



初  
牛  
懷  
石



長月  
Sept 2024



Prices are subject to 9% GST and 10% Service Charge

# Lunch

## ランチ

SET LUNCH  
ランチコース  
\$180++

### MENU

Steamed Egg Custard “Chawan Mushi”  
Minced Beef thick Soup  
茶碗蒸し 牛肉そぼろあん  
❧ ❧

Ozaki Beef Cold Shabu | Grilled Eggplant  
尾崎牛冷しゃぶ 焼き茄子  
❧ ❧

Ozaki Beef Tataki | Homemade Salsa  
尾崎牛タタキ サルサ  
❧ ❧

Grilled Ozaki Beef (Secondary Cut)  
(Upgrade to Sirloin Cut – Add \$30)  
尾崎牛のグリル  
❧ ❧

Refresher  
口直し  
❧ ❧

Braised Ozaki Beef  
尾崎牛煮込  
❧ ❧

“USHIDOKI Signature”  
Ozaki Beef Sukiyaki  
Soft Boiled Egg and Truffle  
Served with Steamed Rice and Miso Soup  
尾崎牛すき焼き 温泉玉子 トリュフ  
白ご飯と味噌汁  
❧ ❧

Homemade Hokkaido Milk Ice Cream  
Gula Melaka  
自家製北海道牛乳アイス グラマラッカ

OMAKASE LUNCH COURSE  
ランチおまかせコース  
\$250++

### MENU

Beef Tongue | Seasonal Vegetable  
Served in Beef Consommé  
牛タン 季節の野菜 牛肉コンソメ  
❧ ❧

Ozaki Beef Cold Shabu | Grilled Eggplant  
尾崎牛冷しゃぶ 焼き茄子  
❧ ❧

Ozaki Beef Tataki | Homemade Salsa  
尾崎牛タタキ サルサ  
❧ ❧

“USHIDOKI Signature”  
Ozaki Beef Sukiyaki  
Soft Boiled Egg and Truffle  
尾崎牛すき焼き 温泉玉子 トリュフ  
❧ ❧

Refresher  
口直し  
❧ ❧

Ozaki Beef Katsu Sando  
尾崎牛カツサンド  
❧ ❧

Grilled Ozaki Beef Sirloin  
尾崎牛サーロインのグリル  
❧ ❧

Cold Soumen with Ox-Tail Jelly  
冷やしそうめん テールジュレ  
❧ ❧

Homemade Hokkaido Milk Ice Cream  
Burrata Cheese | Gula Melaka  
自家製北海道牛乳アイス  
ブラータチーズ グラマラッカ



**Dinner**  
ディナー



**USHIDOKI COURSE**  
うしどきコース  
\$350++

**MENU**

- Beef Tongue | Seasonal Vegetable  
Served in Beef Consommé  
牛タン 季節の野菜 牛肉コンソメ  
❧ ❧
- Ozaki Beef Cold Shabu | Grilled Eggplant  
尾崎牛冷しゃぶ 焼き茄子  
❧ ❧
- Ozaki Beef Tataki | Homemade Salsa  
尾崎牛タタキ サルサ  
❧ ❧
- “USHIDOKI Signature”  
Ozaki Beef Sukiyaki  
Soft Boiled Egg and Truffle  
尾崎牛すき焼き 温泉玉子 トリュフ  
❧ ❧
- Refresher  
口直し  
❧ ❧
- Ozaki Beef Katsu Sando  
尾崎牛カツサンド  
❧ ❧
- Ozaki Beef | Homemade Tofu  
Served in Hot Pot  
尾崎牛肉吸い  
❧ ❧
- Ozaki Beef Sushi  
尾崎牛寿司  
❧ ❧
- Grilled Ozaki Beef Sirloin  
尾崎牛サーロインのグリル  
❧ ❧
- Cold Soumen with Ox-Tail Jelly  
冷やしそうめん テールジュレ  
❧ ❧
- Hokkaido Milk Ice Cream  
Burrata Cheese | Homemade Peach Compote  
自家製北海道牛乳アイス  
ブラータチーズ 桃コンポート

**OMAKASE DINNER COURSE**  
おまかせコース  
\$480++  
(Menu including little seafood and raw beef dish)

**MENU**

- Beef Consommé  
牛肉コンソメ  
❧ ❧
- Grilled Beef Tongue  
牛タングリル  
❧ ❧
- Ozaki Beef Tartare  
Sea Urchin | Iranian Beluga Caviar  
尾崎牛タルタル 雲丹 イラン産キャビア  
❧ ❧
- Ozaki Beef Appetizer Platter (3 kinds)  
尾崎牛いろいろ  
❧ ❧
- “USHIDOKI Signature”  
Ozaki Beef Sukiyaki  
Soft Boiled Egg and Truffle  
尾崎牛すき焼き 温泉玉子 トリュフ  
❧ ❧
- Refresher  
口直し  
❧ ❧
- Ozaki Beef Katsu Sando  
尾崎牛カツサンド  
❧ ❧
- Ozaki Beef Shabu | Grilled Eggplant  
尾崎牛しゃぶ 焼き茄子  
❧ ❧
- Char-Grilled Ozaki Beef  
(2 x Premium Cuts)  
尾崎牛のグリル  
(2種類)  
❧ ❧
- Cold Soumen with Ox-Tail Jelly  
冷やしそうめん テールジュレ  
❧ ❧
- Hokkaido Milk Ice Cream  
Burrata Cheese | Homemade Peach Compote  
自家製北海道牛乳アイス  
ブラータチーズ 桃コンポート

