

東京グルメレポート

焼肉 うしごろ

立地: 東京都渋谷区神宮前5-50-3 アーバンテラス青山 2F

料理: 焼肉

予算: 昼3,000円~5,999円

夜10,000円~14,999円

食べログ: 3.73



〈焼肉うしごろ〉

西麻布、銀座など東京内や横浜に7店舗を展開している。

圧倒的な「肉力」で食後の感動を約束する。

コンセプトは国産黒毛和牛の中でも最高級とされるA5ランクのみを使用した焼肉。素材を厳選し、繊細さにこだわった上品で深みのある味わいの逸品料理を心のこもった細やかなサービス、居心地の良さを追求した空間を提供する。

〈メニュー〉

・厳選セット 5,400円

・うしごろセット 4,300円

・たべごろセット 3,200円



【ランチ】厳選セット

14品

5,400円 (税込) >



【ランチ】うしごろセット

13品

4,300円 (税込) >



【ランチ】たべごろセット

12品

3,200円 (税込) >

今回は厳選メニューを食べてみました。

内容はうしごろユッケと厚切りタン、厚切りハラミ、厳選赤身2種、ミスジ、特選サーロイン、クラシタのすき焼き。クラシタというのは肩ロースの別名だそうです。



お肉はどれもタレが付いておりとても美味しいくし上がっていました。肉に最初から味がついているすき焼きみたいな味わいでした。



味付けの卵黄は濃厚でサーロインなどと絡んでとても美味しい。

数あるうしごろの店舗でランチがあるのはここぐらいらしい。



<総評>

お肉はどれも美味しく、安定した味だと思いました。

味付けはどれもタレで中には塩で味付けされたお肉やどちらか選択できるようになっていれば幅広い人の好みに合うと思いました。料理を出すのも若干遅いように感じました。お肉は全て美味しかったです。

2023.9.30 佐藤晋大朗レポート