

USHINO KURA

特撰黒毛和牛専門店 うしのくら



厳選蔵元から直送される
極上の黒毛和牛を
季節の野菜や海鮮と共に
懐石コースをお楽しみください

うしのくら 焼肉懐石

季節の特撰食材 焼肉懐石コース

1名様 税込 8,200円

2時間フリードリンク付 税込10,000円

季節のすり流し

前菜 4 種盛合せ

季節の彩り酵素サラダ

季節の海鮮と焼野菜

美食鮑"翡翠の瞳"と"天使の海老"の鉄板焼

季節の拘り焼野菜

箸休め

焼肉 7 種盛

厚切り上たん昆布塩焼 / 肩バラ肉焼しゃぶ

上カルビたれ焼 / 上赤身肉たれ焼

和牛特撰上はらみ赤柚子胡椒焼

本日のほるもん / 白ほるもん塩麴焼

うしのくら特撰

薩摩牛 4% の奇跡 特撰部位

✂ 薩摩牛バラちらし / お吸い物

甘味

季節の特撰食材 焼肉懐石コース

-シャトーブリアン付-

1名様 税込10,200円

2時間フリードリンク付 税込12,000円

季節のすり流し

前菜 4 種盛合せ

季節の彩り酵素サラダ

季節の海鮮と焼野菜

美食鮑"翡翠の瞳"と"天使の海老"の鉄板焼

季節の拘り焼野菜

箸休め

焼肉 7 種盛

厚切り上たん昆布塩焼 / 肩バラ肉焼しゃぶ

上カルビたれ焼 / 上赤身肉たれ焼

和牛特撰上はらみ赤柚子胡椒焼

本日のほるもん / 白ほるもん塩麴焼

うしのくら特撰

薩摩牛 4% の奇跡 シャトーブリアン

✂ 薩摩牛の炊き立て土鍋ご飯
牛骨白湯スープ

甘味

焼肉宴会コース

焼肉宴会 匠-たくみ-

1名様

税込6,700円

2時間フリードリンク付

税込8,500円

キムチ・ナムル4種盛合せ

牛タンシチュー

季節の彩り酵素サラダ

厳選焼肉7種盛

上たん塩 / 和牛はらみ / 上カルビたれ焼
葱塩ロース / カルビたれ焼 / 国産ほるもん2種

上赤身の肉寿司2種

焼しゃぶ2種食べ比べ

口溶け霜降り希少部位焼しゃぶ / 赤身焼しゃぶ

✂ たまごクッパ

甘味

焼肉宴会 雅-みやび-

1名様

税込8,200円

2時間フリードリンク付

税込10,000円

前菜6種盛合せ

季節の彩り酵素サラダ

特撰焼肉4種盛

厚切り上たん塩 / 本日の特撰厚切りステーキ
本日の赤身希少部位 / 葱塩カルビ

焼すき2種食べ比べ

赤身焼すき
口溶け霜降り希少部位焼すき（ひと口ご飯）

厳選たれ焼4種盛

上カルビたれ焼 / 上ロースたれ焼
和牛特撰上はらみ サンチュ巻き
白ほるもん青唐辛子焼

✂ 季節の冷麺

甘味

焼肉宴会 極-きわみ-

1名様

税込10,200円

2時間フリードリンク付

税込12,000円

前菜6種盛合せ

季節の彩り酵素サラダ

極上焼肉7種盛

厚切り上たん塩 / 本日の特撰厚切りステーキ
特撰ヒレロース / 葱塩カルビ / 和牛特撰上はらみ
上カルビたれ焼 / 上ロースたれ焼

上赤身の肉寿司2種

焼しゃぶ2種食べ比べ

口溶け霜降り希少部位焼しゃぶ / 赤身焼しゃぶ

✂ 季節の冷麺

甘味





歯切れの良い食感と濃厚な味わいが
魅力で人気の牛タン
牛タンのおいしさを詰め込んだ
牛タン尽くしのコースをご用意

牛タンコース

牛タン尽くし フルコース

1名様

税込6,700円

2時間フリードリンク付

税込8,500円

キムチ・ナムル2種盛合せ

焼しゃぶ焼すき2種盛

牛タンシチュー

大判牛たん焼しゃぶ

赤身肉焼すき 赤玉卵黄たれ

牛たん寿司2種盛

✂ 青唐レモン冷麺

牛たん尽くし焼肉4種盛

甘味

葱たん塩 / 厚切り上たん塩

つらみ / カルビ

舌休め

Free Drink Menu

ビール

生ビール

Asahi Premium生ビール熟撰(中瓶)

