焼肉
YAKINIKU
USHIFUJI

うしふじ

※ 본 메뉴의 모든 가격은 부가세가 포함되어 있습니다.
※ 본 제품은 생식용 식육을 사용하고 있습니다.
※ 어린이, 고령자, 임산부 및 컨디션이 좋지 않으신 분께서는
생식 섭취를 삼가 주시기 바랍니다.

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.

우시후지 코스

¥ 8,800 (부가세 포함)

Ushifuji Course

수제 나물 & 김치 3종 모둠
Assorted Homemade Namul & Kimchi (3 varieties)

우시후지 소금 양배추 (무한 리필)
Ushifuji Salted Cabbage (Free Refills)

엄선 와규 육회
Premium Wagyu Yukhoe (Japanese-style beef tartare)

엄선 우설
Carefully Selected Beef Tongue

엄선 하라미
Carefully Selected Harami (Skirt Steak)

오늘의 엄선 적신
Today's Selected Lean Wagyu Cut

오늘의 엄선 와규 2종 (타레 소스)
Today's Selected Wagyu (2 cuts) with Special Sauce

엄선 대판 고기 야키스키 ~신선한 붉은 계란과 함께~
Large-Cut Wagyu Sukiyaki Style Grilled Beef served with rich red egg yolk

우시후지 돌솥 비빔밥
Ushifuji Stone-Grilled Bibimbap

오늘의 디저트
Today's Dessert

YAKINIKU USHIFUJI

특선 코스

Special Course

엄선한 와규와 함께 우시후지의 명물인
「엄선한 와규로 만든 특선 육회」와 「안심 카츠 샌드」
를 즐기실 수 있는 특선 코스입니다. 고기의 풍미를 극대화하는 정교한 화력 조절과
세심한 손질 과정을 통해 와규 본연의 깊은 맛을 만끽하실 수 있습니다.
품격과 만족감을 모두 갖춘, 자신 있게 추천드리는 코스입니다.

YAKINIKU USHIFUJI

특선 코스

Special Course

¥ 11,000 (부가세 포함)

수제 나물 & 김치 3종 모둠
Assorted Homemade Namul & Kimchi (3 varieties)

우시후지 소금 양배추 (무한 리필)
Ushifuji Salted Cabbage (Free Refills)

엄선한 와규로 만든 특선 육회
Selected Wagyu Premium Yukhoe

엄선 두툼한 우설
Carefully Selected Thick-Cut Beef Tongue

엄선 두툼한 하라미
Carefully Selected Thick-Cut Harami (Skirt Steak)

오늘의 엄선 적신
Today's Selected Lean Wagyu Cut

엄선 안심 카츠 샌드
Premium Wagyu Fillet Cutlet Sandwich

오늘의 엄선 와규 2종 (타레 소스)
Today's Selected Wagyu (2 cuts) with Special Sauce

우시후지 냉면
Ushifuji Cold Noodles

오늘의 디저트
Today's Dessert

프리미엄 코스

Premium Course

엄선에 엄선을 거친 최고급 와규를 아낌없이 즐기실 수 있는 프리미엄 야키니쿠 코스입니다.
고기 본연의 풍미를 극대화하는 장인의 기술과 섬세한 조리 과정을 통해 완성된 요리 하나하나가
고객님께 더없이 특별한 시간을 선사합니다.
특별한 날, 소중한 분과의 품격 있는 자리에 어울리는 최상의 야키니쿠를 경험해 보시기 바랍니다.

YAKINIKU USHIFUJI

프리미엄 코스

Premium Course

¥14,300 (부가세 포함)

수제 나물 & 김치 3종 모둠
Assorted Homemade Namul & Kimchi (3 varieties)

우시후지 소금 양배추 (무한 리필)
Ushifuji Salted Cabbage (Free Refills)

특선 안심 소고기 초밥
Premium Fillet Beef Sushi

선택하는 육회 – 기본 육회 또는 특선 육회
Choose Your Yukhoe
Classic Yukhoe or Premium Yukhoe

엄선 두툼한 우설
Carefully Selected Thick-Cut Beef Tongue

엄선 두툼한 하라미
Carefully Selected Thick-Cut Harami (Skirt Steak)

오늘의 엄선 적신
Today's Selected Lean Wagyu Cut

엄선 안심 카츠 샌드
Premium Wagyu Fillet Cutlet Sandwich

오늘의 엄선 와규 2종 (타레 소스)
Today's Selected Wagyu (2 cuts) with Special Sauce

엄선 대판 고기 야키스키 ～신선한 붉은 계란과 함께～
Large-Cut Wagyu Sukiyaki-Style Grilled Beef
served with rich red egg yolk

