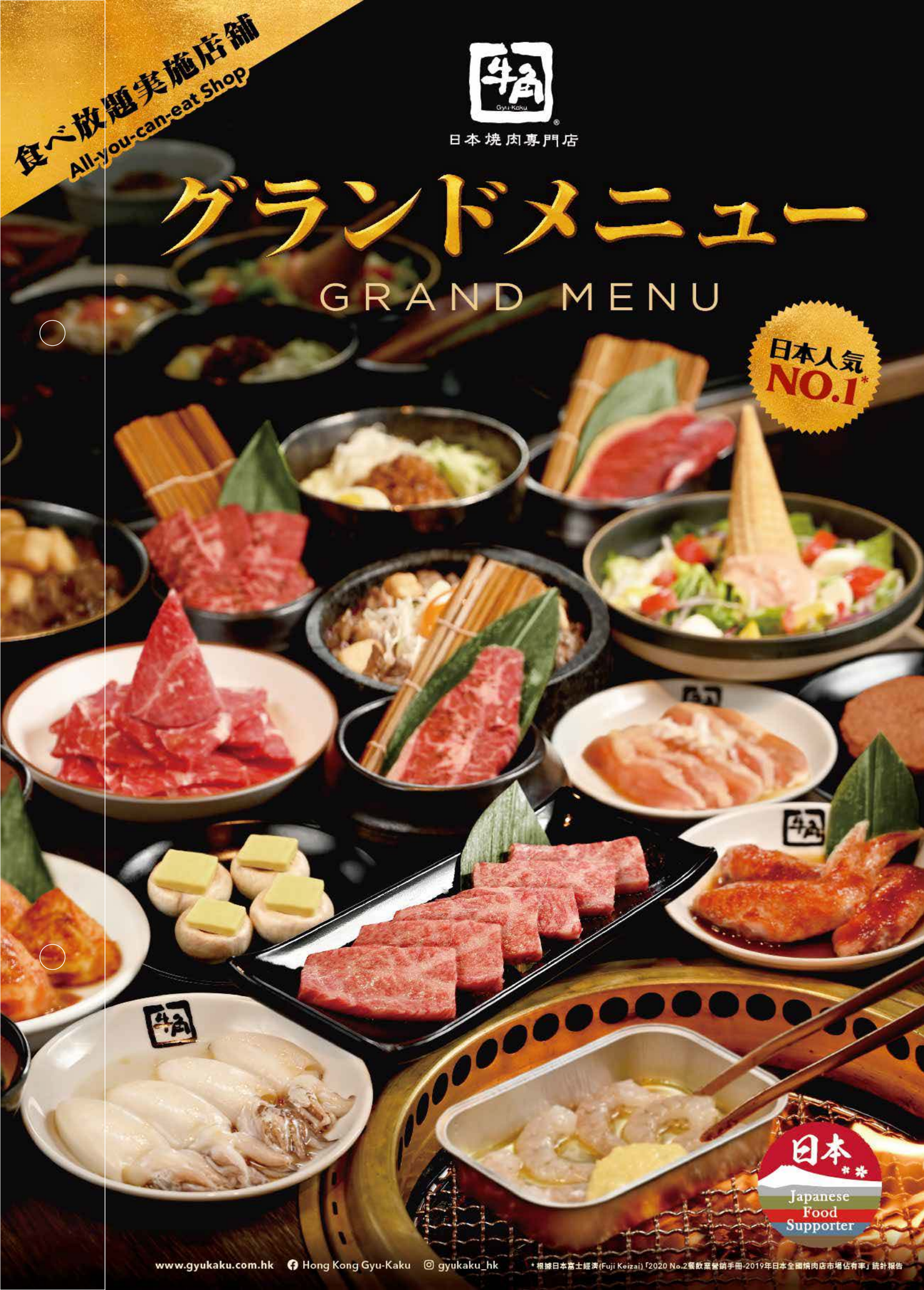
食べ放題実施店舗
All-you-can-eat Shop

牛角
Gyu-Kaku
日本焼肉専門店

グランドメニュー
GRAND MENU

日本人気 NO.1*



日本 Japanese Food Supporter

www.gyukaku.com.hk Hong Kong Gyu-Kaku gyukaku_hk

* 根據日本富士經濟(Fuji Keizai)「2020 No.2餐飲業營銷手冊-2019年日本全國燒肉店市場佔有率」統計報告

焼肉には人を
元気にする魔法があるッ！

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

おいしく召し上がっていただくために 焼き方の基本

基本方法令您的燒肉更美味可口

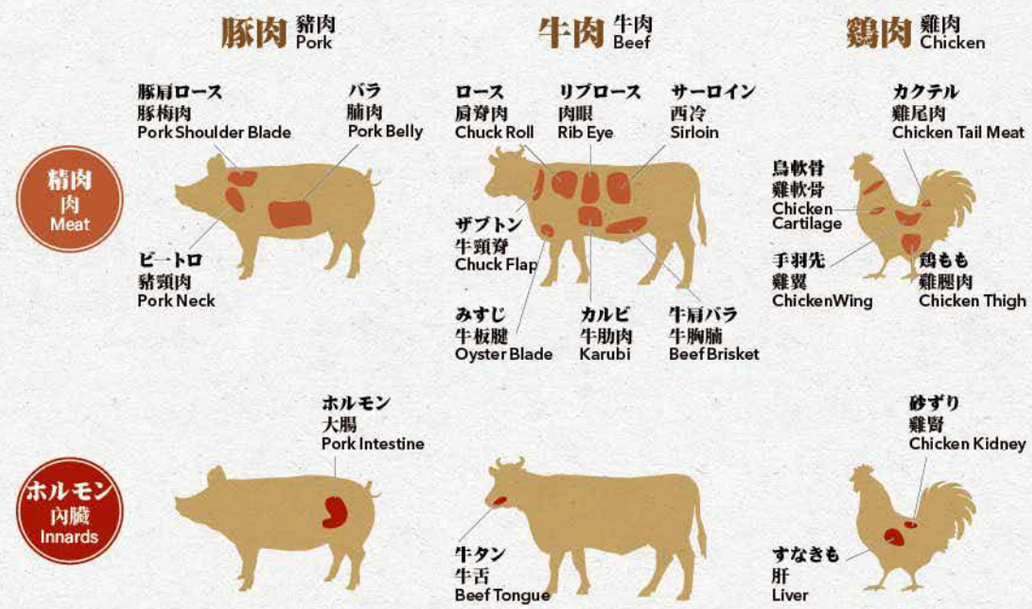
Simple ways to make your Yakiniku simply more delicious

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 黑毛和牛 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.

主なお肉の部位名称

各肉類部位名稱

Different parts of Meat



焼肉トッピング

魔法の一品

Magical Topping

トリュフ月見ダレ
黑松露月見汁
Black Truffle with Tare & Egg Yolk
$25

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

レモンウェッジ
檸檬角
Lemon Wedges
$5

本店提供之溫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 非酒精飲料 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 特飲 Mocktail

新
牛角デライト
（バタフライピーパッションフルーツソーダ）
牛角特飲（蝶豆花熱情果梳打）
Gyu-Kaku Delight (Butterfly Pea & Passion Fruit Soda)
$40 / ストローなし 無飲管 Strawless $30

プラムライムソーダ
梅子青檸梳打
Plum Lime Soda
$36 / ストローなし 無飲管 Strawless $26

新 ジャスミンティー 茉莉花茶 Jasmine Tea

マンゴージャスミンティー
芒芒物語（芒果茉莉花茶）
Mango Jasmine Tea
$40 / ストローなし 無飲管 Strawless $30

サボテンジャスミンティー
奇幻仙景
（仙人掌茉莉花茶）
Cactus Jasmine Tea
$40 / ストローなし 無飲管 Strawless $30

パインアップルジャスミンティー
黃金贅沢（菠蘿茉莉花茶）
Pineapple Jasmine Tea
$40 / ストローなし 無飲管 Strawless $30

