

アーリーコース

Early Course

6,500円

(税込7,150円)

17:00 ~ 18:30 までのご予約限定

Limited to Reservations between 5:00 PM and 6:30 PM.

USHINOサラダ

USHINO Sarad

キムチ盛合せ

Assorted Kimchi

焼きすき 特上 (サーロイン)

Premium Sirloin Sukiyaki Style - served with raw egg yolk

タルタルユッケ トリュフ削り

Tartare Yukhoe with Shaved Truffles

ねぎ塩上タン

Superior Beef Tongue Root with Green Onion Salt

上カルビ

Superior Boneless Short Rib

USHINO3種盛合せ

Assorted Three Organs Varieties

ウニと赤身の手巻き寿司

Sea Urchin and Lean Meat Hand-rolled Sushi

石焼きビビンバ / ガーリックライス / 冷麺

Bibimbap / Garlic rice / Korean Style Cold Noodle

特製デザート

Special Dessert

※前日17:00までのご予約となります。また一部商品が変更となる場合がございます。

当店は殆どの牛肉を特選の黒毛和牛にてご提供しております。

※Reservations must be made by 5:00 PM the day before. Please note that some items may be subject to change.

We mostly offer premium Japanese black beef, also known as "Wagyu," at our establishment.

色彩 -SHIKISAI-

焼肉コース

Yakiniku Course

12,000円

(税込13,200円)

キャビアパフェ

Caviar Parfait

前菜の三種盛合せ

Today's Appetizer

タルタルユッケ トリュフ削り

Tartare Yukhoe with Shaved Truffles

キムチ盛合せ

Assorted Kimchi

焼きすき 特上 (サーロイン)

Premium Sirloin Sukiyaki Style - served with raw egg yolk

天使の海老

Angel Shrimp From New Caledonia

焼き野菜盛合せ

Assorted Grilled Vegetables

ねぎ塩上タン

Superior Beef Tongue Root with Green Onion Salt

特上ロース

Master Loin

上サガリ

Hanging Tender

ミスジ

Top Blade

特選 ヒレ

Tenderloin

マキ(フカヒレ)

Middle Cut Rib Eye

シンシン

Ball-tip Round

上ミノの南高梅添え

Superior Flat Tripe with NANKO Plum Meat

ウニと赤身の手巻き寿司

Sea Urchin and Lean Meat Hand-rolled Sushi

特製デザート

Special Dessert

※前日17:00までのご予約となります。また一部商品が変更となる場合がございます。

当店は殆どの牛肉を特選の黒毛和牛にてご提供しております。

※Reservations must be made by 5:00 PM the day before. Please note that some items may be subject to change.

We mostly offer premium Japanese black beef, also known as "Wagyu," at our establishment.

美彩 -BISAI-

フレンチコース

French Course

12,000円

(税込13,200円)

キャビアパフェ

Caviar Parfait

前菜の三種盛合せ

Today's Appetizer

タルタルユッケ トリュフ削り

Tartare Yukhoe with Shaved Truffles

薄切りタンと香味サラダ

Thinly Sliced Beef Tongue and Herb Salad

牛テールの塩焼き

Grilled Salted Wagyu Oxtail

「牛の炙りと鮮魚のミキューイ」軽い煮込み

"Seared Wagyu and Fresh Fish Mikiuy" Light Stew

季節の野菜 煮焼き

Simmered Seasonal Vegetables

厚切り 上ロース

Superior Loin of Thick Slice

厚切り ザブトン

Chuk Flap of Thick Slice

厚切り シンシン

Ball-tip Round of Thick Slice

ウニと赤身の手巻き寿司

Sea Urchin and Lean Meat Hand-rolled Sushit

特製デザート

Special Dessert

※前日17:00までのご予約となります。また一部商品が変更となる場合がございます。

当店は殆どの牛肉を特選の黒毛和牛にてご提供しております。

※Reservations must be made by 5:00 PM the day before. Please note that some items may be subject to change.

We mostly offer premium Japanese black beef, also known as "Wagyu," at our establishment.

