



当店の価格はすべて税込となっております。また、お通しとしてお一人様550円をいただいております。  
22時以降にご利用のお客様には、深夜料金として10%の追加料金を頂戴いたします。何卒ご了承くださいませ。

All prices include tax.

We serve otoshi (small appetizer) as a table charge. It cost 550 per person.  
A 10% late-night fee applies after 10 PM.

## 生 タン

## Tongue

黒タン 6枚

Black tongue

¥4,800

+ネギ追加 +Green onion

¥200

黒タンカルビ 8枚

Black tongue kalbi

¥2,300

黒毛和牛タンの下側にある部位。

脂身が多く、旨味と甘みが強い部位として人気があります。歯ごたえがありつつも柔らかく、噛むほどに味わいが増す部位です。塩ダレorタレからお選びいただけます。

## 赤 身

## Low fat beef

タレ・塩からお選びいただけます。  
Choice of sauce or salt.

ランプ

Tomoshibi, Chuck tende

¥2,800

ももの中でもやわらかく、コクのある部位。程よく締まった肉質と深い旨味が楽しめます。

亀の甲

Kamenoko, The rare part of the rump

¥2,800

肩甲骨の上にある部位で、しっかりした食べごたえと濃厚な赤身に程よく入った脂のバランスが魅力。

シンシン

ShinShin, Knuckle

¥3,100

きめ細やかな赤身で、噛むごとにあふれ出る肉汁とさっぱりとした旨味が特徴。

かぶり

Kaburi

¥3,100

リブロースの中心部分にかぶっているお肉。脂っこくなく、スッと喉を通るような上品な味わい。

イチボ

Ichibo, Rump Cap

¥3,100

もも肉でありながらサーロインに味わいが似ており、「もも肉のロース」とも呼ばれる。

本日の赤身3種盛り合わせ

3 Kinds of Low fat beef assortment

¥4,300

(1~2人前)

## ロ ー ス

## Loin

タレ・塩からお選びいただけます。  
Choice of sauce or salt.

上ロース

Premium Loin

¥3,200

特上ロース

Deluxe Loin

¥3,800

特選炙りリブロースのすき焼き

Special selection rib roast sukiyaki

¥3,600

～十六代真っ赤卵と一口ご飯～

with mini rice bowl and premium egg

## カルビ

### Prime Kalbi

タレ・塩からお選びいただけます。  
Choice of sauce or salt.

切り落としカルビ	Trimmed Short Rib Slices	¥2,500
上カルビ	Premium Kalbi	¥2,800
特上カルビ	Deluxe Kalbi	¥3,300
黒毛和牛壺漬けカルビ	Japanese black Extra Prime Kalbi	¥3,000

## ホルモン

### Variety Meat

タレ・味噌・旨辛からお選びいただけます。  
Choice of sauce, miso, or spicy.

上ミノ	Premium first stomach	¥2,000
紫蘇ミノ	SHISO first stomach	¥2,500
ショウチョウ	Beef large intestine	¥1,800
焼きレバー	liver	¥1,800
ホルモン3種盛り合わせ (2人前)	Assortment of 3 types of Variety Meat	¥2,600
黒毛和牛ハラミ	Japanese black Outside skirt	¥4,100
壺漬けハラミ	Jar-Marinated Skirt Steak	¥3,300

## 一品

### One dish

和牛ローストユッケ	Wagyu Roast Yukhoe	¥2,800
特選 艶炙りレバー	Special selection glossy grilled liver	¥2,800
センマイ刺し	Raw Omasum Sashimi (Senmai)	¥1,400
ミノ刺し	Raw Beef Tripe Sashimi (Mino)	¥1,600

## キムチ

### Kimchi

白菜キムチ	Chinese cabbage Kimchi	¥900
カクテキ	White radish Kimchi	¥900
オイキムチ	Cucumber Kimchi	¥800
長芋キムチ	Yam Kimchi	¥900
もやしナムル	Bean sprouts namul	¥900
小松菜ナムル	Komatsuna namul	¥900
本日のキムチ盛り合わせ	Assorted Kimchi	¥1,800
本日のナムル盛り合わせ	Assorted Korean namul	¥1,800