ソーダ カルピス 活乳酸梳打 Calpis Soda

カルピスサワー
原味活乳酸梳打
Calpis Soda
$28 / ストローなし 無飲管 Strawless $18

巨峰カルピスサワー
巨峰活乳酸梳打
Kyoho Grape Calpis Soda
$32 / ストローなし 無飲管 Strawless $22

ドリンク 飲料 Drink

コカ·コーラ
可口可樂
Coca Cola

コカ·コーラ ゼロ
零系可樂
Coke Zero

スプライト
雪碧
Sprite

ソーダ
梳打水
Soda Water

ジンジャーエール
薑味汽水
Ginger Ale

オレンジジュース
橙汁
Orange Juice
$22/杯cup / ストローなし 無飲管 Strawless $12/杯cup

ロースジャスミンティー
玫瑰茉莉花茶
Rose Jasmine Tea
熱 Hot $22

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

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
凍 Iced $22/杯cup
ストローなし 無飲管 Strawless $12/杯cup

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

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

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

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 Strawless $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
$32 / ストローなし 無飲管 Strawless $22

- 商品写真は一定条件の下撮影したものになります。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ませ。
所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，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.
- 10%サービス料が別途頂いております。
收取加一服務費。
Subject to 10% service charge.

アルコール 酒精飲料 Alcoholic Drinks

チューハイ 燒酌梳打 Chu-hi

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 威士忌梳打 Highball

焼肉にはハイボール!!

角ハイボール
Suntory威士忌梳打
Suntory Whisky Highball
$58/320ml

ビール 啤酒 Beer

【辛口】からくち
極・爽快

アサヒ生ビール
Asahi生啤
Asahi Beer
$40/330ml
$50/500ml

どんな料理とも相性抜群、サッポロプレミアム生ビール！

サッポロ生ビール
Sapporo生啤
Sapporo Draft Beer
$40/330ml
$50/500ml

焼酎 燒酎 Shochu

*配400ml 梳打水
Served with soda water (400ml)

IICHIKO麦燒酎
Iichiko麥燒酎
Iichiko Wheat Shochu
$82/200ml
$218/720ml

果実酒 果實酒 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

- 商品写真は一定条件の下撮影したものになります。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ませ。
所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，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.
- 10%サービス料が別途頂いております。
收取加一服務費。
Subject to 10% service charge.

牛角の逸品 定番おつまみ

Appetizer 前菜

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。

新
サク海苔豆腐
脆紫菜豆腐
Tofu with Crispy Seaweed $38

新
キムチとチーズ
辛奇芝士
Cabbage Kimchi with Cheese $35

煮込み牛タン
汁煮牛舌
Beef Tongue in Sweet Sauce $38

おつまみ焼たら
燒鱈魚片
Cod Slice $38

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 $38

green monday
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び
青瓜墨魚嘴
Cucumber & Cuttlefish Mouth $38

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

サラダ

Salad 沙律

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。

新
牛角明太子サラダ
牛角明太子沙律
Salad-Kaku with Cod Roe $75

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 $62

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

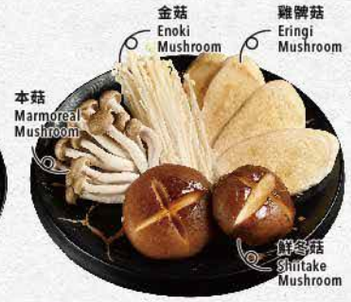
製作方法

1. 準備燒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

- 商品写真は一定条件の下撮影したものになります。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ませ。
所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，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.
- 10%サービス料が別途頂いております。
收取加一服務費。
Subject to 10% service charge.

