



日本焼肉専門店

グランドメニュー  
GRAND MENU

思いつきり、  
うまい肉。



# 牛角香港15周年

延續與你同行15年的精神，分享每刻

Gyu-Kaku Hong Kong 15th Anniversary

Continues the "Japan No. 1" Yakiniku Journey.

自1996年於東京創業以來，牛角始終以「感動創造」為宗旨，專注提供高品質的燒肉體驗。歷經近30年發展，已成為日本最大的燒肉連鎖品牌，在本土擁有超過500間分店，全球更拓展至700間以上。

Founded in 1996 in Tokyo, Japan, Gyu-Kaku operates on the belief that "Yakiniku has the magic to make people happy," striving to create memorable experiences and exceed customer expectations. As Japan's largest Yakiniku chain, it has over 700 locations worldwide.

牛角於2010年登陸香港，致力提供高性價比的日本燒肉，現已擁有20多間分店。除了「牛角日本燒肉專門店」，旗下還擁有「牛角Buffet」和「牛角」，為客人提供多元化的餐飲體驗，並以優質服務和舒適氛圍，呈現100%日本燒肉。

Arriving in Hong Kong in 2010, Gyu-Kaku offers authentic, high-quality Yakiniku through a la carte, buffets, and set menus at more than 20 locations.

2025年，香港牛角喜迎15周年，衷心感謝各位客人的長期支持！我們將繼續嚴選優質食材，搭配日本直送的秘製醬汁，讓每一次的燒肉體驗都充滿驚喜與滿足，持續為您創造感動時刻！

In 2025, Gyu-Kaku celebrates its 15th anniversary in Hong Kong, continuing to delight diners with premium ingredients and signature sauces from Japan.

## 日本人氣No.1\*

開展「日本一」燒肉之旅



\*根據日本富士經濟(Fuji Keizai)「2025 No.2 餐飲業營銷手冊 - 2024年日本全國燒肉店市場佔有狀況(店舗數)」統計報告

# 牛角流

Gyu-Kaku Style

以「牛角流」的方式享受燒肉  
可大大提升滿足感！

先來杯Sapporo生啤或牛角特飲及  
日本超人氣！辣油豆腐等開胃前菜。

之後可由蔥塩牛舌吃起，再吃上級牛肋肉及  
極上薄燒黑毛和牛等不同牛肉部位，  
點一客牛角飯或蔥塩温泉玉子飯伴吃就最合適。

此時可以開始另一輪燒肉攻略，  
多點一杯飲品及佐酒美食，如和牛牛小腸、  
燒鴨肝及海鮮，然後吃碗柚子塩冷麵，  
將滿足感推向高峰！

最後以牛角雪糕或雪糕鯛魚燒  
畫上一個完美的句號！

**Gyu-Kaku Style**  
Enhances Your Yakiniku Experience!

Begin your Yakiniku journey with a refreshing Sapporo Draft Beer or the signature Gyu-Kaku Delight, paired with appetizers like Spicy Tofu.

Start Yakiniku with premium selections such as Beef Tongue, Premium Karubi, and Wagyu Yaki Shabu, complemented by Toasted with Seaweed & Spring Onion Rice or Half Boiled Egg & Spring Onion Rice.

Continue the feast with indulgent items like Wagyu Intestine, Foie Gras, or seafood with drink, and refresh your palate with Yuzu Salt Cold Noodles.

End on a sweet note with Gyu-Kaku Ice Cream or Mini Ice Cream Taiyaki - the perfect finish to your Yakiniku experience.



# 極上肉品・匠人嚴選

Premium Meats · Craftsmanship Selection

## 第一章 Chapter 1

### 肉品鑑定 Meat Appraisal

專業職人根據嚴格標準進行挑選，提供高品質肉類。  
Our chefs meticulously select premium cuts of meat based on rigorous quality standards, ensuring every piece meets the highest expectations of flavor, texture and freshness.



## 第二章 Chapter 2



### 引切技法 A Time-honored Technique

肉之尺寸通過切割試驗的黃金比例，以達到最佳厚度及潤度。  
Perfectured through trials that each slice is crafted to the ideal thickness, striking the golden balance between tenderness and Yakiniku performance.

