

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

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

焼肉 7 種盛

厚切り上たん昆布塩焼 / 和牛特撰上はらみ赤柚子胡椒焼

肩バラ肉焼しゃぶ葱包み焼

上カルビたれ焼 / 上赤身肉大葉胡椒焼

本日のほるもん / 白ほるもん塩麴焼

箸休め

うしのくら特撰

薩摩牛 4% の奇跡 特撰部位

殻付き真牡蠣と帆立貝柱の鉄板焼

季節の拘り焼野菜



漬け上赤身肉の土鍋ご飯

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

焼肉7種盛

厚切り上たん昆布塩焼
和牛特撰上はらみ赤柚子胡椒焼
肩バラ肉焼しゃぶ葱包み焼
上カルビたれ焼
上赤身肉大葉胡椒焼
本日のほるもん
白ほるもん塩麴焼

箸休め

うしのくら特撰

薩摩牛4%の奇跡 シャトーブリアン
伊勢海老テールと帆立貝柱の鉄板焼
季節の拘り焼野菜

🍴 漬け上赤身肉の土鍋ご飯

甘味

特撰たんの山葵すき 焼肉懐石コース

1名様 税込6,700円

2時間フリードリンク付 税込8,500円

季節のすり流し

前菜4種盛合せ

季節の彩り酵素サラダ

特撰たんの山葵すき
モッツアレラチーズと共に

箸休め

うしのくら厳撰

上たん昆布塩焼
和牛はらみ赤柚子胡椒焼
肩バラ肉焼しゃぶ刻み葱巻き
カルビたれ焼
上赤身肉大葉胡椒焼
白ほるもん塩麴焼

🍴 漬け上赤身肉の土鍋ご飯

甘味

焼肉宴会コース

焼肉宴会 匠-たくみ-

1名様	税込6,200円
2時間フリードリンク付	税込8,000円

前菜 5 種盛合せ	厳選たれ焼4種盛
季節の彩り酵素サラダ	カルビたれ焼
厳選焼しゃぶ4種盛	上ロースたれ焼
上たん焼しゃぶ刻み葱巻き	国産ほるもん 2 種
南国スイート豚バラ肉焼しゃぶ サンチュ巻き	✂
赤身肉焼すき	甘味
赤身希少部位焼しゃぶ黄金出汁	

焼肉宴会 極-きわみ-

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	焼すき2種食べ比べ
季節の彩り酵素サラダ	赤身肉焼すき
特撰焼肉4種盛	口溶け霜降り希少部位焼すき (ひと口ご飯)
厚切り上たん塩	厳選たれ焼4種盛
本日の特撰厚切りステーキ	上カルビたれ焼
本日の赤身希少部位	上ロースたれ焼
葱塩カルビ	和牛特撰上はらみサンチュ巻き
	白ほるもん青唐辛子焼
	✂
	甘味



A la carte Menu

前菜

前菜盛合せ

- ・牛生ユッケ
- ・低温調理レバー
- ・福岡県産胡麻豆腐の冷製庵仕立て
- ・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)

福岡県産胡麻豆腐の冷製仕立て

690円(税込759円)

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／ゼンマイ)

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

490円(税込539円)

季節の彩り酵素サラダ

390円(税込429円)

和牛割烹うしのくらサラダ

490円(税込539円)

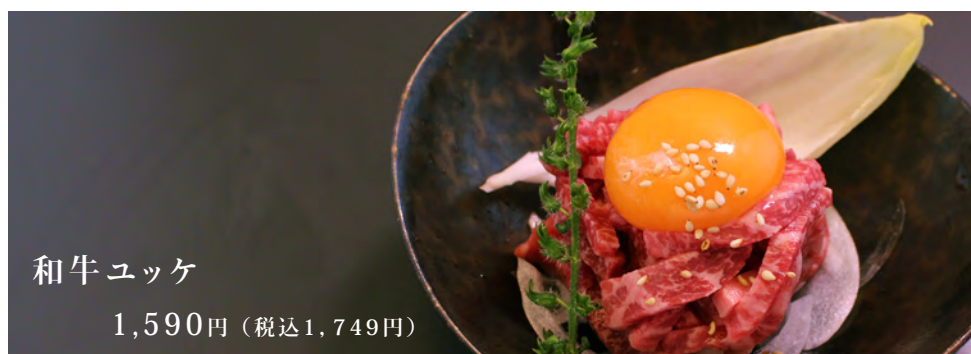
チョレギサラダ

390円(税込429円)

サンチュ

690円(税込759円)

冷肉・刺身



伊勢真鯛のカルパッチョ	990円(税込1,089円)
和牛上赤身のこぶ締め	990円(税込1,089円)
特撰和牛のなめろう	990円(税込1,089円)
たんの低温ロースト	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	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

口溶け霜降り希少部位 香味野菜焼	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)
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

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。
本日も用意の部位はスタッフにお訊ね下さい。

- ・さんかくばら 〈厚切り〉
- ・みすじ 〈青唐辛子おろしポン酢〉
- ・かいのみ 〈山葵塩〉
- ・ともさんかく 〈出汁/生七味〉
- ・巻きロース 〈山葵塩〉