焼き野菜・果物

Vegetable・Fruit 燒野菜・水果



新
バターホワイトマッシュルーム
牛油白菌
White Mushroom with Butter $28

新
きのこの四種盛り合わせ
四品野菌盛合
Assorted Mushrooms (4 Types) $62

新
野菜五種盛り合わせ
五品野菜盛合
Assorted Vegetables (5 Types) $72

焼きパイナップル
燒菠蘿
Grilled Pineapple $42

ミニさつまいも
燒迷你甜薯
Mini Sweet Potato $38

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
牛油金菇
Enoki Mushroom with Butter $27

とうもろこし
粟米
Sweet Corn $27

エリンギ
雞腿菇
Eringi Mushroom $27

しいたけ
鮮冬菇
Shiitake Mushroom $27

オクラ
秋葵
Okra $28

100%純素全植物製作

OMNI™

OMNIBEEF BURGER 新牛堡

新牛肉漢堡扒由非基因改造純植物製造，
零膽固醇，含豐富蛋白質（約11.5克）及膳食纖維。
不含五辛，無添加激素及抗生素。

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

新
green monday
オムニビーフハンバーグ
新牛肉漢堡扒
Omnibeef Burger Patty $68

OMNIPORK 新豬肉！

Omnipork新豬肉獨有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*。

膽固醇 0 毫克*
卡路里↓65%**
低脂*

green monday
ベジミートラーメン
膳良豬拉麵
Omnipork Ramen $52

green monday
ベジミート味噌きゅうり
味噌膳良豬青瓜
Cucumber with Omnipork in Miso $29

green monday
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

* 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)

- 商品写真は一定条件の下撮影したものになります。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ませ。
所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，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.
- 10%サービス料が別途頂いております。
收取加一服務費。
Subject to 10% service charge.

これが 牛角カルビ！

Karubi
牛肋肉

カルビのおいしさは、焼肉屋さんのおいしさ。
ぜひ、創業以来の看板メニュー「牛角カルビ」をお召し上がりください！

嚴選一頭牛中只有8kg的無骨肋肉

牛角上カルビ
牛角上級牛肋肉
Premium Karubi
- オリジナル味 原味 Original
- タレ 焼肉汁 Tare
- 塩ダレ 塩醬 Shio Tare

$85/4pcs
$109/6pcs

ガリバタカルビ
香蒜牛油一口牛
Karubi with Garlic Butter
$79

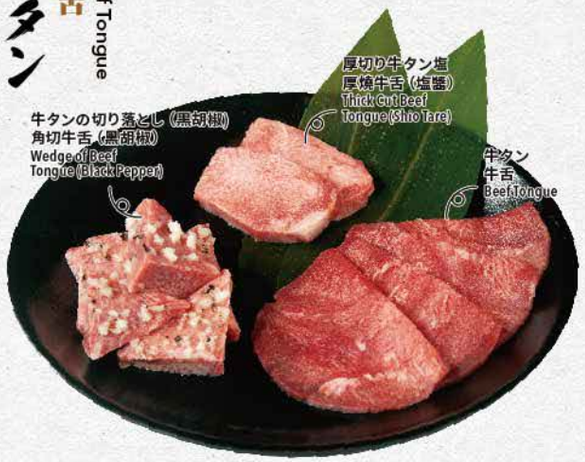
中落ちカルビ
網燒一口牛
Nakaochi Karubi
- オリジナル味 原味 Original
- タレ 焼肉汁 Tare
- 塩ダレ 塩醬 Shio Tare

$75

ロース
肩脊肉
Chuck Roll
- オリジナル味 原味 Original
- タレ 焼肉汁 Tare
- 塩ダレ 塩醬 Shio Tare

$52/4pcs
$69/6pcs

牛舌
Beef Tongue
牛タン



牛タン三品盛り合わせ
牛舌三品盛合
Assorted Beef Tongues (3 types)
$145

牛タン
牛舌
Beef Tongue
- オリジナル味 原味 Original
- 塩ダレ 塩醬 Shio Tare

$62/4pcs
$78/6pcs

牛タンの黒胡椒焼き
黑胡椒牛舌
Beef Tongue with Black Pepper
$72

ねぎ牛タン塩
香蔥牛舌
Beef Tongue with Leek & Salt
$65/4pcs
$82/6pcs

厚切り牛タン塩（5枚）
厚燒牛舌(塩醬)(5片)
Thick Cut Beef Tongue (Shio Tare)(5pcs)
$92

新
熟成牛
Wet Aged Beef
熟成牛

イチボはランプの隣にある部位。
脂肪がありしっかりとした肉の旨味を感じられ。
位於後腰脊肉附近，屬較少運動部位，肉質細緻，富有嚼勁。
Is located near the loin that is a part with less movement.
The texture is tender and chewy.