Asahi "DRY ZERO"(泡付)ノンアルコール

ハイボール

ハイボール/コークハイボール

ジンジャーハイボール

サワー・チューハイ

ウーロンハイ/知覧茶ハイ/レモンサワー

グレープフルーツサワー

ライムサワー/柚子サワー

焼酎

ロック/水割り/お湯割り/ソーダ割り

〈芋〉 国分/ 鶴姫の愛/富乃宝山 他

〈麦〉 中々

果実酒

ロック/水割り/お湯割り/ソーダ割り

小正の梅酒/あんず酒

日本酒

白鶴辛口 常温/熱燗

ジン

ジントニック/ジンバック/ジンリッキー

カクテル

カシスオレンジ/カシスウーロン

カシスソーダ/カシスグレープフルーツ

シャンディガフ

ワイン 各種

ソフトドリンク 各種

A la carte Menu

前菜

前菜盛合せ

- ・牛生ユッケ
- ・低温調理肉刺し
- ・タンシチューor塩もつおでん
- ・季節野菜炊き合わせ
- ・季節野菜のすり流し

990円（税込1,089円）



特撰和牛のなめろう

990円（税込1,089円）

塩もつおでん

490円（税込539円）

韓国のに

490円（税込539円）

チャンジャ

490円（税込539円）

さつま揚げ

690円（税込759円）

キムチ・ナムル

キムチ各種（白菜／カクテキ／オイキムチ）

490円（税込539円）

ナムル各種（もやし／青菜／大根）

490円（税込539円）

季節野菜のナムル

490円（税込539円）

キムチ盛合せ

790円（税込869円）

ナムル盛合せ

790円（税込869円）



サラダ

伊勢真鯛の生ハムサラダ

ハーフサイズ	レギュラーサイズ
490円	980円
（税込539円）	（税込1,078円）

季節の彩り酵素サラダ

390円	780円
（税込429円）	（税込858円）

和牛割烹うしのくらサラダ

490円	980円
（税込539円）	（税込1,078円）

チョレギサラダ

390円	780円
（税込429円）	（税込858円）

サンチュ

690円
（税込759円）



冷肉・刺身

和牛ユッケ

和牛ユッケ	1,590円(税込1,749円)
伊勢真鯛のカルパッチョ	990円(税込1,089円)
特撰和牛のなめろう	990円(税込1,089円)
低温調理のレバー/ハツ	990円(税込1,089円)



肉寿司

肉寿司2点盛合せ

肉寿司2点盛合せ	2,090円(税込2,299円)
・口溶け霜降り希少部位の肉寿司(2貫) ・幻の白海老上赤身の肉寿司(2貫)	
上赤身の肉寿司(2貫)	690円 (税込759円)
口溶け霜降り希少部位の肉寿司(2貫)	1,090円(税込1,199円)
幻の白海老 上赤身の肉寿司(2貫)	1,090円(税込1,199円)

うしのくら特撰

ヒレ肉 極厚ステーキ焼

3,490円(税込3,839円)



サーロイン 極厚ステーキ焼

2,490円(税込2,739円)



和牛はらみ 極厚ステーキ焼

3,190円(税込3,509円)



和牛特撰黒たん塩

3,290円(税込3,619円)



霜降り希少部位

赤身希少部位

各2,090円(税込2,299円)



