

一品メニュー

キムチ3種盛り	600円 (税込660円)
うしいち特製サラダ	700円 (税込770円)
厳選熟成タン2種	2,500円 (税込2,750円)
特選但馬牛炙りユツケ風	1,500円 (税込1,650円)
特選但馬牛ザブトン焼きしゃぶ	2,000円 (税込2,200円)
特選但馬牛ヒレ	3,500円 (税込3,850円)
上州牛サーロイン焼きすき	1,800円 (税込1,980円)
ソルロンタンクッパ	1,000円 (税込1,100円)
特選山形牛ハラミ	2,800円 (税込3,080円)
特選但馬牛上カルビ	2,200円 (税込2,420円)
デザート	580円 (税込638円)

お飲み物メニュー

【ビール】

キリン 一番搾り 680円(税込748円)

【麦焼酎グラス】

むらまさ 580円(税込638円)

中々 780円(税込858円)

【芋焼酎グラス】

赤霧島 680円(税込748円)

赤兎馬 880円(税込968円)

【日本酒】

土田 生もと仕込み 800円(税込880円)

【ウイスキー】

角 680円(税込748円)

シーバスリーガルミズナラ 12年 880円(税込968円)

桜尾 980円(税込1,078円)

響ジャパニーズハーモニー 1,300円(税込1,430円)

山崎シングルモルト 1,500円(税込1,650円)

山崎 12年 2,500円(税込2,750円)

【グラスワイン】

グラスワイン赤・白 各800円（税込880円）

ボトルワインございます。
次のページをご覧ください。

【マッコリ】

ソウルジャンス生マッコリ 700円（税込770円）

【サワー】

レモンサワー 580円（税込638円）

グレープフルーツサワー 580円（税込638円）

巨峰サワー 580円（税込638円）

梅サワー 580円（税込638円）

【ノンアルコール】

MARUKUノンアルコールビール
780円（税込858円）

トラウベンモストオーガニック
ぶどうジュース
赤 680円（税込748円）
白 680円（税込748円）

ジュドポムペティアンルージュ
(スパークリングりんごジュース) 1,500円（税込1,650円）

伊良コーラ 980円（税込1,078円）

ジャワティーホワイト 880円（税込968円）

ウーロン茶 480円（税込528円）

【白ワイン】

アウスト シャルドネ オーク樽熟成
5,000円
(税込5,500円)

イタリア / エミリアロマーニャ
マンゴーや白桃、柑橘など様々なフルーツ、木樽由来のバニラやタバコの香り。
味わいはボリューム感がありバランスが良いです。

トフベー エ オウモン 5,000円
(税込5,500円)

フランス / ラングドック ルーシヨン
ドメヌ最上級のクラスを意味する、“III B(トフベー)”。
上質なリムーのシャルドネを使用。
トロピカルフルーツを想わせるふくよかな味わいです。

ジルベール ピク シャブリ 10,000円
(税込11,000円)

フランス / ブルゴーニュ
シャブリの最高の生産者の1人。
美しく輝く色、りんごのバニラの風味も合わさって、
最高のフィネスをもった、アロマティックな仕上がり。

ソロソーレ 10,000円
(税込11,000円)

イタリア / トスカーナ
輝く黄金色。華やかな白い花のアロマと桃やアプリコットなどのアロマ。
リンゴやアーモンドを思わせるボリューム感のある華やかな味わい。

レ クレーテ シャルドネ 20,000円
(税込22,000円)

イタリア / ヴァッレダオスタ
現地レストランの ワインリストには必ず載っているワイン。
ヴァッレダオスタが生む極上シャルドネ。
バリック発酵&熟成から生まれる深い果実感が味わえます。

エール ダルジャン 50,000円
(税込55,000円)

フランス / ボルドー
ボルドーワインの頂上に君臨し続ける王者
ムートン ロスチャイルドが造る白ワイン。
一口飲めば、誰しも虜になる白ワインです。

【赤ワイン】

シャトー プティ フレロン 5,000円
(税込5,500円)

フランス / ボルドー
これぞカベルネ系ボルドー赤ワインの伝統スタイル!
十分なコク、リッチでまろやかなタンニンによる滑らかで
バランスの良い味わい。お肉との相性が抜群です。

ダンデゾン コートデュローヌ VV 5,000円
(税込5,500円)

フランス / コートデュローヌ
有機栽培で育てた樹齢約60年の貴重な葡萄シラー種を使用。
濃厚な果実味と強めなタンニンながら、しなやかな口当たり。

ストルプマン ラ クアドリーア 10,000円
(税込11,000円)

アメリカ / カリフォルニア
しっかりとしたタンニンに適度な酸味がある為
フルボディでありながらピュアな果実味が最後まで続きます。

ドメヌ マレ ジュヴレシャンベルタン
ラ ジャスティス 20,000円
(税込22,000円)

フランス / ブルゴーニュ
肉付きがよく非常に活き活きとしていて
なめらかな口当たりがエレガントです。

サッシカイア 50,000円
(税込55,000円)

イタリア / トスカーナ
とても濃い色調で、カベルネソーヴィニヨン特有の
力強い果実味とバランスのよい酸味を味わうことができます。

オーパスワン 130,000円
(税込143,000円)

アメリカ / カリフォルニア
シャトー ムートン ロートシルトの
フィリップド ロートシルト男爵と ナパヴァレーの
有名醸造家ロバート モンダヴィによって創立された最高級ワイン。

