



初
牛
懷
石



文月
July 2025

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  
Japanese Yam “Nagaimo Soumen”  
尾崎牛冷しゃぶ 長芋そうめん  
~~~~~  
Ozaki Beef Corned Beef | Asparagus
尾崎牛コーンビーフ あすばら
~~~~~  
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  
Beef Consommé Soup  
牛タン 季節の野菜 牛肉コンソメスープ  
~~~~~  
Ozaki Beef Cold Shabu
Japanese Yam “Nagaimo Soumen”
尾崎牛冷しゃぶ 長芋そうめん
~~~~~  
Ozaki Beef Tataki | 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 (Premium Cut)  
尾崎牛のグリル  
~~~~~  
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  
ブーラチーズ グラマラッカ



## Dinner ディナー

### USHIDOKI COURSE

うしどきコース

\$350++

### OMAKASE DINNER COURSE

おまかせコース

\$480++

(Menu including little seafood and raw beef dish)

### 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  
Japanese Yam “Nagaimo Soumen”  
尾崎牛冷しゃぶ 長芋そうめん

Ozaki Beef Tataki | 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 “Nikusui”  
尾崎牛肉吸い

Ozaki Beef Sushi  
尾崎牛寿司

Grilled Ozaki Beef  
尾崎牛のグリル

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 | Japanese Peach  
自家製北海道産牛乳アイス  
ブラターチーズ 桃

### MENU

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 Appetizers ( 2 kinds)  
尾崎牛前菜二種類

“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 | Kyoto Eggplant “Kamo Nasu”  
尾崎牛しゃぶ 賀茂茄子

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

Homemade Hokkaido Milk Ice Cream  
Burrata Cheese | Japanese Peach  
自家製北海道産牛乳アイス  
ブラターチーズ 桃