



DINNER MENU

K I W A M I

Consommé

コンソメ

Appetizer

前菜

“Ushidoki Signature” Ozaki Beef Sukiyaki

「“うしどき” 特製 尾崎一すき焼き

Seasonal Fried Dish

旬の揚げ物

Seasonal Creation

季節の一皿

Ozaki Beef Sushi

牛寿司

Grilled Ozaki Beef Sirloin

尾崎牛サーロイン炭火焼き

Fried Rice or Cold Sōmen

炒飯 または 冷そうめん

Dessert

デザート

\$350

Non-Beef Options

Non-beef menus can be specially arranged with a minimum of 3 days’ notice.



DINNER MENU

OMAKASE

A specially curated omakase showcasing
Ozaki's finest cuts, harmoniously paired with
the season's freshest ingredients.

尾崎一の極上部位と旬の一材を調和
せた特別なおまかせコースです。

\$480

Non-Beef Options

Non-beef menus can be specially arranged with a minimum of 3 days' notice.



ADD - ONS

Curry Rice

カレーライス

\$20

Grilled Beef Tongue

牛タン炭火焼き

\$38

Ozaki Beef Katsu Sando

尾崎一カツサンド

\$50

Grilled Ozaki Beef Sirloin 50g

尾崎一サーロイン炭一焼 (50g)

\$58

“Ushidoki Signature” Ozaki Beef Sukiyaki

「うしどき」特製 尾崎一すき焼き

\$58

Ozaki Beef Shabu-Shabu

尾崎一しゃぶしゃぶ

\$58

Ozaki Beef Tartare | Uni | N25 Oscietra Caviar

尾崎一タルタル | 雲丹 | イラン産キャビア

\$90

Seasonal Donabe Rice

季節の土鍋ご飯

Seasonal Price