料理長厳選部位を一番おいしい食べ方で。
本日ご用意の部位はスタッフにお訊ね下さい。



4%の奇跡 量り売り

牛肉は各部位各々に特徴ある味わいや旨みがあります。
一つの部位でも赤身肉と霜降り肉が存在し、同じ霜降り肉でも部位によって
味わいが違うのです。毎日料理人がその日のおすすめ部位を切出し、お客様の
好きな分だけご提供します。

霜降り希少部位

1g 各19円(税込21円)

赤身希少部位

100gからご注文を承ります

カットをお選び下さい [ステーキカット / 焼肉カット]



海鮮焼盛合せ レギュラーサイズ

海鮮焼盛合せ

レギュラーサイズ(3〜4名様) 4,490円(税込4,939円)

・天使の海老 ・帆立貝柱
・伊勢海老テール焼 ・美食鮑

ハーフサイズ(2名様) 2,490円(税込2,739円)

※仕入れの状況により内容が異なる場合がございます

伊勢真鯛のカルパッチョ

990円(税込1,089円)

天使の海老 鉄板焼

1,290円(税込1,419円)

幻の白海老 上赤身の肉寿司(2貫)

1,090円(税込1,199円)

肉盛



うしのくら盛 -厳撰-

2名盛 4,500円(税込4,950円)／4名盛 9,000円(税込9,900円)

- ・上たん塩 ・和牛はらみ ・極上カルビ ・赤身肉昆布塩焼
- ・赤身肉焼しゃぶ ・南国スイート豚バラ ・本日のほるもん



うしのくら盛 -特撰-

2名盛 5,500円(税込6,050円)／4名盛 11,000円(税込12,100円)

- ・厚切り上たん塩 ・特撰希少部位 ・和牛特撰上はらみ 赤柚子胡椒焼 ・赤身肉昆布塩焼
- ・特撰なかおち ・肩バラ肉 焼きしゃぶ刻み葱巻き ・白ほるもん塩麴焼 ・海鮮焼 ・焼野菜



うしのくら盛 -極 きわみ-

2名盛 7,000円(税込7,700円)／4名盛 14,000円(税込15,400円)

- ・厚切り上たん塩 ・口溶け霜降り希少部位焼しゃぶ ・和牛特撰上はらみ 赤柚子胡椒焼
- ・特撰赤身ステーキ ・極上カルビ ・上ロース ・焼野菜

たん

牛たん絨毯1面焼 (5人前程度)
5,990円(税込6,589円)



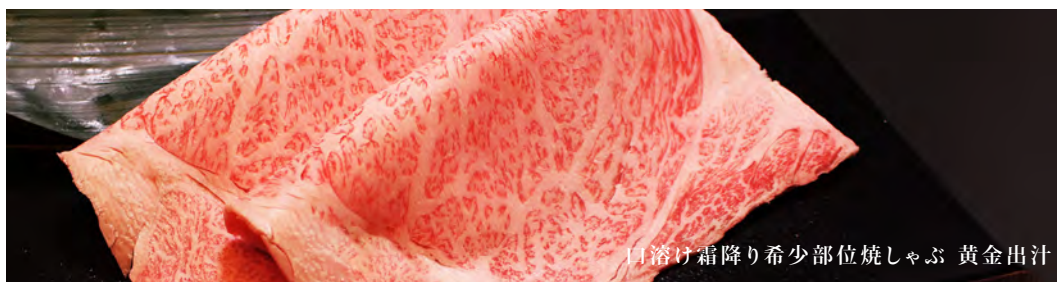
上たん塩	1,690円(税込1,859円)
厚切り上たん塩	2,290円(税込2,519円)
和牛特撰黒たん塩	3,290円(税込3,619円)
たん3種盛	2名盛 1,990円(税込2,189円)
・上たん塩 ・厚切り上たん塩 ・葱たん	4名盛 3,980円(税込4,378円)

焼しゃぶ

肩バラ肉焼しゃぶ 刻み葱巻き	1,190円(税込1,309円)
赤身肉焼しゃぶ 黄金出汁	1,590円(税込1,749円)
口溶け霜降り希少部位焼しゃぶ 黄金出汁	2,190円(税込2,409円)