## 第三章 Chapter 3

### 秘傳醬汁 Secret Sauce

自家製研發醬汁搭配和牛、野菜、前菜等，  
提升高質食材風味。  
Our house-developed sauces are thoughtfully paired with Wagyu, seasonal vegetables and appetizers to elevate the natural flavors of each ingredient, delivering a harmonious and unforgettable taste experience.



### 燒肉汁 Gyu-Kaku Yakiniku Tare

以黑胡椒及唐辛子等材料結合而成，是牛角經過多次反覆嘗試才成功研製的秘傳醬汁，能令燒肉散發誘人香氣。  
The Gyu-Kaku Yakiniku Tare is the result of dozens of trials in its making. Enjoy the fragrance of black pepper, chili peppers and soy beans soy sauce.



### 魔法塩醬 Magical Shio Tare

尤如施展魔法般，在燒肉沾上含大蒜的魔法塩醬後，肉汁鮮味在口中慢慢散發，感動味蕾！  
Gyu-Kaku original Magical Shio Tare is made from garlic and secret recipe. The spreading of meat aroma is a magical moment.

體驗牛角100%  
日本直送醬汁！

# 大人氣燒肉

Super Popular Yakiniku

No.1



## 極上日本黑毛和牛牛肋肉

Japanese Wagyu Karubi (Short Rib)

\$142/~75g \$78/~37g

牛角高銷量燒肉品項之一，霜降紋理分佈平均，配合日本燒肉呈現昇華口感！

火力控制：強火・火力位置：置中  
奧義：先燒其中一面約50秒至7成熱並冒出肉汁，翻面燒約20秒即可享用。

## 鑽石切！一本牛舌

Diamond Cut! Premium Beef Tongue

\$135

料理長匠心獨運的鑽石切割，為厚切牛舌帶來另一層次爽彈口感！

火力控制：強火・火力位置：置中  
奧義：先燒其中一面至轉色，翻面燒至啡色及中心熟透後沾檸檬汁享用。



No.2



# 牛角創作燒肉

Gyu-Kaku Innovative Yakiniku

## 燒鴨肝 (配松露油燒汁及法包)

Grilled Foie Gras w/  
Truffle Sauce & French Bread

\$98

鴨肝焦香濃郁，松露油添層次，配上酥脆法包，極致法式風情。

火力控制：中火・火力位置：外圍  
奧義：將鴨肝兩面燒至轉色並全熟，再將法包兩面燒約10秒，鴨肝沾上松露油燒汁即可配法包享用。





No.3

### 牛角上級牛肋肉

Gyu-Kaku Premium Karubi (Short Rib)

\$109/~75g \$58/~37g

自牛角開業以來，一直人氣高企，絕對是必試燒肉品項。

火力控制：強火・火力位置：置中  
奧 義：燒至7成熟，翻面燒至啡色即可享用。

No.4

### 極上薄燒日本黑毛和牛

Japanese Wagyu Yaki Shabu

\$125/2片 pcs \$68/1片 pc

霜降紋網狀組織，肉質細膩柔軟，油花豐盛，沾黑松露月見汁品嚐，完美！

火力控制：中火・火力位置：置中  
奧 義：調中火於網上塗上和牛脂肪將和牛燒至淺啡色呈現僅熟狀態再翻面燒10秒即可享用。



### 日本雞爽肉

Japanese Chicken Neck

\$68/~90g \$36/~45g

經直火燒烤的雞爽肉皮脆肉彈，爽嫩多汁！

火力控制：中火・火力位置：外圍  
奧 義：將雞爽肉兩面燒至淺啡色到全熟即可享用。

No.5



### 壹漬蜜糖封門柳牛叉燒

Beef Hanger Steak in Honey & House Miso

\$98

封門柳沾上蜜糖壹漬燒汁，以「牛叉燒」身份霸氣演繹，甘香層疊，肉味濃郁！

火力控制：中火・火力位置：外圍  
奧 義：將牛叉燒沾滿壹漬汁後，兩面燒約2分鐘至轉色即可享用。

### 極上日本黑毛和牛魔方多士

Japanese Wagyu Mini Hamburger Steak w/ Toast

\$62/4件 pcs \$32/2件 pcs

魔方以黑毛和牛手作製成，脂香味濃，配上香脆法包雙重口感！

火力控制：中火・火力位置：外圍  
奧 義：將魔方一面燒約2分鐘後，以割貝翻轉另一面再燒約2分鐘，將法包兩面燒約10秒，魔方沾上松露汁即可配法包享用。



# 燒肉盛合 Yakiniku Platter

燒肉盛合 Yakiniku Platter

## 極上日本黑毛和牛 五品盛合

Japanese Wagyu Platter (5 Types)

