

GRAND MENU



日本焼肉専門店

YAKINIKU HAS THE MAGIC
TO MAKE PEOPLE HAPPY, HAVE FUN!

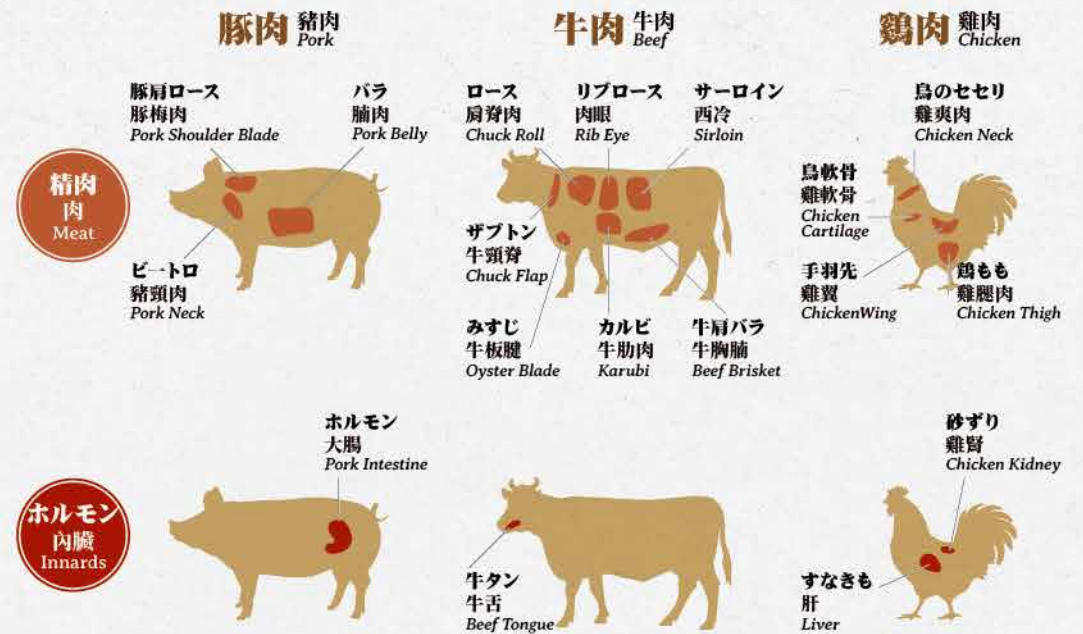


Simple ways to make your Yakniku simply more delicious
基本方法令您的燒肉更美味可口
おいしく多し上がったいたたぐために
焼き方の基本

基本 基本 Basic	肉の返しは一度のみ。 只將肉翻一次。 Turn the meat only once.
牛タン 牛舌 Beef Tongue	七輪の周りでじっくり焼いて肉の端が反ったら返し時。 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.
カルビ 牛肋肉 Karubi	焼き加減は、表3割、裏7割が頃合い。 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.
ロース・みすじ 肩脊肉・牛板腱 Chuck Roll, Oyster Blade	焼きすぎず、固くなる前が食べ頃。 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.
黒毛和牛 黒毛和牛 Wagyu	炎は禁物。目をはなさず丁寧に。 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!
厚切り肉 厚切的肉類 Thick-cut Meat	焼き始めは切れ目を下にし、角切りお肉はころがし焼き。 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.
豚・鶏・ホルモン 豬・雞・內臟 Pork, Chicken, Innards	じっくりと七輪の周りで火を通す。 放置於爐邊燒。 Place the meat around the grate.

