

開展「日本一」燒肉之旅

Embark on the Best Yakiniku Journey

創立於1996年的牛角源自日本東京，自2010年上陸香港，美味版圖已遍佈全球。牛角秉持正宗職人精神，嚴選優質肉源與日本直送醬汁，誠邀您在此開展「日本一」的究極燒肉盛宴！

Originating from Tokyo in 1996, Gyu-Kaku landed in Hong Kong in 2010 and has since brought its legendary flavors worldwide. Embracing the true artisan spirit with premium ingredients and sauces directly imported from Japan, we invite you to experience the ultimate "Japan's No.1" Yakiniku feast!

Simple way to make yakiniku more delicious!

燒肉の奧義

先將烤網預熱40秒，才開始燒肉！
Preheat the grill for 40 seconds before Yakiniku.

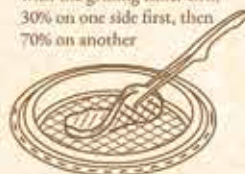
黑毛和牛 Wagyu

不宜以大火燒並注意燒肉過程。
High heat is prohibited. Keep an eye on not burning the meat!



牛肋肉 Karubi

以時間控制牛肋肉的生熟程度，一面燒3成，另一面燒7成。
Control the meat's maturity with the grilling time. Grill 30% on one side first, then 70% on another.



肩脊肉・牛板腱 Chuck Roll, Oyster Blade

切勿燒至過熟，在肉汁減少前進食。
Do not over grill! Enjoy before it gets hard and the juice is gone.



厚切的肉類 Thick-cut Meat

切割面向爐火並不斷翻轉燒。
Start from the cut facing down at the grill. Wedge cuts should be rolled constantly.



豬・雞・內臟 Pork, Chicken, Innards

放置於爐邊燒。
Place the meat around the grate.



牛舌 Beef Tongue

放置於爐邊燒，牛舌邊緣捲起時可翻另一面燒。
Place on the side on the grill; flip when the edge curls.



基本 Basic 只將肉翻一次。
Turn the meat only once.

烤爐火力因不同環境下略有不同。
Heat intensity may vary slightly depending on conditions.

100% 日本直送

Let's experience Gyu-Kaku Sauces

體驗牛角醬汁



燒肉汁
Tare

秘伝仕込・醇厚甘甜
Secret recipe, sweet and mellow



魔法塩醬
Shio Tare

魔法旨塩・蒜香惹味
Magical umami salt, garlicky savory



減塩燒肉醬
Low Salt Yakiniku Paste

特製減塩・果實旨味
50% less salt, fruity umami



辛味醬汁
Spicy Sauce

秘製味噌・濃厚辛香
Secret miso, rich umami spice

大人気の焼肉×ニユー！ 牛角名物！ 大人氣焼肉！ Super Popular Yakiniku!

極上日本黒毛和牛肋肉

Japanese Wagyu Karubi (Short Rib)

牛角高鈣量焼肉單品之一，霜降紋理分佈平均，入口即化！



\$142/~75g

\$78/~37g

No.1

蔥鹽牛舌

Beef Tongue with Shio Tare & Green Onion

爽嫩牛舌鋪滿蔥鹽，肉汁交融，濃郁蔥香，極滋味！

No.2

\$78/~75g

\$42/~37g

No.3

鑽石切！

一本牛舌

Diamond Cut Premium Beef Tongue

料理長的匠心鑽石切割，帶來另一層爽彈口感！

\$135/~100g

牛角上級牛肋肉

Gyu-Kaku Premium Karubi (Short Rib)

自開業以來一直人氣高企，絕對是必試燒肉單品！

No.4

\$109/~75g

\$58/~37g

極上薄燒 日本黑毛和牛

Japanese Wagyu Yaki Shabu

霜降紋網狀細緻，肉質柔軟，沾黑松露月見汁品嚐，完美！



\$125/2片pcs

\$68/1片pc

No.5

日本雞爽肉

Japanese Chicken Neck

經直火燒烤的雞爽肉皮脆肉彈，爽嫩多汁！

No.6

\$68/~90g

\$36/~45g

燒肉盛り合わせ

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、薄焼黑毛和牛
Rib Eye, Sirloin, Karubi
(Short Rib), Lean Chuck Roll,
Japanese Wagyu Yaki Shabu