肉眼、西冷、牛肋肉、肩胛赤身、魔方  
Rib Eye, Sirloin, Karubi(Short Rib),  
Lean Chuck Roll,  
Mini Hamburger Steak

\$538/~226g



## 十品燒肉盛合

10 Types Yakiniku Platter

極上日本黑毛和牛牛肋肉、極上日本黑毛和牛肩胛赤身、  
極上日本黑毛和牛魔方多士、上級牛頸脊、牛肋肉、廣胸肉、  
鑽石切!一本牛舌、北海道夢之大地豚梅扒、日本雞爽肉、雞腿肉  
Japanese Wagyu Karubi (Short Rib), Japanese Wagyu Lean Chuck Roll,  
Japanese Wagyu Mini Hamburger Steak w/ Toast, Premium Chuck Flap,  
Karubi (Short Rib), Skirt Steak, Diamond Cut Premium Beef Tongue,  
Hokkaido Pork Collar Steak, Japanese Chicken Neck, Chicken Thigh

\$638/~500g



## 燒肉蛋糕

### Beefday Cake

極上日本黑毛和牛肉眼、牛板腱赤身、  
豬頸肉、翠玉瓜

Japanese Wagyu Rib Eye,  
Lean Oyster Blade,  
Pork Neck, Zucchini

\$388/~470g



## 超特選 六品盛合

### Assorted 6 Types Yakiniku Platter

牛肋肉、牛板腱赤身、腹胸肉、牛舌、  
豬頸肉、雞腿肉

Karubi (Short Rib), Lean Oyster Blade,  
Skirt Steak, Beef Tongue, Pork Neck,  
Chicken Thigh

\$328/~340g

## 人氣 牛五品盛合

### Favourite 5 Types Yakiniku Platter

極上日本黑毛和牛牛肋肉、  
極上日本黑毛和牛肩胛赤身、  
王樣!腹胸肉、上級牛頸脊、牛板腱赤身

Japanese Wagyu Karubi (Short Rib),  
Japanese Wagyu Lean Chuck Roll,  
Premium Skirt Steak,  
Premium Chuck Flap, Lean Oyster Blade

\$418/~260g



# カルビ

牛肋肉 Karubi (Short Rib)

牛角上級牛肋肉  
Gyu-Kaku Premium Karubi (Short Rib)  
\$109/~75g \$58/~37g



骨附牛肋肉  
Karubi (Short Rib) w/ Bone  
\$88/~140g



牛肋肉  
Karubi (Short Rib)  
\$92/~75g \$48/~37g



# ミスジ

牛板腱 Oyster Blade



牛板腱赤身  
Lean Oyster Blade  
\$75/~75g \$52/~37g

三味牛肋肉  
Karubi (Short Rib) in 3-Flavored  
焼肉汁・塩醬・辛味醬汁  
Tare, Shio Tare, Spicy Sauce  
\$188/~155g



# ザブトン

牛頭脊 Chuck Flap

上級牛頭脊  
Prime Chuck Flap  
\$109/~75g \$58/~37g



三味上級牛頭脊  
Addictive! Assorted Flavors  
Premium Chuck Flap  
焼肉汁・塩醬・辛味醬汁  
Tare, Shio Tare, Spicy Sauce  
\$218/~155g





# 黑毛和牛

日本黑毛和牛 Japanese Wagyu

## 極上日本黑毛和牛肩胛赤身

Japanese Wagyu Lean Chuck Roll

\$128/~75g \$68/~37g



## 極上日本黑毛和牛肋肉

Japanese Wagyu Karubi (Short Rib)