焼肉には人を
元気にする魔法があるッ。

Different parts of Meat
各肉類部位名稱
主なお肉の部位名称



魔法の一品 焼肉トッピング Magical Topping	復活 トリュフ月見ダレ 黒松露月見汁 Black Truffle with Tare & Egg Yolk \$25	新 ニンニクパクチー 秘製蒜香芫茜 Garlic Coriander \$19	チーズフォンデュ 芝士溶岩 Mixed Cheese Fondue \$10
ごまだれ 芝麻沙律醬 Sesame Sauce \$10	温泉玉子 溫泉玉子 Half Boiled Egg \$10	月見ダレ 月見汁 Tare & Egg Yolk \$10	ガーリックバター 蒜蓉牛油 Garlic Butter \$10
生玉子 鮮雞蛋 Fresh Egg \$6	ねぎミジン 麻油長蔥粒 Leek in Sesame Oil \$6	バター 牛油 Butter \$6	にんにくスライス 蒜片 Garlic Slice \$6

本店提供之温泉玉子及供蘸點用的雞蛋均經國際認可之巴斯德程序處理，安全衛生，可安心享用！
Pasteurized eggs (including half-boiled and the raw ones for dipping) served in our restaurant are internationally recognized and safe!



ノンアルコール Non-Alcoholic Drinks

無飲管 Go Strawless
SAVE \$10 割引!

アラカルトでお飲み物をご注文で、「ストローなし」とご要望したお客様に\$10割引
(アルコール飲料とプロモーションメニューの飲料を除く)
指定凍飲不用飲管減 \$10 (酒精及推廣項目除外)
\$10 off for customers ordering a la carte drinks and requested for strawless
(Not applicable to alcoholic drinks and promotional items)

モクテル Mocktail



牛角デライト
(ザクログリーンアップルオレンジジュースカルピスソーダ)
牛角特飲(紅石榴青蘋果橙橙活乳酸梳打)
Gyu-Kaku Delight (Pomegranate & Green Apple & Orange Calpis Soda)

ストローなし
無飲管
\$36
\$26



プラムライムソーダ
梅子青檸檬梳打
Plum Lime Soda

ストローなし
無飲管
\$36
\$26

カルピスソーダ Calpis Soda



女神降臨 (ザクロバラカルピスソーダ)
女神來了(紅石榴玫瑰活乳酸梳打)
Goddess (Pomegranate & Rose Calpis Soda)

ストローなし
無飲管
\$38
\$28



赤の実 (ピンクグアバカルピスソーダ)
赤之果實(粉紅番石榴活乳酸梳打)
Ruby (Guava Calpis Soda)

ストローなし
無飲管
\$38
\$28

ドリンク Drink



カルピスソーダ
原味活乳酸梳打
Calpis Soda

ストローなし
無飲管
\$28
\$18



巨峰カルピスソーダ
巨峰活乳酸梳打
Kyoho Grape Calpis Soda

ストローなし
無飲管
\$32
\$22



コカ・コーラ
可口可樂
Coca Cola



ソーダ
梳打水
Soda Water



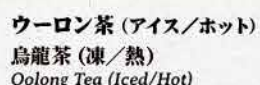
ローズジャスミンティー
玫瑰茉莉花茶
Rose Jasmine Tea

熱
Hot

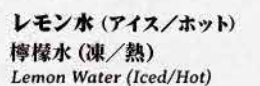
\$22



レモンティー (アイス/ホット)
檸檬茶(凍/熱)
Lemon Tea (Iced/Hot)



ウーロン茶 (アイス/ホット)
烏龍茶(凍/熱)
Oolong Tea (Iced/Hot)



レモン水 (アイス/ホット)
檸檬水(凍/熱)
Lemon Water (Iced/Hot)

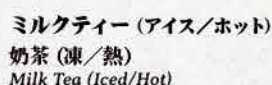


スプライト
雪碧
Sprite



オレンジジュース
橙汁
Orange Juice

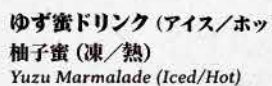
\$22/杯cup
\$12/杯cup



ミルクティー (アイス/ホット)
奶茶(凍/熱)
Milk Tea (Iced/Hot)

