

Lunch Menu



うしかごネギタン塩定食

・タン定食 ￥1600円 (150g)

・ライス大盛り +¥100円

サイドメニュー

- | | | | |
|-------|--------------|------|-------|
| ・肉増し | ￥900円 (90g) | ・納豆 | ￥100円 |
| ・ネギ増し | ￥100円 (1/2本) | ・生卵 | ￥100円 |
| ・キムチ | ￥200円 | ・漬卵黄 | ￥200円 |

*仕込みの量がなくなり次第終了。

松阪牛 牛すじカレー

・カレー ￥850円

大盛り +¥100円

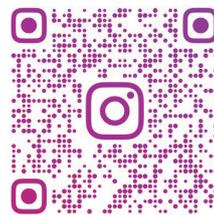
トッピング

- | | | | |
|---------|-------|-----------------|-------|
| ・チーズ | ￥150円 | ・松阪牛赤身 (50g) | ￥400円 |
| ・目玉焼き | ￥100円 | *ランチ限定料金になります。 | |
| ・ポテトサラダ | ￥200円 | ・松阪牛ハンバーグ (70g) | ￥500円 |
| | | *ランチ限定料金になります。 | |

*当店のカレーにはホールスパイスが入っております、
苦手な方は取り除いてください。

ドリンク

- | | |
|-----------|-------|
| ・生ビール | ￥500円 |
| ・コーラ | ￥300円 |
| ・ジンジャーエール | ￥300円 |
| ・烏龍茶 | ￥300円 |



USIKAGO

東京都新宿区高田馬場
三ノ三三七ノ二 二階

焼肉
松阪牛専門

うしかご



・ 松阪牛特徴

松阪牛は、日本三大和牛と称され正式名称「まつさかうし」として親しまれるブランドです。特徴は肉質、脂分が豊富で、食べた時にとろけるようなまろやかさがある牛肉で非常に美味しいことから人気になっています。松阪牛の和牛香

(焼いた時の香り) は、甘くコクがある上品な香りが特徴です。松阪牛の脂の特徴は豊富な不飽和脂肪酸、オレイン酸が豊富に含まれている事で他の牛よりも低い融点担っています。

・ 豊かな自然

松阪牛生産区域には櫛田川や宮川などたくさんの清流が流れており、綺麗な水、伊勢平野の温暖な気候が品質の良い牛を育てます。



・ 牛飼いの匠

肥育農家はそれぞれ独自に創意工夫して、ストレスを与えないように、牛一頭一頭の健康状態を管理し最高の状態で出荷しています。私自身、五年間三重の松阪牛肥育農家さんで牛を育て精肉店でお肉のカットを学びました。実際本物の松阪牛と触れ合いしっかりと育て上げられた松阪牛は想像を超えた美味しさでした。

・ 食材の原産

- ・ 米 ... 新潟県産南魚沼コシヒカリ
- ・ 野菜 ... 長野県産
- ・ 卵 ... 千葉県産
- ・ 鶏がら ... 築地直送国産鳥

品種	組織	融点 (°C)
松阪牛	皮下脂肪	17.4
和牛	皮下脂肪	25.9
交雑種	皮下脂肪	29.9
乳用牛	皮下脂肪	30.2