

焼肉 うしごろ



C I N A  
New Modern Chinese

USHIGORO S.



報道関係各位

2022年05月19日

株式会社サング

## 2022年6月1日（水）より「うしごろグループ」から『夏季限定』のメニューが新登場

滋味あふれる夏の味覚が織りなす新作メニューが登場、  
焼肉うしごろの肉力をご自宅やオフィスでもご堪能いただける  
テイクアウト&デリバリーメニューも提供中

4年連続ミシュランガイドの一つ星を獲得している株式会社サング( <https://sangu.co.jp/> )は、旬の味覚を随所にあしらった夏季メニューの提供を開始いたします。【2022年06月01日[水]～ 08月31日[水]】  
また、好評を博しているテイクアウト&デリバリーメニューも全店舗で提供しております。さらに、エリア限定で「UberEATS」や「Wolt」、「menu」等の様々なデリバリーアプリにも対応しております。( <https://sangu.co.jp/togo/> )【提供中】

提供店舗：《焼肉うしごろ》(夏季メニュー・テイクアウト&デリバリー) <http://ushigoro.com/>

[西麻布本店] 東京都港区西麻布2-24-14 Barbizon73 1F/03-3406-4129

[銀座店] 東京都中央区銀座1-8-19 キラリトギンザ 7F/03-3538-1129

[銀座並木通り店] 東京都中央区銀座5-4-9 ニューギンザ5ビル 7F/03-3572-1129

[表参道店] 東京都渋谷区神宮前5-50-3 アーバンテラス青山 2F/03-3400-4129

[横浜店] 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町2-15 CRANE YOKOHAMA 5F/045-322-4129

[新宿三丁目店] 東京都新宿区新宿3-17-10 HULIC & New SHINJUKU 12階/03-3358-4129

《USHIGORO S. (うしごろエス)》(夏季メニュー・テイクアウト&デリバリー) <http://ushigoro-s.com/>

[NISHIAZABU (西麻布)] 東京都港区西麻布2-24-14 Barbizon73 B1F/03-6419-4129

[GINZA (銀座)] 東京都中央区銀座7-7-7 GINZA777 ADC BUILDING 6F/03-3289-1129

[SHINJUKU (新宿)] 東京都新宿区新宿3-17-10 HULIC & New SHINJUKU 11階/03-3341-1129

《うしごろバンビーナ》(夏季メニュー・テイクアウト&デリバリー) <http://ushigoro-bambina.com/>

[恵比寿本店] 東京都渋谷区恵比寿南2-1-2 RKF恵比寿 1F/03-6452-2983

[恵比寿ヒルトップ店] 東京都渋谷区恵比寿南1-18-9 TimeZoneヒルトップビル 2F/03-3760-1129

[中目黒店 (カルポーネ)] 東京都目黒区上目黒2-12-11 TODA BLD. 1F/03-6412-8929

[五反田店] 東京都品川区西五反田1-25-5 松村ビル 1-3F/03-5719-2911

[新橋店] 東京都港区新橋2-15-3 三沢ビル 1階/03-6205-7429

[渋谷店 (焼肉&バル)] 東京都渋谷区桜丘町16-9 渋谷Xeビル 1-3F/03-3770-4129

[銀座店] 東京都中央区銀座5-6-13 西五番街ビル 3階/03-3573-4129

《うしごろ 貫》(夏季メニュー・テイクアウト&デリバリー) <http://ushigoro-kan.com/>

[恵比寿本店] 東京都渋谷区恵比寿南1-8-1 STM恵比寿ビル 1F/03-5725-2929

[五反田店] 東京都品川区西五反田1-17-1 第2東栄ビル 2F/03-3490-2929

《ニューモダンチャイニーズ チーナ》(夏季メニュー・テイクアウト&デリバリー) <http://cina.jp/>

[恵比寿本店] 東京都渋谷区恵比寿南1-17-17 TimeZoneテラスビル2階/03-3719-1949

《肉割烹 上 (じょう)》(テイクアウト&デリバリー) <http://jo-tokyo.jp/>

[西麻布] 東京都港区西麻布2-24-14 Barbizon73 B1F/03-3486-2929

※株式会社 サング (<https://www.sangu.co.jp/>) ※メニューの表記価格はすべて税込です。

※プレスリリースに掲載されている情報は、発表日現在のものです。最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社サング (焼肉うしごろ・うしごろバンビーナ・焼肉と和酒 うしごろ 貫・チーナ・うしごろエス・肉割烹 上 (じょう))

広報：山口 裕之 (ヤマグチ ヒロユキ) [pr@sangu.co.jp](mailto:pr@sangu.co.jp)

お問い合わせ直通番号：070-3324-4129 (店舗不在が多いため、直接携帯にご連絡いただきますようお願い申し上げます)



生雲丹のうしごろユッケ 3,200円

艶やかな和牛ユッケに鮮度抜群の生雲丹を贅沢に添えた、見た目も華やかな逸品です。とろける食感の香り豊かな生雲丹と赤身の凝縮した旨みを楽しむ、贅沢な組み合わせのユッケです。