艶華 -ENKA-

焼肉コース

Yakiniku Course

20,000円

(税込 22,000円)

キャビアパフェ

Caviar Parfait

前菜の三種盛合せ

Today's Appetizer

タルタルユッケ トリュフ削り

Tartare Yukhoe with Shaved Truffles

キムチ盛合せ

Assorted Kimchi

焼きすき 特上 (サーロイン)

Premium sirloin Sukiyaki Style - served with raw egg yolk

活きオマール

Live Lobster

焼き野菜盛合せ

Assorted Grilled Vegetables

ねぎ塩上タン

Superior Beef Tongue Root with Green Onion Salt

特上ロース

Master Loin

三角バラ

Hanging Tender

ザブトン

Top Blade

リブシン

Tenderloin

シンシン

Middle Cut Rib Eye

特選 シャトーブリアン

Ball-tip Round

上ミノの南高梅添え

Superior Flat Tripe with NANKO Plum Meat

ウニと赤身の手巻き寿司

Sea Urchin and Lean Meat Hand-rolled Sushi

特製デザート

Special Dessert

※前日17:00までのご予約となります。また一部商品が変更となる場合がございます。

当店は殆どの牛肉を特選の黒毛和牛にてご提供しております。

※Reservations must be made by 5:00 PM the day before. Please note that some items may be subject to change.

We mostly offer premium Japanese black beef, also known as "Wagyu," at our establishment.

艶美 -ENNBI-

フレンチコース

French Course

20,000円

(税込22,000円)

キャビアパフェ

Caviar Parfait

シンシンの瞬燻仕立て

Ball-tip Round of Instant Smoked Preparation

タルタルユッケ トリュフ削り

Tartare Yukhoe with Shaved Truffles

薄切りタンと香味サラダ

Thinly Sliced Beef Tongue and Herb Salad

ヒレのカツレツ 白キムチと共に

Tenderloin Cutlet With White Kimchi

「牛の炙りと鮮魚のミキューイ」軽い煮込み

"Seared Wagyu and Fresh Fish Mikiuy" Light Stew

季節の野菜 煮焼き

Simmered Seasonal Vegetables

厚切り 特上ロース

Master Loin of Thick Slice

厚切り トモサンカク

Tri-tip of Thick Slice

厚切り 特選 シャトーブリアン

Chateaubriand of Thick Slice

ウニと赤身の手巻き寿し

Sea Urchin and Lean Meat Hand-rolled Sushi

特製デザート

Special Dessert

※前日17:00までのご予約となります。また一部商品が変更となる場合がございます。

当店は殆どの牛肉を特選の黒毛和牛にてご提供しております。

※Reservations must be made by 5:00 PM the day before. Please note that some items may be subject to change.

We mostly offer premium Japanese black beef, also known as "Wagyu," at our establishment.

ビール

Beer

サントリー
ザ・プレミアム・モルツ (生) 800円
(税込880円)
Suntory The Premium Malt's Draft beer

アサヒ
スーパードライ (中瓶) 900円
(税込990円)
Asahi Super Dry Medium Bottle

キリン
一番搾り (中瓶) 900円
(税込990円)
Kirin's first pressing Medium Bottle

サントリー
オールフリー (中瓶) 800円
(税込880円)
Suntory ALL-FREE Non-alcohol

ウイスキー

Whisky

ストレート・ロック・水割り・炭酸・お湯割り
Straight・on The Rocks・with Water・with Soda・with Hot Water

サントリー
角 800円
(税込880円)
Suntory Kaku

サントリー
知多 1,000円
(税込1,100円)
Suntory Chita

サントリー
碧 1,200円
(税込1,320円)
Suntory Ao

サントリー
山崎 1,200円
(税込1,320円)
Suntory Yamazaki

サントリー
山崎12年 1,800円
(税込1,980円)
Suntory Yamazaki 12 years old

サントリー
響 1,400円
(税込1,540円)
Suntory Hibiki

シーバスリーガル ミズナラ 1,000円
スペシャルエディション (税込1,100円)
Chivas Regal Mizunara Special Edition

グレンモーレンジィ 1,200円
オリジナル (税込1,320円)
Chivas Regal Mizunara Special Edition

ジョニーウォーカー 4,200円
ブルーラベル (税込4,620円)
Johnnie Walker Blue Label

ask

リクエストにもお応えしますので、お気軽にスタッフまでお尋ねください。

サワー

Shochu Cocktail

サワー

レモン / ゆず / 巨峰 / シークワーサー /
レッドグレープフルーツ / うめ / カルピス

with Lemon / Yuzu / Kyoho Grape / Shikuwasa (Okinawan citrus fruit) /
Ruby Grapefruit / Ume (Japanese plum) / Calpis (Japanese soft drink)

