

# 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!

### 燒肉の奧義

Simple way to make yakiniku more delicious!

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

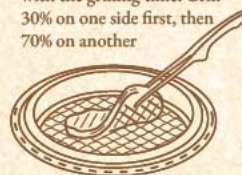
不宜以大火燒並注意燒肉過程。  
High heat is prohibited. Keep an eye on not burning the meat!



#### 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.



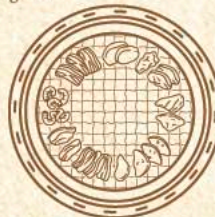
#### 厚切的肉類 Thick-cut Meat

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.



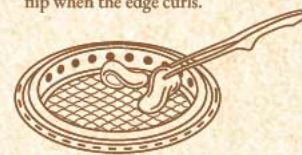
#### 豬・雞・內臟 Pork, Chicken, Innards

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

#### 體驗牛角醬汁 Let's experience Gyu-Kaku Sauces



#### 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



# 大人気の焼肉メニュー！ 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)  
牛角高銷量焼肉單品之一，霜降紋理分佈平均，入口即化！

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



No.1



No.2

蔥鹽牛舌

Beef Tongue with Shio Tare & Green Onion

爽嫩牛舌鋪滿蔥味蔥塩，肉汁交融濃郁蔥香，極滋味！

\$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制，帶來另一層次爽彈口感！

\$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

No.5



霜降紋網狀細緻，肉質柔軟，沾黑松露月見汁品嚐，完美！

## 極上薄燒 日本黑毛和牛



\$125/2片pcs

\$68/1片pc

## 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



# 焼肉盛り合わせ

焼肉盛り合わせ Yakiniku Platter

## 極上日本黒毛和牛 五品盛合

Japanese Wagyu Platter  
(5 Types)

肉眼、西冷、牛肋肉、  
肩胛赤身、薄焼黒毛和牛  
Rib Eye, Sirloin, Karubi  
(Short Rib), Lean Chuck Roll,  
Japanese Wagyu Yaki Shabu

\$538/~226g



## 牛角最高 十品焼肉盛合

Gyu-Kaku Supreme Yakiniku Platter (10 Types)

極上日本黒毛和牛牛肋肉、極上日本黒毛和牛肩胛赤身、  
極上日本黒毛和牛魔方多士、上級牛頸脊、牛肋肉、腹胸肉、  
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、  
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



## 超特選 六品盛合

### Assorted Yakiniku Platter (6 Types)

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





# 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

牛頸脊  
Chuck Flap

## 上級牛頸脊

Premium Chuck Flap

\$109/~75g

\$58/~37g



## 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



王様!  
腹胸肉

Premium Skirt Steak

\$98/~100g



腹胸肉

Skirt Steak

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

ミソヒ

牛板腱  
Lean Oyster Blade



牛板腱赤身

Lean Oyster Blade

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



三平  
牛頰肉  
Beef Cheek



澳洲和牛牛頰肉

Australian Wagyu Cheek

\$78/~60g

八木三平  
羽下肉  
Flat Iron



王樣! 羽下肉

Premium Beef Flat Iron

\$108/~100g



秘傳醬汁  
牛胸腹

The House Tare Beef Short Plate

\$55/~90g



# 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

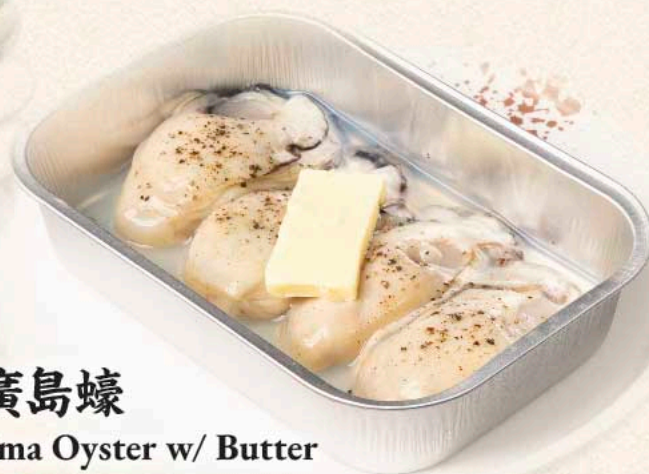
\$78/4件pcs



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



石斑魚柳

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、牛油廣島蠔、  
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