## サラダ

### Salad

チョレギサラダ	Korean style Salad	¥1,800
ムンチサラダ	Korean Munchi Salad	¥1,800
パクチーサラダ	Coriander Salad	¥2,100
サンチュセット	Leaf lettuce for beef wrapping set	¥1,000
いぶりがっこベーコンのポテトサラダ Smoked pickles and Bacon Potato salad		¥1,300
韓国海苔	Korean seaweed	¥400

## 野菜

### Vegetable

焼野菜盛り合わせ 3種	Assorted 3 types of vegetables	¥1,500
	+1種追加 +1 Veg	¥400

・玉ねぎ  
Onion

・にんじん  
Carrot

・ピーマン  
Green Pepper

・椎茸  
Shiitake Mushroom

・ナス  
Eggplant

・パプリカ  
Bell Pepper

・エリンギ  
King Oyster Mushroom

・キャベツ  
Cabbage

## スープ

### Soup

わかめスープ	Seaweed Soup	¥800
たまごスープ	Egg Drop Soup	¥800
ユッケジャンスープ	Yukgaejang Soup	¥1,700
海鮮スンドゥブチゲ	Sea food Sundubu Jjigae	¥2,500



### Rice&Noodle

ビビンパ	Bibimbap	¥1,600
石焼ビビンパ	Stone grilled bibimbap	¥2,000
和牛石焼ユッケビビンパ	Wagyu Stone grilled yukke bibimbap	¥3,000
和牛ガーリックライス	Wagyu Garlic rice	¥2,000
ユッケジャンクッパ	Yukgaejang Gukbap	¥2,200
ユッケジャンうどん	Yukgaejang Udon	¥2,200
銀うしスパイシーカレー	Wagyu curry and rice	ハーフ ¥1,000/¥2,000
冷麺	Korean cold noodles	ハーフ ¥900/¥1,800
チャプチェ	Japchae	¥2,000
白米	Rice	小中大 ¥550/¥650/¥750

秋田県産 特別栽培米「サキホコレ」

コシヒカリを超える極良食味品種をコンセプトに開発された秋田米の最上位品種。

卓越した食味の良さに加え、艶やかな外観・香り・食感のバランスにも優れた、特別なお米です。

## アイスクリーム Ice Cream

元ミシュランシェフプロデュースのオリジナルアイスクリーム。

乳製品、卵、白砂糖、添加物不使用で濃厚なのにヘルシーでリッチ。アレルギーがある方もみんなで囲んで食べられる  
「ハッピーアイスクリーム」です。美味しさを楽しみながら、罪悪感のないご褒美を提供したいという想いから誕生しました。

ココナッツバニラ  
Coconut Vanilla

ココナッツ皿入り ¥650  
カップアイス ¥800

バニラ×マンダリンオレンジ  
Vanilla × Mandarin Orange

カップアイスはお持ち帰りも可能です。

コーヒー×アマレットチェリー with ホワイトチョコレート  
Coffee×Amaretto Cherry with White Chocolate

IRODORI  
彩 コース  
全10品 ¥8,800

厳選された黒毛和牛の希少部位を少量ずつ楽しんでいただける  
ライトなコースです。量よりも一品一品の質を重視し、  
アラカルトでも人気のメニューを厳選して盛り込みました。  
食事の量や重さを抑えつつも、バランスよくお楽しみいただけ  
るコースです。

1. キムチ、ナムル各3種盛り合わせ  
Assortment of three types of kimchi and namul
2. 銀うし ムンチサラダ  
Gin-Ushi salad
3. 和牛ローストユッケ  
Wagyu Roast Yukhoe
4. タン塩  
Tongue
5. 黒毛和牛 本日のおすすめ 塩  
Japanese Black Wagyu Beef Today's Special with Salt
6. わかめスープ  
Seaweed soup
7. 黒毛和牛 本日のおすすめ タレ  
Japanese Black Wagyu Beef Today's Special with Sauce
8. 冷麺or石焼ビビンバ  
Korean cold noodles or Stone grilled Bibimbap
9. 杏仁豆腐  
Almond Jerry

HANA  
華 コース  
全11品 ¥12,000

アラカルトでご好評をいただいている人気メニューを余すことなく盛り込み、希少な国産黒毛和牛のハラミもご堪能いただけるおすすめのコースです。初めて当店をご利用の方には、ぜひ一度お試しいただきたい内容となっております。