熱
Hot

\$16/杯cup

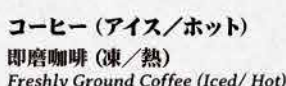


ゆず蜜ドリンク (アイス/ホット)
柚子蜜(凍/熱)
Yuzu Marmalade (Iced/Hot)

凍
Iced

\$22/杯cup

ストローなし
無飲管
\$12/杯cup



コーヒー (アイス/ホット)
即磨咖啡(凍/熱)
Freshly Ground Coffee (Iced/ Hot)

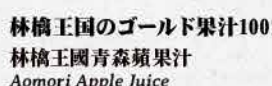
熱
Hot

\$20/杯cup

凍
Iced

\$25/杯cup

ストローなし
無飲管
\$15/杯cup



林檎王国のゴールド果汁100%
林檎王國青森蘋果汁
Aomori Apple Juice

ストローなし
無飲管
\$32
\$22

アルコール Alcoholic Drinks

チュールハイ
燒酎梳打
Chu-hi

新



レモンサワー
檸檬燒酎梳打
Lemon Sour

\$48



巨峰カルピスサワー
巨峰活乳酸燒酎梳打
Kyoho Grape Calpis Sour

\$42



カルピスサワー
活乳酸燒酎梳打
Calpis Sour

\$42



角ハイボール
Suntory 威士忌梳打
Suntory Whisky Highball

\$58/320ml

ビール Beer



「辛口」からくち
アサヒ生ビール
Asahi 生啤
Asahi Beer

極・爽快

\$38/330ml
\$48/500ml



サッポロ生ビール
Sapporo 生啤
Sapporo Draft Beer

\$38/330ml
\$48/500ml

焼酎 Shochu



IICHIKO 麦焼酎
Iichiko 麥燒酎
Iichiko Wheat Shochu

\$82/200ml
\$218/720ml

果実酒 Fruit Liqueur



熊野山里梅酒 備長炭のしらべ
熊野山里 備長炭熟成 梅酒
Kumano Yamazato Plum Liqueur

\$45/90ml
\$290/720ml

牛角の逸品

定番おつまみ

もうひとつの主役！牛角ならではの
おつまみメニューをお楽しみください。

サラダ

お肉と一緒に、カラダよろこぶたっぷり野菜。
野菜から食べるとダイエットにも効果があるそうです。

Appetizer

新



煮込み牛タン
汁煮牛舌
Beef Tongue in Sweet Sauce

\$38

新



おつまみ焼たら
焼鱈魚片
Cod Slice

\$38

新



黒トリュフと細切りチキン
黒松露雞絲
Black Truffle & Shredded Chicken

\$42

新



王様！豆腐ボロネーゼ
王様！肉醬豆腐
Premium Tofu in Meat Sauce / Bolognese

\$52

新



サーモンエッグサラダ(トースト付)
田園鮭魚蛋沙律配多士
Salmon & Egg Salad Toast

\$38

新



桜エビの明太豆腐
明太子櫻花蝦豆腐
Sakura Shrimp with Tofu in Cod Roe Sauce

\$38



トマト梅
梅子蕃茄
Tomato with Plum Paste

\$35



やみつき塩キャベツ
麻香椰菜
Salted Cabbage Salad

\$32



きゅうりとイカとんぴ
青瓜墨魚嘴
Cucumber & Cuttlefish Mouth

\$35

味付けのり
味付紫菜
Korean Style Toasted Seaweed

\$15

枝豆(冷/温)
枝豆(冷/温)
Edamame (Cold/Hot)