\$538/~226g



牛角最高 十品燒肉盛合

Gyu-Kaku Supreme Yakiniku Platter (10 Types)

極上日本黑毛和牛肋肉、極上日本黑毛和牛肩胛赤身、
極上黑毛和牛魔方多士、上級牛頸脊、牛肋肉、牛板腱赤身、
鑽石切一本牛舌、北海道夢之地豚梅扒、日本雞爽肉、雞腿肉
Japanese Wagyu Karubi (Short Rib), Japanese Wagyu Lean Chuck Roll,
Japanese Wagyu Mini Hamburger Steak with Toast, Premium Beef Chuck Flap,
Karubi (Short Rib), Beef Lean Oyster Blade, Diamond Cut! Premium Beef Tongue,
Hokkaido Pork Collar Steak, Japanese Chicken Neck, Chicken Thigh

\$638/~500g



燒肉蛋糕

Beefday Cake

極上日本黑毛和牛牛肋肉、
牛板腱赤身、牛舌、南瓜、
洋蔥圈、菠蘿

Japanese Wagyu Karubi (Short Rib),
Lean Oyster Blade, Beef Tongue,
Pumpkin, Onion Rings, Pineapple

\$238/~208g



人氣 五品盛合

Favourite Yakiniku
Platter (5 Types)

極上日本黑毛和牛牛肋肉、
極上日本黑毛和牛肩胛赤身、
上級牛頸脊、牛板腱赤身、牛肋肉
Japanese Wagyu Karubi (Short Rib),
Japanese Wagyu Lean Chuck Roll,
Beef Chuck Flap, Beef Lean Oyster Blade,
Karubi (Short Rib)

\$418/~260g



超特選 六品盛合

Assorted Yakiniku
Platter (6 Types)

牛肋肉、牛板腱赤身、牛胸腹、
牛舌、豬頸肉、雞腿肉 (各4片)
Karubi (Short Rib), Lean Oyster Blade,
Beef Short Plate, Beef Tongue,
Pork Neck, Chicken Thigh

\$328/~340g



カルビ

牛肋肉 Karubi (Short Rib)



牛角カルビ史上、最高品質!!

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





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

上級牛頸脊

Premium Chuck Flap

\$109/~75g

\$58/~37g



牛頸脊
Chuck Flap

三味 上級牛頸脊

Addictive! Assorted Flavors
Premium Chuck Flap

焼肉汁、塩醬、辛味醬汁
Tare, Shio Tare, Spicy Sauce

\$218/~155g



ハラミ

牛腹胸
Skirt Steak



腹胸肉

Skirt Steak

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

ミソジ

牛板腱
Lean Oyster Blade



牛板腱赤身

Lean Oyster Blade

\$75/~75g \$52/~37g

ハラミ

牛頰肉
Beef Cheek



澳洲和牛牛頰肉

Australian Wagyu Cheek

\$78/~60g

ハモシロ

羽下肉
Flat Iron



王様! 羽下肉

Premium Beef Flat Iron

\$108/~100g

秘傳醬汁
牛胸腹

The House Tare Beef Short Plate

\$55/~90g



收取加一服務費 | 圖片只供參考 | 醬汁選項可參閱手機清單 • Subject to 10% service charge • Photos are for reference only • Sauce options available on mobile orders.

黑毛和牛



日本黑毛和牛
Japanese Wagyu

嚴選A4級別或以上黑毛和牛，霜降紋理細緻，
油脂豐盛，肉質鮮嫩多汁，口感究極！

極上日本 黑毛和牛肋肉

Japanese Wagyu Karubi (Short Rib)

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



極上薄燒 日本黑毛和牛

Japanese Wagyu Yaki Shabu

\$68/1片 pc

\$125/2片 pcs



極上日本 黑毛和牛肩胛赤身

Japanese Wagyu Lean Chuck Roll

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

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



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



牛舌
Beef Tongue



鑽石切！ 一本牛舌

Diamond Cut!
Premium Beef Tongue

\$135/~100g



蔥塩牛舌

Beef Tongue w/ Shio
Tare & Green Onion

\$78/~75g

\$42/~37g

上級牛舌 (塩醬)