\$142/~75g \$78/~37g



## 極上薄焼日本黑毛和牛

Japanese Wagyu Yaki Shabu

\$68/1片 pc \$125/2片 pcs



## 極上日本黑毛和牛肉眼

Japanese Wagyu Rib Eye

\$318/~120g



## 極上日本黑毛和牛西冷

Japanese Wagyu Sirloin

\$318/~120g



## 極上日本黑毛和牛魔方多士

Japanese Wagyu

Mini Hamburger Steak w/ Toast

\$62/4件 pcs \$32/2件 pcs



## 究極日本黑毛和牛

Supreme Japanese Wagyu

\$199/~70g

# 牛舌 牛タン

Beef Tongue



\$75/~75g \$38/~37g

## 鑽石切! 一本牛舌

Diamond Cut! Premium Beef Tongue

\$135/~100g



たっぷりねぎタン塩  
牛舌のねぎ牛タン塩は別添え  
たわやがでんぱりしいんぞー

## 蔥塩牛舌

Beef Tongue w/ Shio Tare & Green Onion

\$78/~75g \$42/~37g



## 黑胡椒蒜香角切牛舌

Wedge of Beef Tongue w/ Black Pepper & Garlic

\$48/~75g



## 上級牛舌(塩醬)

Premium Beef Tongue (Shio Tare)

\$108/~75g \$58/~37g

## 牛舌三品盛合

Assorted Beef Tongues (3 types)

牛舌(塩醬)、上級牛舌(塩醬)、角切牛舌(黑胡椒)  
Beef Tongue (Shio Tare), Premium Beef Tongue (Shio Tare),  
Wedge of Beef Tongue (Black Pepper)

\$158/~150g



# 内臓 Innards ホルモン

やみつき豚ホルモン!



豚大腸  
Pork Intestine  
\$49



新潟雞腎   
Niigata Chicken Gizzard  
\$49



新潟雞肝   
Niigata Chicken Liver  
\$49



燒鴨肝  
(配松露油燒汁及法包)  
Grilled Foie Gras w/  
Truffle Sauce & French Bread  
\$98



澳洲和牛牛小腸  
Australian Wagyu Beef Intestine  
\$68



# 豚肉

豚肉  
Pork



**厚切煙肉**  
Thick-Cut Bacon  
\$48



**豚肉燒**  
Pork Slice  
\$58/~90g \$32/~45g



**王樣! 蜜糖香腸**  
Premium Honey Sausage  
\$55



**豬頸肉**  
Pork Neck  
\$62/~90g \$34/~45g



**一本厚切豚太郎**  
Thick Cut Pork Belly  
\$75/~120g



**北海道夢之大地豚梅扒**   
Hokkaido Pork Collar Steak  
\$78/~100g

# 雞肉

雞肉  
Chicken



**日本雞爽肉**   
Japanese Chicken Neck  
\$68/~90g  
\$36/~45g

**稀有部位**  
Rare Cut



**日本雞橫膈**   
Japanese Chicken Diaphragm  
\$68/~90g \$36/~45g



**雞腿肉**  
Chicken Thigh  
\$55/~120g \$28/~60g

# 海鮮 Seafood

## 海之幸



**一口墨魚**  
Cuttlefish  
\$42



**鱈魚片**  
Cod Fish Slice  
\$42



**石斑魚柳**  
Grouper Fillet  
\$52

**醬燒日本深海魷魚下足** 🇯🇵

Grilled Japanese Deep-sea  
Squid Tentacles w/ Tare

\$52



**日本紅蟹二本爪** 🇯🇵

Japanese Red Crab Claw

\$58



**原隻鮑魚**  
Whole Abalone  
\$58/2隻 pcs



**蛋黃醬海老**

Prawn w/ Mayonnaise

\$62

**大虎蝦**

Tiger Prawn

\$62



**鹽味牛油帆立貝**

Scallop w/ Shio Butter

\$62




**味醂魚乾**


Dried Fish w/ Mirin

\$62



塩味北海道帶子   
Hokkaido Scallop w/ Shio Tare  
\$68



日本赤魚一夜干   
Japanese Semi-dried Red Fish  
\$68



日本松葉蟹膏甲羅焼   
Japanese Snow Crab Paste in Shell  
\$88



牛油廣島蠔   
Hiroshima Oyster w/ Butter  
\$69



雙味燒鰻魚  
(松露鹽/蒲燒醬)  
Double-Flavored Marinated Eel  
(w/ Truffle Salt & Sweet Soy Glaze)  
\$108



極上海鮮盛合  
Premium Assorted Seafood

大虎蝦、塩味北海道帶子、牛油廣島蠔、鰻魚(半份)、醬燒日本深海魷魚下足  
Tiger Prawn, Hokkaido Scallop w/ Shio Tare, Hiroshima Oyster w/ Butter, Half Cut Marinated Eel, Grilled Japanese Deep-sea Squid Tentacles w/ Tare