\$28

白菜キムチ
辛奇
Cabbage Kimchi

\$26



クラゲのゆずドレッシングサラダ
海蜇柚子醋沙律
Jelly Fish Salad with Vinegar & Yuzu Dressing

\$59



サーモンエッグサラダ
田園鮭魚蛋沙律
Salmon & Egg Salad

\$69



焼肉屋のBLTシーザーサラダ
BLT凱撒沙律
BLT Caesar Salad

\$69



牛角サンチュセット
牛角生菜拼盤
Vege-Kaku Set

\$32

牛角ロール
牛角卷

製作
方法

1. 準備焼好的牛肋肉及喜好的配料
2. 將綠葉生菜包起所有材料即成



焼き野菜・水果

Vegetable・Fruit



しめじのバターホイル焼き
牛油本菇
Marmoreal Mushroom with Butter

\$27



えのきのバターホイル焼き
牛油金姑
Enoki Mushroom with Butter

\$27



バターヤングコーン
牛油粟米筍
Baby Corn with Butter

\$35



ヤングコーン
粟米筍
Baby Corn

\$27



オクラ
秋葵
Okra

とうもろこし
粟米
Sweet Corn

ヤングコーン
粟米筍
Baby Corn



えのき
金姑
Enoki Mushroom

きのこ四種盛り合わせ
四品野菌盛合
Assorted Mushrooms (4 Types)

しいたけ
鮮冬菇
Shiitake Mushroom

エリンギ
雞脾菇
Eringi Mushroom



しいたけ
鮮冬菇
Shiitake Mushroom

ミニさつまいも
焼迷你甜薯
Mini Sweet Potato

エリンギ
雞脾菇
Eringi Mushroom

しいたけ
鮮冬菇
Shiitake Mushroom

オクラ
秋葵
Okra

焼きパイナップル
燒菠蘿
Grilled Pineapple

オクラ
秋葵
Okra

焼きパイナップル
燒菠蘿
Grilled Pineapple

オクラ
秋葵
Okra

焼きパイナップル
燒菠蘿
Grilled Pineapple



あま〜い
じっくり焼いて
ジューシーパイン
ヘルシーなお口直し
新提案！

焼きパイナップル
燒菠蘿
Grilled Pineapple

green
monday

100%純素全植物製作



未來漢堡扒由非基因改造的天然植物製作，
不含動物成分，而每塊所含的蛋白質及鐵質
更比真牛肉高！

椰子油 Coconut Oil 紅菜頭 Beetroot 豌豆 Pea

ビヨンドバーガーパティ
未來漢堡扒
Beyond Burger Patty

建議
食法 燒好後按喜好加入醬汁：
味噌醬、胡麻沙律汁、蜜糖黃芥末醬

OMN!PORK
新豬肉！

Omnipork新豬肉獨特的純素蛋白質配方主要來自豌豆、
非基改大豆、冬菇和米，提供人體所需的優質氨基酸。
更重要是它含零膽固醇、無添加抗生素、無添加激素、零殘忍，
與真正豬肉相比，其飽和脂肪遠低70%，熱量低65%，
卻能同時提供更多膳食纖維、333%鈣質和53%鐵質*。

** 每100克 Omnipork 新豬肉含0毫克膽固醇和4.4克膳食纖維。
** 與一般未經烹調的豬肉碎（瘦肉佔84%）相比，新豬肉的熱量、
飽和脂肪和膽固醇分別低65%、70%和100%。（#參考資料：美國農業部營養資料庫）

Omnipork 純植物肉：
膽固醇0毫克*
卡路里低65%*
低脂*



ベジミートラーメン
膳良豬拉麵
Omnipork Ramen

\$52



ベジミート味噌きゅうり
味噌膳良豬青瓜
Cucumber with Omnipork in Miso

\$29



ベジミート辛味噌のせ冷奴
辛辣味噌膳良豬凍豆腐
Cold Tofu with Omnipork in Spicy Miso

\$29

* 所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大體外觀，如對產品有任何查詢，歡迎與店員聯絡。
Photos are taken under certain conditions, and only reveal the general appearance of the products. Should there be any enquiries, please contact our staff for assistance.
商品写真は一定条件の下撮影したものにります。写真の商品は一外観を写したものであり、ご不明な点などございましたら、お気軽に店員にお声がけ下さい。

* 另收加一服務費。
Subject to 10% Service Charge.
出店では、サービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております。