Premium Beef Tongue
(Shio Tare)

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



牛舌

Beef Tongue

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



黑胡椒蒜香角切牛舌

Wedge of Beef Tongue w/ Black Pepper & Garlic

\$48/~75g





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

ホルモン

内臓
Innards



豚大腸

Pork Intestine

\$49



新潟雞肝

Niigata Chicken Liver

\$49



新潟雞腎

Niigata Chicken Gizzard

\$49



燒鴨肝

(配松露油燒汁及法包)

Grilled Duck Liver w/
Truffle Sauce & French Bread

\$108

豚・鶏・羊

豚肉、雞肉及羊肉
Pork & Chicken & Lamb



豬頸肉

Pork Neck

\$62/~90g \$34/~45g



豚肉燒

Pork Slice

\$58/~90g \$32/~45g



北海道夢之大地豚梅扒 

Hokkaido Pork Collar Steak

\$78/~100g



**豪快! 宮崎黑豚肉x長崎雞肉
香腸盛合** 

Epic Combo! Miyazaki Kurobuta Pork & Nagasaki
Chicken Sausage Platter

\$58/4條pcs



**宮崎煙燻
黑豚肉腸** 

Miyazaki Smoked
Kurobuta Sausage

\$48/2條pcs

**長崎雲仙島原
雞肉腸** 

Nagasaki Unzen Shimabara
Chicken Sausage

\$38/3條pcs





日本雞爽肉

Japanese Chicken Neck

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



名古屋 交趾雞手羽先

Nagoya Cochin Chicken Wings

\$58/2件pcs



雞腿肉

Chicken Thigh

\$55/~120g

\$28/~60g

紐西蘭羊架

New Zealand Lamb Rack

\$138/2件pcs

海の幸

海鮮
Seafood



蒜蓉牛油煙子

Razor Clams w/
Garlic Butter

\$78/4件pcs



清酒煮煙子

Razor Clams in Sake

\$78/4件pcs



日本松葉蟹膏甲羅焼

Japanese Snow Crab Paste in Shell

\$88/1件pc



牛油廣島蠔

Hiroshima Oyster w/ Butter

\$69/4件pcs



原隻燒鮑魚

Grilled Abalone

\$58/2隻pcs



一口墨魚

Cuttlefish

\$42/4隻pcs

石班魚柳

Grouper Fillet

\$52/4件pcs

大虎蝦

Tiger Prawn

\$62/2隻pcs



極上海鮮盛合

Premium Assorted Seafood

大虎蝦、塩味北海道帆立貝、牛油廣島蜆、
蒜蓉牛油蜆子、鰻魚、醬燒日本深海魷魚下足
Tiger Prawn, Salted Hokkaido Scallop, Razor Clams w/
Garlic Butter, Half Cut Marinated Eel, Grilled Japanese
Deep-sea Squid Tentacles w/ Tare

\$238



雙味燒鰻魚(松露塩/蒲燒醬)

Double-Flavored Marinated Eel
(w/ Truffle Salt & Sweet Soy Glaze)

\$108



醬燒日本深海魷魚下足

Grilled Japanese Deep-sea Squid
Tentacles w/ Tare

\$52



燒鱈魚片

Grilled Cod Fish Slice

\$42



塩味北海道帶子

Hokkaido Scallop w/ Shio Tare

\$68/2件pcs



塩味牛油帆立貝

Scallop w/ Shio Butter

\$62/8粒pcs



味醂魚乾

Dried Fish w/ Mirin

\$62

野菜

蔬菜
Vegetables



野菜
四品盛合
Vegetables
Platter (4 types)
菠蘿、秋葵、
南瓜、翠玉瓜
Pineapple, Okra,
Pumpkin, Zucchini
\$72



