



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 尾崎牛すき焼き

Seasonal Fried Dish
旬の揚げ物

Seasonal Creation
季節の一皿

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.

尾崎牛の極上部位と旬の食材を調和さ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
尾崎牛カツサンド
\$50

Grilled Ozaki Beef Sirloin 50g
尾崎牛サーロイン炭火焼 (50g)
\$58

“Ushidoki Signature” Ozaki Beef Sukiyaki
「うしどき」特製 尾崎牛すき焼き
\$58

Ozaki Beef Shabu-Shabu
尾崎牛しゃぶしゃぶ
\$58

Ozaki Beef Tartare | Uni | Iranian Caviar
尾崎牛タルタル | 雲丹 | イラン産キャビア
\$150

Seasonal Donabe Rice
季節の土鍋ご飯
Seasonal Price