* 所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大體外觀，如對產品有任何查詢，歡迎與店員聯絡。
Photos are taken under certain conditions, and only reveal the general appearance of the products. Should there be any enquiries, please contact our staff for assistance.
商品写真は一定条件の下撮影したものにります。写真の商品は一外観を写したものであり、ご不明な点などございましたら、お気軽に店員にお声がけ下さい。

* 另收加一服務費。
Subject to 10% Service Charge.
出店では、サービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております。

SRF 極
SNAKE RIVER FARMS
ESTABLISHED 1994



幸せ！
満足！

牛角十種盛り

牛角十品焼肉盛合

Gyu-kaku 10 Combination Beef Platter

1. 日本九州産
極上黒毛和牛カルビ
日本九州極上黒毛和牛牛肋肉
Japanese Kyushu Wagyu Karubi

2. 米国産 SRF アンガス和牛みすじ
美國 SRF 安格斯和牛牛板腱
U.S. SRF Angus Wagyu Oyster Blade

3. 日本九州産
極上黒毛和牛カブリの切り落とし
日本九州極上黒毛和牛一口牛
Japanese Kyushu Wagyu Cube Rib Eye

4. 米国産 SRF アンガス和牛の切り落とし
美國 SRF 安格斯一口和牛
U.S. SRF Angus Wagyu Cube

5. 日本九州産
極上黒毛和牛サーロイン
日本九州極上黒毛和牛西冷
Japanese Kyushu Wagyu Sirloin

6. 日本九州産
極上黒毛和牛リブローズ
日本九州極上黒毛和牛肉眼
Japanese Kyushu Wagyu Rib Eye

7. ロース
肩脊肉
Chuck Roll

8. 厚切り牛タン
厚焼牛舌
Thick Cut Beef Tongue

9. 米国産 特上ザブトン
美國上級牛頸脊
U.S. Prime Chuck Flap

10. 謎様の肉
謎之肉
Secret Beef by
seasonal change

•オリジナル味
原味
Original
•タレ
焼肉汁
Tare
•塩ダレ
塩醬
Shio Tare

\$568

様々なラングと部位
存分に堪能できる！

和牛

和牛
Wagyu

日本九州産
極上黒毛和牛サーロイン
日本九州極上黒毛和牛西冷
Japanese Kyushu Wagyu Sirloin

日本九州産
極上黒毛和牛カルビ
日本九州極上黒毛和牛牛肋肉
Japanese Kyushu Wagyu Karubi

米国産 SRF アンガス和牛みすじ
美國 SRF 安格斯和牛牛板腱
U.S. SRF Angus Wagyu Oyster Blade



日本九州産
極上黒毛和牛カブリの切り落とし
日本九州極上黒毛和牛一口牛
Japanese Kyushu Wagyu Cube Rib Eye

極上和牛四品盛り合わせ
極上和牛四品盛合
Supreme Wagyu Set

•オリジナル味
原味
Original

•タレ
焼肉汁
Tare

•塩ダレ
塩醬
Shio Tare

\$518



新 月見ダレ
月見汁
Tare & Egg Yolk
日本九州産
極上黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ
日本九州極上薄焼黒毛和牛西冷
Japanese Kyushu Wagyu
Yaki Shabu Sirloin
\$188



日本九州産
極上黒毛和牛リブローズ
日本九州極上黒毛和牛肉眼
Japanese Kyushu Wagyu Rib Eye
\$369



日本九州産
極上黒毛和牛サーロイン
日本九州極上黒毛和牛西冷
Japanese Kyushu Wagyu Sirloin
\$359



日本九州産
極上黒毛和牛ザブトンの焼きしゃぶ
日本九州極上薄焼黒毛和牛
Japanese Kyushu Wagyu
Yaki Shabu
\$65/1pc
\$119/2pcs



