

焼
肉

YAKINIKU
USHIFUJI



うし
ふじ



中文套餐菜单



한국어 코스 메뉴

※表示価格はすべて税込です。

※本商品は生食用食肉を使用しております。

※お子様、ご高齢の方、妊娠中の方、体調の優れない方は生食をお控えください。

Some menu items contain raw meat.

Children, elderly guests, pregnant women, and those who are feeling unwell are advised to refrain from consuming raw meat.



うしふじコース ¥8,800 (税込)
Ushifuji Course

自家製ナムルとキムチの3種盛り合わせ
Assorted Homemade Namul & Kimchi (3 varieties)

うしふじ塩キャベツ (おかわり自由)
Ushifuji Salted Cabbage (Free Refills)

厳選和牛のユッケ
Premium Wagyu Yukhoe (Japanese-style beef tartare)

厳選タン
Carefully Selected Beef Tongue

厳選ハラミ
Carefully Selected Harami (Skirt Steak)

本日の厳選赤身
Today's Selected Lean Wagyu Cut

本日の厳選和牛2種 タレ
Today's Selected Wagyu (2 cuts) with Special Sauce

厳選大判肉の焼きすき ~真っ赤卵~
Large-Cut Wagyu Sukiyaki Style Grilled Beef served with rich red egg yolk

うしふじ石焼ビビンバ
Ushifuji Stone-Grilled Bibimbap

本日のデザート
Today's Dessert



特選コース

Special Course

厳選した和牛に加え、うしふじ名物の「キャビアユッケ」と「ヒレカツサンド」を楽しむ特選コース。肉の旨味を最大限に引き出す火入れと丁寧な仕込みにより、和牛本来の味わいをご堪能いただけます。

上質さと満足感を兼ね備えたイチオシのコースです。

特選コース

Special Course

¥ 11,000 (税込)

自家製ナムルとキムチの3種盛り合わせ
Assorted Homemade Namul & Kimchi (3 varieties)

うしふじ塩キャベツ (おかわり自由)
Ushifuji Salted Cabbage (Free Refills)

厳選和牛のキャビアユッケ
Premium Wagyu "Caviar" Yukhoe

厳選厚切りタン
Carefully Selected Thick-Cut Beef Tongue

厳選厚切りハラミ
Carefully Selected Thick-Cut Harami (Skirt Steak)

本日の厳選赤身
Today's Selected Lean Wagyu Cut

厳選ヒレカツサンド
Premium Wagyu Fillet Cutlet Sandwich

本日の厳選和牛2種 タレ
Today's Selected Wagyu (2 cuts) with Special Sauce

うしふじ冷麺
Ushifuji Cold Noodles

本日のデザート
Today's Dessert

プレミアムコース

Premium Course

¥14,300 (税込)

自家製ナムルとキムチの3種盛り合わせ
Assorted Homemade Namul & Kimchi (3 varieties)

うしふじ塩キャベツ (おかわり自由)
Ushifuji Salted Cabbage (Free Refills)

特選ヒレ肉寿司
Premium Fillet Beef Sushi

選べるユッケ～王道・キャビア～
Choice of Yukhoe
Classic Style or Caviar Topped

厳選厚切りタン
Carefully Selected Thick-Cut Beef Tongue

厳選厚切りハラミ
Carefully Selected Thick-Cut Harami (Skirt Steak)

本日の厳選赤身
Today's Selected Lean Wagyu Cut

厳選ヒレカツサンド
Premium Wagyu Fillet Cutlet Sandwich

本日の厳選和牛2種 タレ
Today's Selected Wagyu (2 cuts) with Special Sauce

厳選大判肉の焼きすき～真っ赤卵～
Large-Cut Wagyu Sukiyaki-Style Grilled Beef
served with rich red egg yolk

選べるメ～ビビンバ・うしふじ冷麺～
Choice of Final Dish
Stone-Grilled Bibimbap or Ushifuji Cold Noodles

季節のデザート
Seasonal Dessert



桜咲く春爛漫コース

Spring in Full Bloom Course

厳選A5和牛と鮑を使用した旬の食材を贅沢に使用しております。
サクトロの春巻きユッケに始まり、鮑と筍の土鍋ご飯、ヒレカツサンドなど、温かな逸品を。生ビールやワインを含む豪華飲み放題とともに、贅沢な春の香りをお楽しみいただけます。

期間限定 桜咲く春爛漫コース

Limited-Time Course (Feb 1 - Apr 30, 2026)

2026.02.01~2026.04.30

¥11,000 (税込)

自家製ナムルとキムチの3種盛り合わせ
Assorted Homemade Namul & Kimchi (3 varieties)

うしふじ塩キャベツ (おかわり自由)
Ushifuji Salted Cabbage (Free Refills)

春薫る春巻きユッケ
Spring-Scented Yukhoe Spring Roll

厳選タン
Carefully Selected Beef Tongue

厳選ハラミ
Carefully Selected Harami (Skirt Steak)

厳選赤身1種
Carefully Selected Lean Wagyu (1 cut)

ヒレカツサンド
Wagyu Fillet Cutlet Sandwich

厳選赤身2種 タレ
Carefully Selected Lean Wagyu (2 cuts)
with Special Sauce

鮑と筍の土鍋ご飯
Abalone & Bamboo Shoot Clay Pot Rice

ピスタチオプリン
Pistachio Pudding