## 味酥魚乾

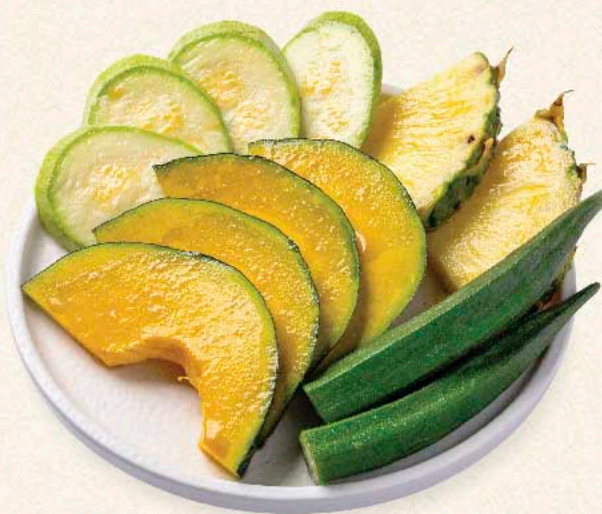
Dried Fish w/ Mirin

\$62



# 野菜

蔬菜  
Vegetables



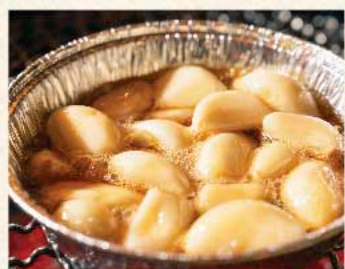
野菜  
四品盛合  
Vegetables  
Platter (4 types)  
菠蘿、秋葵、  
南瓜、翠玉瓜  
Pineapple, Okra,  
Pumpkin, Zucchini  
\$72



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

雞脾菇  
Eringi Mushroom

\$22

牛油金菇  
Enoki Mushroom  
w/ Butter

\$29

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



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



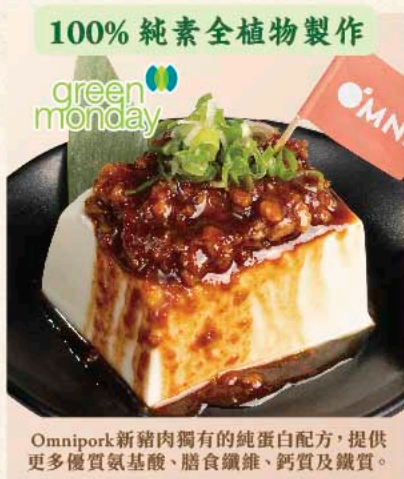
麻香椰菜  
Salted Cabbage Salad \$28



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



三色野菜配紅雪蟹肉沾醬  
Tri-vegetables w/ Red Snow Crab Meat 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

必得！

## 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



## 淡雪玉子昆布湯

Seaweed & Egg Soup

\$29



## 溫泉玉子伴韓風辛奇牛肉飯

Beef, Korean Kimchi and Half-Boiled Egg Rice

\$62



## 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**





# デザート

甜品 Dessert

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！



Sapporo 生啤  
Sapporo Draft Beer

250ml \$40  
500ml \$50



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

320ml  
\$48

焼肉にはハイボール！

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



CHOYA 本格梅酒  
CHOYA Authentic Umeshu  
(Plum Wine)

90ml  
\$35

檸檬車輪焼酎梳打  
Lemon Wedge Sour  
\$48



# 日本酒

日本酒 Japanese Wine



冷

Junmai Daiginjo

作雅乃智中取  
純米大吟釀

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

Dassai 39 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

Tenju Chokaisan 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

Dewazakura Yukimegami 48 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

Tenbu 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

Kubota 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

# ソフトドリンク

飲品 Beverage

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 \$16 梳打水  
Soda Water \$16

無糖可樂  
Coke Zero \$16 雪碧  
Sprite \$16

可口可樂  
Coca Cola \$16