日本九州産
極上黒毛和牛カブリの切り落とし
日本九州極上黒毛和牛一口牛
Japanese Kyushu Wagyu
Cube Rib Eye
\$129



日本九州産
極上黒毛和牛カルビ
日本九州極上黒毛和牛牛肋肉
Japanese Kyushu Wagyu Karubi
•オリジナル味 •タレ •塩ダレ
原味 焼肉汁 塩醬
Original Tare Shio Tare
\$105/4pcs
\$139/6pcs

數量限定



究極の日本産
極上黒毛和牛
究極日本極上和牛
Supreme Japanese Wagyu

稀少部位
BETTER THAN PRIME
厳選和牛之優質部位，
油花豐富且肉質嫩滑。

•オリジナル味 •タレ •塩ダレ •ブラックペッパー塩味
原味 焼肉汁 塩醬 黑椒鹽
Original Tare Shio Tare Black Pepper Salt
\$192



豪州産極上和牛タン
極上澳洲和牛舌
Australian Wagyu Tongue
\$135/4pcs
\$165/6pcs



米国産 SRF アンガス和牛みすじ
蒜香牛油美國 SRF 安格斯
和牛板腱扒
U.S. SRF Wagyu Oyster Blade Steak
with Garlic & Butter
\$125



米国産 SRF アンガス
和牛の切り落とし
美國 SRF 安格斯一口和牛
U.S. SRF Angus Wagyu Cube
\$99



おろしポン酢付
蘿蔔蒜柚子醋
with Ponzu and Grated Radish
米国産 SRF アンガス和牛みすじ
美國 SRF 安格斯和牛牛板腱
U.S. SRF Angus Wagyu Oyster Blade
\$99

パクチーにんにくタレ

Garlic Coriander Sauce

新

ニンニクパクチー
秘製蒜香芫茜
Garlic Coriander

新

ニンニクパクチー
秘製蒜香芫茜
Garlic Coriander

新

ニンニクパクチー
秘製蒜香芫茜
Garlic Coriander



パクチーにんにくタレ豚肉
蒜香芫茜醬豚肉
Pork Slice in
Garlic Coriander Sauce

\$62



パクチーにんにくタレ鶏もも
蒜香芫茜醬雞腿肉
Chicken Thigh in
Garlic Coriander Sauce

\$62



パクチーにんにくタレ豚肩ロース
蒜香芫茜醬熊本豚肉
Kumamoto Pork Shoulder Blade
in Garlic Coriander Sauce

\$79



おすすめ



豚肉

トロのような姿のお肉 (PIG)
トロビーでもいいのですが、
じっくり返るような旨さなので
ピートロとさせていただきます。



豚カルビ
豚肉焼
Pork Slice

- オリジナル味 原味 Original
- タレ 焼肉汁 Tare
- 塩ダレ 塩醬 Shio Tare
- 味噌ダレ 味噌 Miso
- 旨辛ソース 辛味醬汁 Spicy Sauce

\$52



熊本産 豚の角切りキムチ焼き
辛奇熊本豚角焼
Diced Kumamoto Pork with Kimchi

\$79



豚カルビはちみつ黒胡椒焼き
黒胡椒蜜糖豚肉
Pork with Honey & Black Pepper

\$62



熊本産 豚肩ロース
熊本豚肉焼
Kumamoto Pork Shoulder Blade

- オリジナル味 原味 Original
- タレ 焼肉汁 Tare
- 塩ダレ 塩醬 Shio Tare
- 味噌ダレ 味噌 Miso
- 旨辛ソース 辛味醬汁 Spicy Sauce

\$69



ピートロ
猪頸肉
Pork Neck

- オリジナル味 原味 Original
- タレ 焼肉汁 Tare
- 塩ダレ 塩醬 Shio Tare
- 味噌ダレ 味噌 Miso
- 旨辛ソース 辛味醬汁 Spicy Sauce