焼すき

肩バラ肉焼すき	1,190円(税込1,309円)
赤身肉焼すき	1,590円(税込1,749円)
口溶け霜降り希少部位焼すき	2,190円(税込2,409円)



口溶け霜降り希少部位焼しゃぶ 黄金出汁



カルビ・霜降り肉

カルビ 塩／タレ

890円 (税込979円)

上カルビ 塩／タレ

1,490円(税込1,639円)

特撰なかおち

1,090円(税込1,199円)

霜降り希少部位

2,090円(税込2,299円)

料理長厳選部位を一番おいしい食べ方で。本日ご用意の部位はスタッフにお訊ね下さい。



サーロイン極厚ステーキ焼

2,490円(税込2,739円)



ロース 塩／タレ	890円 (税込979円)
上ロース 塩／タレ	1,490円(税込1,639円)
赤身肉 昆布塩焼	990円(税込1,089円)
上赤身肉 昆布塩焼	1,590円(税込1,749円)
赤身希少部位 昆布塩焼	2,290円(税込2,519円)
ヒレ肉極厚ステーキ焼	3,490円(税込3,839円)

赤身希少部位

2,090円(税込2,299円)

料理長厳選部位を一番おいしい食べ方で。本日ご用意の部位はスタッフにお訊ね下さい。

はらみ



和牛はらみ 塩／タレ	1,490円(税込1,639円)
和牛特撰上はらみ 塩／タレ	2,590円(税込2,849円)
和牛特撰上はらみ 赤柚子胡椒焼	2,590円(税込2,849円)

国産ほるもん

ほるもん6種盛

2名盛 1,490円(税込1,639円)

4名盛 2,980円(税込3,278円)

しまちよう 塩／味噌だれ／青唐辛子だれ 790円 (税込869円)

まるちよう 塩／味噌だれ／青唐辛子だれ 790円 (税込869円)

ぎあら 塩／味噌だれ／青唐辛子だれ 690円 (税込759円)

みの 塩／味噌だれ／青唐辛子だれ 790円 (税込869円)

レバー 塩／味噌だれ／青唐辛子だれ 690円 (税込759円)

白ほるもん 塩麴焼 790円 (税込869円)

ハツ 塩焼 690円 (税込759円)

つらみ 塩焼 790円 (税込869円)

厚切りレバー ごま塩だれ
990円(税込1,089円)



南国スイート豚

南国スイートウインナー 590円 (税込649円)

南国スイート豚バラ肉 890円 (税込979円)

焼野菜

産直こだわりグリル野菜 990円(税込1,089円)

さつま芋バター焼 590円 (税込649円)

にんにくオイル焼 590円 (税込649円)

メニュー

	ハーフサイズ	レギュラーサイズ
ビビンバ	590円 (税込649円)	1,180円 (税込1,298円)
冷麺	590円 (税込649円)	1,180円 (税込1,298円)
季節の冷麺	630円 (税込693円)	1,260円 (税込1,386円)
ユッケジャンラーメン		990円 (税込1,089円)
黒毛和牛刺しの出汁茶漬け		890円 (税込979円)



黒毛和牛刺しの出汁茶漬け

	ハーフサイズ	レギュラーサイズ
ユッケジャンクッパ	590円 (税込649円)	1,180円 (税込1,298円)
たまごクッパ	490円 (税込539円)	980円 (税込1,078円)
テールクッパ	590円 (税込649円)	1,180円 (税込1,298円)
ごはん	小 290円 (税込319円) 中 340円 (税込374円) 大 390円 (税込429円)	

スープ

うしのくら極みスープ	690円（税込759円）
わかめスープ	390円（税込429円）
たまごスープ	490円（税込539円）
テールスープ	590円（税込649円）
ユッケジャンスープ	590円（税込649円）



お口直し

黒糖アイス	390円（税込429円）
杏仁豆腐	390円（税込429円）
季節のシャーベット	390円（税込429円）
黒糖アイス最中	390円（税込429円）

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS



当店を運営する株式会社ピースマイルプロジェクトはSDGsの目標達成に向けての取り組みを実施しています。