1. キムチ、ナムル各3種盛り合わせ  
Assortment of three types of kimchi and namul
2. 銀うし ムンチサラダ  
Gin-Ushi salad
3. 和牛ローストユッケ  
Wagyu Roast Yukhoe
4. 黒タンと和牛ハラミ  
Premium Black Tongue & Wagyu Outside skirt
5. 特選 艶炙りレバー  
Special selection glossy grilled liver
6. 黒毛和牛 本日の塩2種  
2 types of Japanese Black Wagyu Today's Special with Salt
7. わかめスープ or ユッケジャンスープ  
Seaweed soup or Yukgaejang soup
8. 黒毛和牛 本日のタレ2種  
2 types of Japanese Black Wagyu Today's Special with sauce
9. 冷麺 or 石焼ビビンパ or 銀うしカレー  
Korean cold noodles or Stone grilled Bibimbap or Wagyu curry and rice
10. 杏仁豆腐 or アイスクリーム  
Almond Jerry or Ice cream

TEN  
天コース  
全9品 ¥15,000

豊富な部位ごとの味わいや食感の違いを存分にお楽しみいただけます。お肉好きにはたまらない贅沢で満足度の高いコースです。当店名物の「艶たん結び」や「サーロインの焼きすき」も盛り込み、黒毛和牛の多彩な部位の魅力をご堪能いただける内容です。

1. キムチ、ナムル各3種盛り合わせ  
Assortment of three types of kimchi and namul
2. 銀うし ムンチサラダ  
Gin-Ushi salad
3. 和牛ローストユッケ  
Wagyu Roast Yukhoe
4. 銀うし名物 艶たん結びと上タン塩  
Gin-Ushi Specialty Glossy Tongue Dumpling and Premium Tongue
5. 黒毛和牛 本日の塩4種  
4 types of Japanese Black Wagyu Today's Special with Salt
6. 黒毛和牛サーロイン焼きすき 一口ご飯と濃厚卵  
Japanese Black Wagyu Sirloin Sukiyaki with Mini Rice Bowl and Premium Egg
7. タレ4種(本日の黒毛和牛2種 ホルモン2種)  
4 types of Japanese Black Wagyu with sauce (Japanese Black and Offal)
8. 冷麺 or 銀うしカレー or 石焼餡掛けタラバチャーハン  
Korean cold noodles or Wagyu curry and rice  
or Stone-Grilled King Crab Fried Rice with Gravy
9. 杏仁豆腐 or アイスクリーム  
Almond Jerry or Ice cream

KIWAMI  
極コース  
全10品 ¥20,000

厳選された黒毛和牛の最高部位と、選りすぐりの高級食材を贅沢に使用した、焼肉の真髄を味わっていただける最上級のコースです。高級食材と和牛の組み合わせは、焼肉の新たな魅力を発見できる逸品。素材本来の味わいを最大限に活かした極上の一皿一皿をお楽しみください。

1. キムチ、ナムル各3種盛り合わせ  
Assortment of three types of kimchi and namul
2. 銀うし ムンチサラダ  
Gin-Ushi salad
3. 銀うし特製 キャビアユッケ  
Gin-Ushi special caviar Yukhoe
4. 銀うし名物 艶たん結びと上タン塩  
Gin-Ushi Specialty Glossy Tongue Dumpling and Premium Tongue
5. 黒毛和牛ヒレステーキ 白トリュフ塩  
Japanese Black Wagyu Tenderloin Steak with White Truffle Salt
6. 黒毛和牛 本日の塩4種  
4 types of Japanese Black Wagyu Today's Special with Salt
7. 黒毛和牛サーロイン焼きすき 一口ご飯と濃厚卵  
Japanese Black Wagyu Sirloin Sukiyaki with Mini Rice Bowl and Premium Egg
8. タレ4種(本日の黒毛和牛2種 ホルモン2種)  
4 types of Japanese Black Wagyu with sauce (Japanese Black and Offal)
9. 冷麺 or 銀うしカレー or 石焼餡掛けタラバチャーハン  
Korean cold noodles or Wagyu curry and rice  
or Stone-Grilled King Crab Fried Rice with Gravy
10. 杏仁豆腐 or アイスクリーム  
Almond Jerry or Ice cream