\$59

鶏

Chicken



新

鳥軟骨
雞軟骨
Chicken Cartilage

- オリジナル味 原味 Original
- 塩ダレ 塩醬 Shio Tare
- 味噌ダレ 味噌 Miso
- 旨辛ソース 辛味醬汁 Spicy Sauce

\$59



新潟産 鳥のセセリ
新潟雞夷肉(頸部)
Niigata Chicken Neck

- オリジナル味 原味 Original
- 塩ダレ 塩醬 Shio Tare
- 味噌ダレ 味噌 Miso
- 旨辛ソース 辛味醬汁 Spicy Sauce

\$59



手羽先

雞翼
Chicken Wing

- オリジナル味 原味 Original
- 塩ダレ 塩醬 Shio Tare
- 味噌ダレ 味噌 Miso
- 旨辛ソース 辛味醬汁 Spicy Sauce

\$45



蜂蜜香る 旨辛チキン
甘じょっぱさがクセになる!
旨辛チキンと後がけ
香ばしいガーリックの
サクサク感もポイント!

ハチミツ香る旨辛チキン
蒜香蜜糖辛味雞腿肉
Chicken Thigh with
Garlic, Honey & Spice

\$59

焼鳥定番
はじめました



美洲特選雞肉
American Prime Chicken

鶏もも
雞腿肉
Chicken Thigh

- オリジナル味 原味 Original
- タレ 焼肉汁 Tare
- 塩ダレ 塩醬 Shio Tare

\$52



チーズフォンデュチキン
芝士雞腿肉
Chicken Thigh with
Mixed Cheese Fondue

\$59



チキンバジル
香草雞腿肉
Basil Chicken Thigh

\$52

王様

Premium Dish



王様!粗挽きソーセージ
王様!蜜糖香肠
Premium Honey Sausage

\$55



王様!イカ焼き
王様!魷魚
Premium Squid

\$112



王様!ハラミ(ガーリック味噌ダレ)
王様!腹胸肉(蒜香味噌醬)
Premium Skirt Steak (Grilled Miso Sauce)

\$95

海の幸

新



うなぎの蒲焼
焼鰻魚
Eel in Tare

\$128



極上海鮮盛り合わせ
極上海鮮盛合
Premium Assorted Seafood

\$198



北海道産 ホタテ黒トリュフ添え
黒松露北海道帆立貝
Black Truffle Hokkaido Scallop

\$79



ふぐ味醋干し
味醋魚乾
Dried Fish with Mirin

\$62



焼きアジ おろしポン酢付き
焼池魚(配蘿蔔蓉柚子醋)
Horse Mackerel (Aji Fish)
(with Ponzu & Grated Radish)

\$82



カニ味噌甲羅焼き
味噌蟹肉甲羅焼
Crabmeat Miso Paste in Shell

\$82



北海道産 ホタテ塩だれ
塩味北海道帆立貝
Hokkaido Scallop in Shio Tare

\$62



広島産 かきのバター焼き
牛油廣島蠔
Hiroshima Oyster with Butter

\$69



車エビ
車海老
Prawn

\$32/1pc
\$52/2pcs



カラフトシシャモ
多春魚
Capelin

\$38/4pcs
\$52/6pcs



ホタテのうま塩バター
塩味牛油帶子
Scallop with Shio Butter

\$58

• 所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大體外觀，如對產品有任何查詢，歡迎與店員聯絡。
Photos are taken under certain conditions, and only reveal the general appearance of the products. Should there be any enquiries, please contact our staff for assistance.
商品写真は一定条件下で撮影したものにります。写真の商品は一定条件下で撮影したものであり、不明な点などございましたら、お気軽に店員にお声がけ下さいませ。

• 另收加一服務費。
Subject to 10% Service Charge.
本店では、サービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております。

• 所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大體外觀，如對產品有任何查詢，歡迎與店員聯絡。
Photos are taken under certain conditions, and only reveal the general appearance of the products. Should there be any enquiries, please contact our staff for assistance.
商品写真は一定条件下で撮影したものにります。写真の商品は一定条件下で撮影したものであり、不明な点などございましたら、お気軽に店員にお声がけ下さいませ。

