムチ、カクテキ、オイキムチ)

※最初は、お肉のセット・うしすけサラダを提供させていただきます。その後、追加注文頂けます。
 ※小学生料金は半額 幼児・未就学児／無料 ※120分制(L.O 90分)飲み放題含む
 ※ラストオーダーはお一人様1品1杯をお願い致します。 ※多量の食べ残しは罰金とさせていただきます。
 ※混雑時は、お席を時間指定させていただきます。 ※飲み放題セットのみのコースとなります。