和牛とトウモロコシの石焼ガーリックライス  
2,600円

甘みが強い旬のとうもろこしに和牛をあわせて、熱々の石鍋で提供いたします。混ぜるたびに広がる醤油とガーリックの香ばしさ、そして美しい音色が食欲をそそる逸品です。



厳選サーロイン 大葉と茗荷の包み焼き  
2枚 2,400円

旨みが凝縮されたサーロインの中心部だけを贅沢に削り出し、焼き師が丁寧に焼き上げます。大葉や茗荷などの爽やかな香草と特製おろしポン酢の絶妙な酸味が、サーロインの旨みをさらに引き立てます。

## 焼肉 うしごろ

### 焼肉うしごろ



厳選赤身と車海老の手巻き  
(夏のKコース)

匠の技で仕上げた“天然車海老の天ぶら”を厳選した赤身肉に添えました。車海老の甘みと赤身肉の旨み、キリッとした赤酢のシャリが絶妙に調和する極みの“手巻き”です。



厳選部位と鰻の手巻き (夏のQコース)

香ばしく焼き上げた“鰻”を主役に、厳選した和牛の赤身とキリッとした赤酢のシャリを、九州・有明海産の香り豊かな極上海苔“こんとび”で包んでお召し上がりください。



特選部位と焼きとうもろこしの土鍋ご飯  
(夏のQコース)

特製出汁で炊き上げた土鍋ご飯に鮮やかな和牛と旬の北海道産ゴールドラッシュを敷き詰めました。和牛の旨みと焼きとうもろこしの甘みが織りなす、贅沢で華やいだゞをご堪能ください。

# USHIGORO S.

※SHINJUKUでは、季節限定メニューの提供はございません

USHIGORO S.





赤身肉 自家製サルサソース 2枚 1,320円

旨みが凝縮した赤身肉にフレッシュトマト、パプリカ、ハラペーニョを合わせた爽やかなサルサソースが絶妙に調和する夏らしい一皿です。スタッフが目の前で仕上げます。



ハーブ香るローストビーフタルタル もちもちチーズ揚げパン付き 880円

和牛のタルタルにフレッシュなクリームチーズを合わせました。チーズ香る、もちもち食感の揚げパンに乗せてお召し上がりください。



<丸ごと1本>とうもろこしの石焼ご飯 和牛ユッケ添え 1,650円

極上の和牛ユッケとスイートコーンを石鍋にぎっしりと敷き詰め、カリッと焼き上げたチーズガレットを添えました。豪快に注ぎ入れた特製のオニオンソースのたち昇る香ばしい香りが食欲をそそる新作の石焼リゾットです。

## USHIGORO Bambina

Yakiniku & Wine

### うしごろバンビーナ



貫特製 レバニラ ※数量限定 1,200円

鮮度抜群のレバーを信州味噌ベースの特製タレで焼き上げます。味噌のコクと自家製ニラキムチの程よい辛さがレバーの甘みを引き立て、夏にぴったりの絶品レバニラです。※仕入れの都合で、月曜日は提供できません。※必ず十分に加熱してお召し上がりください。(生食用ではございません)



とうもろこしのすり流し 750円

丁寧に裏ごしした旬のとうもろこし、すっきりとした和出汁、濃厚コムタンスープを絶妙に調和させました。凝縮した旨み、滑らかなど越し、豊かな香り、すべてが絶妙に調和する逸品です。



厳選ロースと煮穴子のたまり醤油焼き 1,350円

特製たまり醤油にくぐらせてから焼き上げた厳選ロースで、ふっくらと炊き上げた旬の煮穴子と爽やかな大葉と胡瓜を包んでお召し上がりください。職人が細部までこだわり抜いた主役級の一品です。



焼肉と和酒

うしごろ 貫

USHIGORO Kan





カラスミ&ビーフン 1,100円

手間暇を惜しまず厳選した素材で仕込んだ自家製の“鯛出汁”ビーフンに、たっぷりの“カラスミ”をあしらいました。濃厚な海鮮の旨みを引き立てる高貴な香りが食欲をそそる前菜です。



海老と夏野菜のXO醬炒め  
2,200円

鮮度抜群の海老と彩り豊かな旬の野菜を合わせ、海鮮の旨みを凝縮させたCINAオリジナルのXO醬で仕上げました。一度食べるとクセになる奥深い味わいをご堪能ください。



気仙沼産フカヒレの白湯土鍋炒飯  
full 11,000円 half 5,500円

料理長こだわりの卵炒飯に、繊維が美しく小気味よい食感のフカヒレと2種の刻み唐辛子をアクセントに添えました。濃厚白湯スープを豪快に注ぎ入れて仕上げる、贅沢なメの逸品です。

# C I N A

New Modern Chinese

ニューモダンチャイニーズ チーナ

## TAKEOUT&DELIVERY



好評を博している80種類以上のテイクアウト&デリバリー商品を、全ブランドでおひとつのご注文からロケ弁当など、大口のご発注にも対応し、提供しております。テイクアウト&デリバリー専用料理人が趣向を凝らして開発した逸品の数々をご自宅やオフィスでご堪能いただけます。また、ほぼ全店で「Uber Eats」や「Wolt」、「menu」等のデリバリーアプリにも対応しております。さらに店舗スタッフが直接配達する「ウシゴロイツ」、店舗でお客様にお受け取りいただく「ウシゴロテイクアウト」は最もお得な価格でお客様に提供し、WEB注文・WEB決済にも対応しております。

テイクアウト&デリバリーの詳細はWEBサイト( <https://sangu.co.jp/togo> )でご確認ください。

デリバリー&テイクアウト