• 另收加一服務費。
Subject to 10% Service Charge.
本店では、サービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております。

麵

Noodles

焼肉との相性ぴったり！

新



トマト牛肉うどん
蕃茄牛肉湯烏冬
Tomato and Beef Soup Udon

\$85

新



牛角盛岡冷麺
牛角盛岡冷麺
Gyu-Kaku Morioka Cold Noodle

\$89
半盛
半盛
\$49/ Half Portion



石鍋ごまネギラーメン
石鍋香蔥拉麵
Stone Pot Leek & Sesame Ramen

\$55



ユッケジャンラーメン
韓國辣牛肉湯拉麵
Korean Spicy Beef Soup Ramen

\$75

飯・スープ

Rice · Soup

新



石焼パクチー豆腐の鮭汁 (和牛餃子添え)
石鍋茼蒿豆腐三文魚湯 (配和牛餃子)
Stone Pot Garlic Coriander, Tofu & Salmon Soup
(Served with Wagyu Dumplings)

\$98



沖縄風タコライス (牛肉・豚肉)
沖縄塔可肉醬飯 (牛・豚)
Okinawa Taco Rice (Beef & Pork)

\$65



石焼ビビンバ
石鍋辛奇牛肉飯
Bibimbap (Stone Pot Kimchi, Beef & Vegetables Rice)

\$72



海鮮豆腐キムチチゲ
石鍋辛奇豆腐海鮮湯
Stone Pot Spicy Kimchi Seafood Soup

\$89



カルビ専用ごはん
牛角飯
Rice with Toasted Seaweed & Spring Onion

\$32

半盛
半盛
\$19/ Half Portion



ネギたまごごはん
香蔥温泉玉子飯
Rice with Half Boiled Egg & Spring Onion

\$42



ごはん
珍珠飯
Steamed Pearl Rice

\$15



ワカメスープ
昆布湯
Seaweed Soup

\$29

スイーツは別腹

甜品

焼肉後にも別腹なひんやりスイーツできました♡

新



バナナアイスワッフル
魔鬼窩夫 (窩夫雪糕)
Waffle & Vanilla Ice Cream

\$52

新



アフォガート
雪糕鐵濃啡
Affogato

\$42



フォンダンショコラ バナナアイス添え
朱古力心太軟配雲呢拿雪糕
Chocolate Molten Lava Cake with Vanilla Ice Cream

\$42



黒糖おさつバター
黒糖牛油蕃薯
Sweet Potato Flavored with Brown Sugar and Butter

\$52



炙れ! 鯛焼きくん (小豆/カスタード)
鯛魚燒 (紅豆/吉士)
Mini Taiyaki (Red Bean/Custard)

\$39/2pcs



どら焼きアイス (バナナ/抹茶)
雪糕銅鑼燒 (雲呢拿/抹茶)
Red Bean Dorayaki with Ice Cream
(Vanilla/Green Tea)

\$42



ポップコーンアイス
迷你爆谷雪糕 (1人份量)
Mini Popcorn Ice Cream (for 1 person)

\$38

名物

黒蜜ときな粉のマリアージュ。

牛角アイス
牛角雪糕
Gyu-Kaku Ice Cream

バナナ
雲呢拿
Vanilla

\$35

抹茶
抹茶
Green Tea

\$35

みんなの
指名No.1



バナナアイス
雲呢拿雪糕
Vanilla Ice Cream

\$25

抹茶アイス
抹茶雪糕
Green Tea Ice Cream

\$25

ダブルアイス
雙球雪糕
Double Scoop Ice Cream

\$40



日本焼肉専門店



日本焼肉専門店

www.gyukaku.com.hk

 Hong Kong Gyu-Kaku

 [gyukaku_hk](https://www.instagram.com/gyukaku_hk)