선택 가능한 마무리 식사 – 비빔밥 / 우시후지 냉면
Choice of Final Dish
Stone-Grilled Bibimbap or Ushifuji Cold Noodles

제철 디저트
Seasonal Dessert

YAKINIKU USHIFUJI

가을 한정 프리미엄 와규 코스

Exclusive Autumn Wagyu Course

가을 제철 식재료와 엄선한 와규를 아낌없이 사용하여, 맛과 향을 오감으로 즐길 수 있는 특별한 코스입니다.가리비와 연어알을 순간 훈연한 요리부터, 눈앞에서 트러플을 갈아 올리는 야키스키, 포르치니 버섯과 잎새버섯을 사용한 돌솥 오므리조또까지 가을의 풍미를 한 접시에 담았습니다.시그니처 안심 카츠 샌드위치부터 마론 아이스크림을 곁들인 몽블랑까지, 풍성한 음료 무제한과 함께 가을의 깊고 풍부한 향을 마음껏 즐겨보세요.

YAKINIKU USHIFUJI

가을 한정 프리미엄 와규 코스

Exclusive Autumn Wagyu Course

Limited-Time Course (Sep 1 – Nov 30, 2026)

2026년 9월 1일 ~ 2026년 11월 30일

¥11,000 (부가세 포함)

수제 김치 & 나물 3종 모둠
Assorted Homemade Namul & Kimchi (3 varieties)

우시후지 소금 양배추 (원하시는 만큼 추가 가능)
Ushifuji Salted Cabbage (Free Refills)

훈제 가리비와 연어알 육회
Smoked Scallop & Salmon Roe Yukhoe

엄선 우설
Premium Beef Tongue

엄선 안창살
Premium Harami (Skirt Steak)

엄선 살코기 1종 ~소금~
Premium Lean Beef Selection – Salt

엄선 소고기 안심 카츠 샌드위치
Premium Beef Fillet Cutlet Sandwich

엄선 살코기 2종 ~타레 소스~
Two Kinds of Premium Lean Beef – Yakiniku Sauce

트러플 향을 더한 살코기 야키스키
Truffle-Scented Lean Beef Sukiyaki

가을 향 가득한 포르치니 버섯 돌솥 오므리조또
Autumn Porcini Stone-Pot Omurice Risotto

몽블랑 아이스크림
Mont Blanc Ice Cream

YAKINIKU USHIFUJI

애니버서리 2 주년

장어와 와규의 미식 향연 코스

Eel & Wagyu Feast Course

2주년을 맞이한 야키니쿠 Ushifuji가 선보이는 프리미엄 코스입니다. 엄선된 A5 등급 와규와
장어를 아낌없이 사용하여 완성했습니다. 산초의 향이 은은하게 퍼지는 장어 요리와 토로타쿠 유케 스시로 시작해,
고급 안심을 사용한 장어 솥밥과 시그니처 안심 카츠 샌드 등 최상의 일품 요리를 준비했습니다.
생맥주와 와인을 포함한 프리미엄 무제한 음료와 함께,
한층 더 진화한 Ushifuji의 2주년을 마음껏 즐겨보시기 바랍니다.

YAKINIKU USHIFUJI

장어와 와규의 미식 향연 코스

Eel & Wagyu Feast Course

Limited-Time Course (Jun 1 – Aug 31, 2026)

2026년 6월 1일 ~ 2026년 8월 31일

¥11,000 (부가세 포함)

수제 김치 & 나물 3종 모둠
Assorted Homemade Namul & Kimchi (3 varieties)

우시후지 소금 양배추 (원하시는 만큼 추가 가능)
Ushifuji Salted Cabbage (Free Refills)

장어 유케 스시
Eel Yukhoe Sushi

엄선 두툼한 우설
Premium Thick-Cut Beef Tongue

엄선 하라미 (안창살)
Premium Harami (Skirt Steak)

엄선 적신 1종
Selected Lean Beef (1 cut)

안심 카츠 샌드
Fillet Cutlet Sandwich

엄선 적신 2종 (타레 소스)
Selected Lean Beef (2 cuts) – with Sauce

장어와 엄선 안심 솥밥 히츠마부시 스타일
Clay Pot Rice with Eel & Premium Fillet
Served Hitsumabushi Style

선택 디저트
생 피스타치오 아이스크림 / 커피 크럼블 아이스크림

Choice of Dessert
Fresh Pistachio Ice Cream / Crushed Coffee Ice Cream

YAKINIKU USHIFUJI