

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 모듬

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

특선 코스

Special Course

₩ 11,000 (부가세 포함)

수제 나물 & 김치 3종 모듬

Assorted Homemade Namul & Kimchi (3 varieties)

우시후지 소금 양배추 (무한 리필)

Ushifuji Salted Cabbage (Free Refills)

엄선 와규 캐비어 육회

Premium Wagyu "Caviar" Yukhoe

엄선 두툽한 우설

Carefully Selected Thick-Cut Beef Tongue

엄선 두툽한 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

염선에 염선을 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.

프리미엄 코스

Premium Course

₩ 14,300 (부가세 포함)

수제 나물 & 김치 3종 모듬

Assorted Homemade Namul & Kimchi (3 varieties)

우시후지 소금 양배추 (무한 리필)

Ushifuji Salted Cabbage (Free Refills)

특선 안심 소고기 초밥

Premium Fillet Beef Sushi

선택 가능한 육회 ~ 정통 / 캐비어 ~

Choice of Yukhoe

Classic Style or Caviar Topped

엄선 두툽한 우설

Carefully Selected Thick-Cut Beef Tongue

엄선 두툽한 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



벚꽃 만개 봄 한정 코스

Spring in Full Bloom Course

엄선한 A5 와규와 전복을 비롯한 제철 식재료를 아낌없이 담아낸 봄 한정 스페셜 코스입니다.
부드럽고 녹아내리는 식감의 봄향 가득한 춘권 육회로 시작해,
전복과 죽순을 넣은 솔밥, 그리고 안심 카츠 샌드까지
따뜻하고 정성 어린 일품요리를 준비했습니다.
생맥주와 와인을 포함한 프리미엄 무제한 음료와 함께 풍성한 봄의 향취를 만끽해 보시기 바랍니다.

벚꽃 만개 봄 한정 코스

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

2026년 2월 1일 ~ 2026년 4월 30일

₩ 11,000 (부가세 포함)

수제 김치 & 나물 3종 모듬

Assorted Homemade Namul & Kimchi (3 varieties)

우시후지 소금 양배추 (원하시는 만큼 추가 가능)

Ushifuji Salted Cabbage (Free Refills)

봄향 가득 춘권 육회

Spring-Scented Yukhoe Spring Roll

엄선 우설

Carefully Selected Beef Tongue

엄선 하라미

Carefully Selected Harami (Skirt Steak)

엄선 적신 1종

Carefully Selected Lean Wagyu (1 cut)

안심 카츠 샌드

Wagyu Fillet Cutlet Sandwich

엄선 적신 2종 (타레 소스)

Carefully Selected Lean Wagyu (2 cuts)
with Special Sauce

전복과 죽순 솔밥

Abalone & Bamboo Shoot Clay Pot Rice

피스타치오 푸딩

Pistachio Pudding