\$228

# 前菜 & サラダ

前菜及沙律  
Appetizer & Salad

味付紫菜  
Toasted Seaweed  
\$15



魔法塩三色伴菜  
Magic Salty Sauce w/  
3 Types Vegetables  
\$28



蟹籽脆脆薯蓉山  
Potato w/ Crab Roe & Crispy Cornflakes  
\$32



三色時蔬配紅雪蟹肉沾醬  
Tri-vegetables w/ Red Snow Crab Meat Dip  
\$32



牛角生菜拼盤  
Vege-Kaku Set  
\$38



明太子脆脆胡麻沙律  
Crispy Cod Roe Sesame Paste Salad  
\$68

辛奇  
Cabbage Kimchi  
\$25



麻香椰菜  
Salted Cabbage Salad  
\$28



辣油豆腐  
Tofu w/ Spicy Oil  
\$32



日本芝士三文魚沙律伴蕃茄  
Japanese Cheese & Salmon Salad w/ Tomato  
\$32



BLT凱撒沙律  
BLT Caesar Salad  
\$68



牛角沙律  
Gyu-Kaku Salad  
\$72

枝豆(冷/熱)  
Edamame (Cold/Hot)  
\$28



日式枕頭年糕  
Japanese Style Rice Cake  
\$28



# 野菜及果物 Vegetables & Fruit 野菜 & 果物

## 野菜四品盛合 Vegetables Platter (4 types)

菠蘿、秋葵、淮山、翠玉瓜  
Pineapple, Okra, Yam, Zucchini

\$72



翠玉瓜  
Zucchini  
\$18



淮山  
Yam  
\$22



雞脾菇  
Eringi Mushroom  
\$22



秋葵  
Okra  
\$28



麻油燒蒜粒  
Grilled Garlic w/ Sesame Oil  
\$18



迷你甜薯  
Mini Sweet Potato  
\$38



菠蘿  
Pineapple  
\$45



牛油粟米  
Butter Corn  
\$28



牛油金菇  
Enoki Mushroom w/ Butter  
\$29



牛油本菇  
Marmoreal Mushroom w/ Butter  
\$29

## 100%純素全植物製作

辛辣味噌  
膳良豬凍豆腐  
Cold Tofu w/  
Spicy Omnipork  
\$29



味噌膳良豬青瓜  
Cucumber w/ Omnipork in Miso  
\$29



Omnipork新豬肉獨有的純蛋白配方，提供更多優質氨基酸、膳食纖維、鈣質及鐵質。

收取加工服務費 | 圖片只供參考 • Subject to 10% service charge • Photos are for reference only.

# 飯 Rice

必得!

## 牛角飯

Toasted Seaweed & Spring Onion Rice

配合燒肉享用，每一口都堪稱「日本燒肉至王道」!

A classic must-have with Yakniku

\$32/客 Portion \$19/半客 Half Portion



## 珍珠飯

Pearl Rice

\$15



## 蔥塩温泉玉子飯

Half Boiled Egg & Spring Onion Rice

\$42



## 温泉玉子伴韓風辛奇牛肉飯

Beef, Korean Kimchi and Half-Boiled Egg Rice

\$62

## 石鍋日本牛旨味飯

Japanese Beef & Tallow Stone Pot Rice

\$82

# 麵類 / スープ Noodles/Soup



## 柚子塩冷麵

Yuzu Salt Cold Noodles

\$48



## 香蔥拉麵

Leek & Sesame Ramen

\$52



## 辣辣大蝦伴盛岡冷麵

Morioka Cold Noodles w/ Spicy Prawn

\$58



## 極上日本黑毛和牛旨味湯烏冬

Japanese Wagyu Udon

\$68



## 牛角冷麵

Gyu-Kaku Cold Noodles

\$89



## 昆布湯

Seaweed Soup

\$29



## 極上日本黑毛和牛雲吞豆乳石鍋

Japanese Wagyu Wonton Soybean Milk in Stone Pot

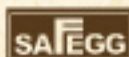
\$72



## 石鍋辛奇豆腐海鮮湯

Stone Pot Spicy Kimchi Seafood Soup

\$92



本店提供之生雞蛋及溫泉玉子均經國際認可之巴斯德程序處理，安全衛生，可安心享用!