迷你甜薯
Mini Sweet
Potato
\$38



水果椒
Sweet Pepper
\$22



麻油燒蒜粒
Garlic Chips
w/ Sesame Oil
\$18



牛油粟米
Corn w/ Butter
\$28



牛油本菇
Marmoreal
Mushroom w/ Butter
\$29



菠蘿
Pineapple
\$45

翠玉瓜
Zucchini
\$18

青皮南瓜
Green Pumpkin
\$22

100% 純素全植物製作

IMPOSSIBLE®

無添加激素
No added hormone
豐富蛋白質
Rich protein

膽固醇0毫克
Contains 0mg
Cholesterol

雞牌菇
Eringi Mushroom
\$22

牛油金菇
Enoki Mushroom
w/ Butter
\$29

中火
每面燒約
3分鐘



Impossible®
漢堡扒
Impossible®
Burger Patty
\$68

サラダ

沙拉
Salad



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



煙燻鵪鶉蛋沙律
Smoked Quail Egg Salad
\$38



BLT凱撒沙律
BLT Caesar Salad
\$68

前菜

前菜
Appetizer



日式枕頭年糕

Japanese Style Rice Cake

\$28



蟹籽脆脆薯蓉山

Potato with Crab Roe & Crispy Cornflakes

\$32



日本芝士三文魚沙律伴蕃茄

Japanese Salmon Salad w/ Cheese & Tomato

\$32



和風牛筋煮

Japanese-style Braised Beef Tendon

\$22



麻香椰菜

Salted Cabbage Salad

\$28



魔法塩三色伴菜

Magic Salty Sauce w/ 3 Types Vegetables

\$28



牛角生菜拼盤

Vege-Kaku Set

\$38



辛辣味噌膳良豬凍豆腐

Cold Tofu w/ Spicy Omnipork

\$29



溫泉玉子辣油豆腐

Tofu w/ Half Boiled Egg and Spicy Oil

\$35



三色野菜配日本蟹味噌沾醬

Tri-vegetables with Japanese Crab Miso Paste Dip

\$48

味付紫菜

Toasted Seaweed

\$15

辛奇

Cabbage Kimchi

\$25

枝豆(冷/熱)

Edamame (Cold/Hot)

\$28

飯

飯及湯
Rice & Soup

配合燒肉享用，每一口都
堪稱「日本燒肉至王道」！
A classic must-have with Yakiniku

米得！

牛角飯

Toasted Seaweed & Spring Onion Rice

\$32/客 Portion

\$19/半客 Half Portion



珍珠飯

Pearl Rice

\$15



蔥塩 溫泉玉子飯

Half Boiled Egg &
Spring Onion Rice

\$42



日本北海道牛油 石鍋蒜香和牛旨味飯

Stone Pot Wagyu Umami Rice w/
Hokkaido Butter & Garlic

\$82



溫泉玉子伴韓風辛奇牛肉飯

Beef, Korean Kimchi and Half-Boiled Egg Rice

\$62



淡雪玉子昆布湯

Seaweed & Egg Soup

\$29



石鍋辛奇豆腐海鮮湯

Stone Pot Spicy Kimchi Seafood Soup

\$92

麵

麵
Noodle



牛角冷麵

Gyu-Kaku Cold Noodles

\$89



**辣辣大蝦
伴盛岡冷麵**

Prawn w/ Spicy Cold
Morioka Noodles

\$58



柚子塩冷麵

Kochi Yuzu Salt Cold
Noodles

\$48



**日本黑毛和牛
旨味湯烏冬**

Japanese Wagyu Udon

\$68



極辛味噌牛肉拉麵

Extremely Spicy Miso Beef Ramen

\$78



香蔥拉麵

Leek & Sesame Ramen

\$52



名物

牛角雪糕

Gyu-Kaku Ice Cream

雲呢拿 Vanilla

抹茶 Matcha

\$35



朱古力心太軟 配雲呢拿雪糕

Chocolate Molten Lava Cake
w/ Vanilla Ice Cream

\$45



雪糕(雲呢拿/抹茶)

Ice Cream (Vanilla/Matcha)

\$25/單球 Single Scoop

\$40/雙球 Double Scoop



笹葛吉士葛餅

Sasakuzu Cream Kuzumochi

\$28/2件 pcs



北海道芝士蛋糕

(原味/抹茶味)

Hokkaido Cheesecake (Original / Matcha)