800円

(税込880円)

生しぼりレモンサワー

with Fresh squeezed Lemon Sour

900円

(税込990円)

美酢サワー

みかん / マスカット / ザクロ

Vinegar-based Beauty Sour Mandarin
Orange / Muscat Grape / Pomegranate

800円

(税込880円)

ウーロンハイ

with Oolong Tea

800円

(税込880円)

八女ハイ

with Yame Green Tea

800円

(税込880円)

ジャスミンハイ

with Jasmine Tea

800円

(税込880円)

黒ウーロンハイ

with Black Oolong Tea

900円

(税込990円)

果実酒

Fruit Liqueur

ストレート・ロック・水割り・炭酸・お湯割り

Straight・on The Rocks・with Water・with Soda・with Hot Water

南高梅酒

Plum Wine

800円

(税込880円)

山崎樽梅酒

Yamazaki Barrel-aged Plum Wine

900円

(税込990円)

濃いとろ みかん / もも

Thick and Creamy Liqueur Orange / Peach

900円

(税込990円)

プレミアムパイナップル

Premium Pineapple Liqueur

1,000円

(税込1,100円)

韓国酒

Korean liquor

チャミスル

fresh16° / マスカット / すもも

Chamisul fresh16°/ Muscat / Japanese plum

1,500円

(税込1,650円)

マッコリ

Makgeolli

1杯 800円

(税込880円)

1L(瓶) 3,200円

(税込3,520円)

よーぐると和マッコリ

Yogurt and Japanese-style Makgeolli

1杯 1,500円

(税込1,650円)

1L(瓶) 8,000円

(税込8,800円)

カクテル

Cocktail

クラフトジン 翠

Suntory Japanese Craft Gin "Sui"

800円

(税込880円)

カシス

Lejay Creme de Cassis

800円

(税込880円)

ライチ

Dita litchi

800円

(税込880円)

モヒート

Mojito

800円

(税込880円)

ask

リクエストにもお応えしますので、お気軽にスタッフまでお尋ねください。

焼酎

Shochu

ストレート・ロック・水割り・炭酸・お湯割り
Straight・on The Rocks・with Water・with Soda・with Hot Water

-麦-
Wheat

二階堂<大分>
Nikaido

Glass 700円
(税込770円)

Bottle 4,000円
(税込4,400円)

中々<宮崎>
Nakanaka

Glass 900円
(税込990円)

Bottle 5,000円
(税込5,500円)

百年の孤独<宮崎>
Hyakunennnokodoku

Bottleのみ 13,000円
(税込14,300円)

-芋-
Potato

黒霧島<鹿児島>
Kurokiri

Glass 700円
(税込770円)

Bottle 4,000円
(税込4,400円)

三岳<鹿児島>
Mitake

Glass 800円
(税込880円)

Bottle 5,400円
(税込5,940円)

魔王<鹿児島>
Maou

720ml 8,800円
(税込9,680円)

Bottle 20,000円
(税込22,000円)

-ジャスミン-
Jasmine

茉莉花<沖縄>
Matsurika

Glass 800円
(税込880円)

Bottle 4,000円
(税込4,400円)

ask

リクエストにもお応えしますので、お気軽にスタッフまでお尋ねください。

日本酒

Japanese Sake

風の森 秋津穂 657

純米酒<奈良>

Kazenomoti Akitsuho 657 Unfiltered, undiluted, unpasteurized sake, Junmai

90ml 800円
(税込880円)

1合 1,500円
(税込1,650円)

田中六五 6513

純米酒<福岡>

Tanaka rokujyugo 6513 Junmai

90ml 1,500円
(税込1,650円)

1合 2,500円
(税込2,750円)

船中八策

純米酒<高知>

Senchuhassaku Junmai

90ml 800円
(税込880円)

1合 1,500円
(税込1,650円)

美丈夫 純麗たまラベル

純米吟醸<高知>

Bijyouhu Junreitamalabel Junmai Ginjo

90ml 800円
(税込880円)

1合 1,500円
(税込1,650円)