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。
本日も用意の部位はスタッフにお訊ね下さい。

- ・らんぷ/らむひれ 〈山葵塩〉
- ・極上ロース芯 〈出汁/生七味〉
- ・うちひら 〈山葵塩〉
- ・いちぼ 〈出汁/生七味〉
- ・ざぶとん 〈山椒タレ〉



海鮮



海鮮焼盛合せ

・赤海老 ・帆立貝柱
・伊勢海老テール焼 ・ずわい蟹

フルサイズ(3~4名様) 4,490円(税込4,939円)

ハーフサイズ(2名様) 2,490円(税込2,739円)

伊勢真鯛のカルパッチョ

990円(税込1,089円)

赤海老の鉄板焼

990円(税込1,089円)

幻の白海老 上赤身の肉寿司(2貫)

1,090円(税込1,199円)

焼野菜

産直こだわりグリル野菜

990円(税込1,089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



うしのくら特撰盛～雅～

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 ・白ほるもん塩麹焼 ・海老焼 ・焼野菜

うしのくら盛 -極 きわみ-

2名盛 8,000円(税込8,800円) / 4名盛 16,000円(税込17,600円)

- ・極上ヒレステーキ ・厚切りサーロイン ・厚切り上たん塩 ・特選希少部位
- ・和牛特撰上はらみ 赤柚子胡椒焼 ・肩バラ肉 焼きしゃぶ刻み葱巻き ・白ほるもん塩麹焼
- ・海老焼 ・焼野菜

たん

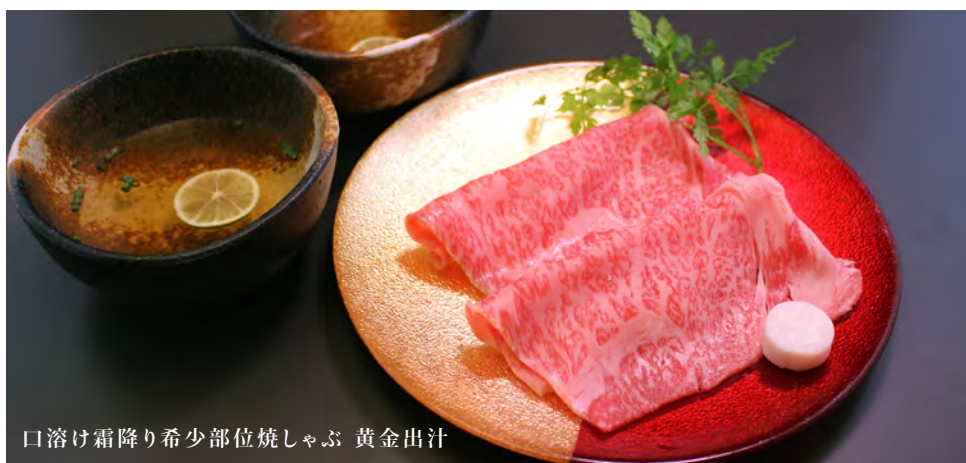
上たん塩	1,690円(税込1,859円)
厚切り上たん塩	2,290円(税込2,519円)
和牛特撰黒たん塩	3,290円(税込3,619円)
たん3種盛	2名盛 1,990円(税込2,189円)
・上たん塩 ・厚切り上たん塩 ・葱たん	4名盛 3,980円(税込4,378円)

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	1,090円(税込1,199円)
上カルビ 塩／タレ	1,590円(税込1,749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。

- ・さんかくばら 〈厚切り〉
- ・みすじ 〈青唐辛子おろしポン酢〉
- ・かいのみ 〈山葵塩〉
- ・ともさんかく 〈出汁/生七味〉
- ・巻きロース 〈山葵塩〉



かばす香る 塩ポン大葉焼

霜降り肉 塩ポン大葉焼	1,090円(税込1,199円)
上霜降り肉 塩ポン大葉焼	1,590円(税込1,749円)
霜降り希少部位 塩ポン大葉焼き	2,290円(税込2,519円)

ロース・赤身肉

ロース 塩／タレ 1,090円(税込1,199円)

上ロース 塩／タレ 1,590円(税込1,749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。

- ・らんぷ/らむひれ 〈山葵塩〉
- ・極上ロース芯 〈出汁/生七味〉
- ・うちひら 〈山葵塩〉
- ・いちぼ 〈出汁/生七味〉
- ・ざぶとん 〈山椒タレ〉

昆布塩焼

赤身肉 昆布塩焼 1,090円(税込1,199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)

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)

厚切りレバー ごま塩だれ 990円(税込1,089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)

南国スイート豚

南国スイート豚バラ肉

890円 (税込979円)

メニュー

ビビンバ	590円 (税込649円)
冷麺	590円 (税込649円)
季節の冷麺	630円 (税込693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

ユッケジャンクッパ	590円 (税込649円)
たまごクッパ	490円 (税込539円)
テールクッパ	590円 (税込649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）
福岡県産胡麻豆腐のチゲスープ	690円（税込759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）