\$42

食後に欠せない別腹スイーツ ♡

雪 鯛魚

Ice Cream Taiyaki

\$35



サクサク食感と
濃厚な味わい

爆谷雪糕

Popcorn Ice Cream

\$38

七輪でじっくり炙れば、
もっと甘くて
もっとジュ〜シ〜♪

アフタータイムno

焼菠蘿

Grilled Pineapple

\$45



アルコール

酒精飲品 Alcohol

どんな料理とも相性抜群、
サッポロプレミアム生ビール！



サッポロ生啤
Sapporo Draft Beer

250ml \$40
500ml \$50



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



檸檬車輪焼酎梳打
Lemon Wedge Sour
\$48



Nikka Black Clear
威士忌梳打
Nikka Black Clear Whisky Highball

320ml
\$48

焼酎にはハイボール



CHOYA 本格梅酒
CHOYA Authentic Umeshu
(Plum Wine)

90ml
\$35

日本酒

日本酒 Japanese Wine



冷

Junmai Daiginjo

作雅乃智中取
純米大吟釀

Zaku Miyabi no Tono Nakadori

750ml
\$382

原料米
山田錦

精米步合
50%

酒精濃度
16%

香氣:
蜜梨、哈密瓜
及蘋果

口感:
順滑且圓潤，
製酒過程中，
只取中段最清
澈部分



冷

Junmai Daiginjo

獺祭三割九分
純米大吟釀

720ml 300ml
\$358 \$198

原料米
山田錦

精米步合
39%

酒精濃度
16%

香氣:
蜜果味強烈

口感:
帶有香醇餘韻，
優雅大米的甜
味輕柔地



冷

Junmai Daiginjo

天壽鳥海山
純米大吟釀

300ml
\$158

原料米
美山錦

精米步合
50%

酒精濃度
15%

香氣:
蘋果及香梨

口感:
圓潤細膩而飽
滿，略帶花香，
以微辛口收結



冷熱

Junmai Daiginjo

出羽櫻雪女神
純米大吟釀

300ml
\$105

原料米
雪女神

精米步合
48%

酒精濃度
16%

香氣:
清新優雅

口感:
入口順滑，酒
體輕盈柔和帶
透明感，餘韻
利落



冷常

Junmai Ginjo

天賦
純米吟釀

720ml
\$255

原料米
山田錦

精米步合
50%

酒精濃度
15%

香氣:
白桃及菠蘿

口感:
尾段濃厚甘口，
米旨味飽滿，整
體平衡感出色



冷常熱

Junmai Daiginjo

久保田
純米大吟釀

720ml 300ml
\$218 \$99

原料米
五百万石

精米步合
50%

酒精濃度
15%

香氣:
華麗低調的
哈密瓜

口感:
甘味與酸度完
美平衡，展現
純淨酒質，尾
韻綿長

ブレンッドリンク

特飲 Special Drinks



① 夢幻の舞 (藍橘椰子水梳打)
Blue Curaçao Coconut Water Soda

\$38

② 乳酸の雫 (荔枝梳打乳酸)
Lychee Soda Yakult

\$38

③ 牛角特飲 (白桃西柚特飲)
Gyu-Kaku Signature
(White Peach & Grapefruit Juice)

\$38

④ 巨峰活乳酸梳打
Kyoho Grape Calpis Soda

\$26

⑤ 梅子青檸梳打
Plum Lime Soda

\$30

⑥ 太陽の果実茶
(熱情果橘子檸檬水果茶)
Mixed Fruit Tea

2L
\$78

檸檬茶 (冷/熱)
Lemon Wedge Sour (Cold/Hot)

冷 Cold \$25
熱 Hot \$22

檸檬水 (冷/熱)
Lemon Water (Cold/Hot)

冷 Cold \$25
熱 Hot \$22

奶茶 (冷/熱)
Milk Tea (Cold/Hot)

冷 Cold \$25
熱 Hot \$22

日式炭燒咖啡 (冷/熱)
Japanese Charcoal Roasted Coffee (Cold/Hot)

冷 Cold \$25
熱 Hot \$22

茉莉花茶 (冷/熱)
Jasmine Tea (Cold/Hot)

冷 Cold \$25
熱 Hot \$22

林檎王國青森蘋果汁
Aomori Apple Juice

\$26

薑味汽水
Ginger Ale

梳打水
Soda Water

\$16

無糖可樂
Coke Zero

雪碧
Sprite

\$16

可口可樂
Coca Cola

\$16

ソフトドリンク

飲品 Beverage