Our raw eggs and half boiled eggs have been pasteurized according to internationally recognized procedures and are safe for consumption.

# デザート

甜品 Dessert



雲呢拿雪糕  
Vanilla Ice Cream  
\$25

抹茶雪糕  
Matcha Ice Cream  
\$25

雙球雪糕  
Double Scoop  
\$40

牛角雪糕(雲呢拿/抹茶)  
Gyu-Kaku Ice Cream (Vanilla/Matcha)  
\$35

雪糕鯛魚燒  
Ice Cream Taiyaki  
\$35

爆谷雪糕  
Popcorn Ice Cream  
\$38

朱古力心太軟配雲呢拿雪糕  
Chocolate Molten Lava Cake w/ Vanilla Ice Cream  
\$45

北海道生芝士蛋糕 🇯🇵  
Hokkaido Raw Cheesecake  
\$38

曲奇忌廉芝士蛋糕 🇯🇵  
Cookies & Cream Cheesecake  
\$38

紐約芝士蛋糕 🇯🇵  
New York Cheesecake  
\$38



# アルコール

酒精飲品 Alcohol

焼酎にロマンチックな  
ハイボール！



Nikka Black Clear  
威士忌梳打  
Nikka Black Clear Whisky Highball  
\$48/320ml

巨峰活乳酸焼酎梳打  
Kyoho Grape Calpis Sour  
\$42



CHOYA 本格梅酒  
CHOYA Authentic Umeshu (Plum Wine)  
\$35/90ml



どんな料理とも相性抜群、  
サッポロプレミアム生ビール！

Sapporo 生啤  
Sapporo Draft Beer  
\$40/250ml \$50/500ml



檸檬車輪焼酎梳打  
Lemon Wedge Sour  
\$48

# 日本酒

日本酒 Japanese Wine

## 一生幸福 大吟醸

Isshokoufuku Daiginjo

原料米 精米歩合 酒精濃度  
兵庫縣産山田錦 35% 16-17%

¥550/720ml



一生幸福

## 瀬祭 三割九分 純米大吟醸

Dassai 39 Junmai Daiginjo

原料米 精米歩合 酒精濃度  
山田錦 39% 16%

¥358/720ml ¥198/300ml



瀬祭

## 天壽 鳥海山 純米大吟醸

Tenju Chokaisan Junmai Daiginjo

原料米 精米歩合 酒精濃度  
美山錦 50% 15%

¥158/300ml



鳥海山

## 梵 特撰 純米大吟醸

Born Tokusen Junmai Daiginjo

原料米 精米歩合 酒精濃度  
山田錦(兵庫縣特A地區) 38% 15%

¥452/720ml ¥225/300ml



梵

## 出羽櫻 雪女神48 純米大吟醸

Dewazakura Yukimegami 48 Junmai Daiginjo

原料米 精米歩合 酒精濃度  
雪女神 48% 16%

¥102/300ml



出羽櫻

## 天賦 純米吟醸

Tenbu Junmai Ginjo

原料米 精米歩合 酒精濃度  
山田錦 50% 15%

¥255/720ml



天賦

特飲  
Special Drinks  
ブレンドドリンク



梅子青檸梳打  
Plum Lime Soda  
\$30



巨峰活乳酸梳打  
Kyoho Grape Calpis Soda  
\$26



富士風神  
(富士蘋果番石榴梳打)  
Fuji Apple & Guava Soda  
\$38



牛角特飲  
(荔枝柚子梳打)  
Gyu-Kaku Delight (Lychee & Pomelo Soda)  
\$38



南國秘境  
(芒果香橙茉莉花茶)  
Mango Orange Jasmine Tea  
\$48



月下香語  
(柚子茉莉花茶)  
Yuzu Jasmine Tea  
\$48

飲品  
Beverage  
ソフトドリンク

可口可樂  
Coca Cola  
\$16

零系可樂  
Coke Zero  
\$16

雪碧  
Sprite  
\$16

薑味汽水  
Ginger Ale  
\$16


梳打水  
Soda Water  
\$16


茉莉花茶(冷/熱)  
Jasmine Tea (Cold/Hot)  
\$18/冷 Cold \$16/熱 Hot

林檎王國青森蘋果汁  
Aomori Apple Juice  
\$26



日本焼肉専門店

 HKGyukaku

 gyukaku\_hk