亀泉 CEL-24

純米吟醸<高知>

Kameizumi CEL-24 Junmai Ginjo

90ml 800円
(税込880円)

1合 1,500円
(税込1,650円)

醸し人九平次 HUMAN

純米大吟醸<愛知>

Kamoshitokuheiji HUMAN Junmai Ginjo

90ml 1,500円
(税込1,650円)

1合 2,500円
(税込2,750円)

KURAMOTO SE

<奈良>

Kuramoto SE

90ml 1,500円
(税込1,650円)

1合 2,500円
(税込2,750円)

ask

リクエストにもお応えしますので、お気軽にスタッフまでお尋ねください。

グラスワイン

Glass Wine

-泡-

Champagne

アンジュエール・ブリュット

Angel's Tear Brut

1,000円

(税込1,100円)

-白-

White

ロス ヴァスコス シャルドネ

Los Vascos Chardonnay

1,000円

(税込1,100円)

-赤-

Red

ゾーニン ベルート
アパッシメント IGT

Zonin Berutto Appassimento IGT

1,000円

(税込1,100円)

ボトルワイン

Bottle Wine

-泡-

Champagne

モエ・エ・シャンドン・
ブリュット・アンペリアル

Moët & Chandon Brut Impérial

6,000円

(税込6,600円)

ポール・ロジェ・ブリュット・
レゼルヴ

Pol Roger Brut Reserve

14,000円

(税込15,400円)

ルイナール ブラン・ド・ブラン

Louis Roederer Blanc de Blancs

30,000円

(税込33,000円)

ローラン・ペリエ グラン
シエクル NO.25

Laurent-Perrier Grand Siècle No.25

60,000円

(税込66,000円)

アルマン・ド・ブリニャック・
ブリュット・ゴールド

Armand de Brignac Brut Gold

80,000円

(税込88,000円)

-白-

White

ロス ヴァスコス シャルドネ

Los Vascos Chardonnay

6,000円

(税込6,600円)

ワイルドバーグ コウテリィ
セミヨン ソーヴィニヨン・ブラン

Wildberg Coteley Semillon Sauvignon Blanc

6,000円

(税込6,600円)

クラウディ・ベイ・
ソーヴィニヨン・ブラン

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

8,000円

(税込8,800円)

シャサーニュ・
モンラッシェ・ブラン

Chassagne-Montrachet Blanc

16,000円

(税込17,600円)

コルトン・シャルルマーニュ
グラン・クリュ

Corton-Charlemagne Grand Cru

60,000円

(税込66,000円)

パヴィヨン・ブラン・
デュ・シャトー・マルゴー

Pavillon Blanc du Château Margaux

75,000円

(税込82,500円)

-赤-

Red

ゾーニン ベルート
アパッシメント IGT

Zonin Berutto Appassimento IGT

6,000円

(税込6,600円)

テラザス レゼルヴァ
マルベック

Terrazas Reserva Malbec

6,000円

(税込6,600円)

カーニヴォ カベルネ・
ソーヴィニヨン

Carnivor Cabernet Sauvignon

8,000円

(税込8,800円)

クラウディ・ベイ ピノ・
ノワール

Cloudy Bay Pinot Noir

12,000円

(税込13,200円)

アルタ・エゴ・ド・パルメ

Alta Ego de Palmer

24,000円

(税込25,400円)

ケンゾー エステート
rindo 紫鈴

Kenzo Estate Rindo Murasaki

48,000円

(税込52,800円)

オーパス・ワン

Opus One

120,000円

(税込132,000円)

ask

リクエストにもお応えしますので、お気軽にスタッフまでお尋ねください。

ソフトドリンク

Soft Drink

ウーロン茶

Oolong Tea

500円

(税込550円)

八女茶

Yame Tea

500円

(税込550円)

ジャスミン茶

Jasmine Tea

500円

(税込550円)

黒ウーロン茶

Black Oolong Tea

600円

(税込660円)

コーラ

Coke

500円

(税込550円)

ジンジャーエール

Ginger Ale

500円

(税込550円)

オレンジジュース

Orange Juice

500円

(税込550円)

マンゴージュース

Mango Juice

500円

(税込550円)

りんごジュース

Apple Juice

500円

(税込550円)

グレープフルーツジュース

Orange Juice

500円

(税込550円)

美酢スカッシュ

Vinegar Squash

500円

(税込550円)