熟成ミスジ
熟成牛板腱
Wet Aged Oyster Blade
$109

熟成イチボ
熟成龍蓋肉
Wet Aged Picanha
$99

特選熟成牛
特選熟成牛
Wet Aged Beef
$92

時間をかけ、天然発酵をさせ、ウェットエイジングで熟成した牛肉は柔らかくなり、旨味が凝縮しました。
濕式熟成牛經過靜置及天然發酵，口感軟嫩多汁、肉味更濃郁！
The Wet Aged Beef has been fermented naturally, the taste is tender, juicy and rich!

Prime Chuck Flap
上級牛頸脊
上ザブトン

米国産やみつき特上ザブトン3種盛り
三味美國上級牛頸脊
"Yamitsuki" Assorted U.S. Prime Chuck Flap (3 Types)
$215

米国産特上ザブトン
美國上級牛頸脊
U.S. Prime Chuck Flap
- オリジナル味 原味 Original
- タレ 焼肉汁 Tare
- 塩ダレ 塩醬 Shio Tare

$95

Innards
内臓
ホルモン

フォアグラトースト
燒鴨肝多士
Foie Gras Toast
$68/1pc
$128/2pcs

やみつき極ホルモン

ホルモン
大腸
Pork Intestine
- 塩ダレ 塩醬 Shio Tare
- 味噌ダレ 味噌 Miso

$49

ホルモン3品盛り合わせ
内臟三品盛合
Assorted Innards Set
- 味噌ダレ 味噌 Miso
- 旨辛ソース 辛味醬汁 Spicy Sauce

$72

新潟産 砂ずり
新潟雞腎
Niigata Chicken Kidney
- 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

$49

新潟産 鶏レバー（味噌ダレ）
新潟雞肝（味噌）
Niigata Chicken Liver (Miso)
$49

- 商品写真は一定条件の下撮影したものになります。写真の商品は一例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ませ。
所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，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.
- 10%サービス料が別途頂いております。
收取加一服務費。
Subject to 10% service charge.

- 商品写真は一定条件の下撮影したものになります。写真の商品は一例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ませ。
所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，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.
- 10%サービス料が別途頂いております。
收取加一服務費。
Subject to 10% service charge.

焼肉盛合わせ

焼肉盛合
Assorted Meat

特選焼肉六種盛り
特選焼肉六品盛合
Supreme Assorted Meat (6 Types)
$312

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

新
極上焼肉五種盛り
極上焼肉五品盛合
Deluxe Assorted Meat (5 Types)
$438

スタミナ

新
超特選焼肉八種盛り
超特選八品焼肉盛合
Spectacular 8 Combination Meat Platter
$688

大人気！

新
お祝い肉ケーキ
焼肉蛋糕
Beefday Cake
$368

日本九州産 極上黒毛和牛カルビ、オーストラリア産アンガス牛みすじ、
牛タン、ビートロ、オクラ、タマネギ
日本九州極上黒毛和牛牛肋肉、澳洲黑安格斯牛板腱、牛舌、
豬頸肉・秋葵 ・洋蔥
Japanese Kyushu Wagyu Karubi, AUS Black Angus Oyster Blade, Beef Tongue,
Pork Neck, Okra, Onion

- 商品写真は一定条件の下撮影したものになります。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ませ。
所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，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.

- 10%サービス料が別途頂いております。
收取加一服務費。
Subject to 10% service charge.

新
牛角十種盛り
牛角十品燒肉盛合
Gyu-kaku 10 Combination Beef Platter

幸せ！

満足！

1. 厚切り牛タン
厚燒牛舌
Thick Cut Beef Tongue

2. ロース
肩脊肉
Chuck Roll

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

4. 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

5. 特選熟成牛
特選熟成牛
Wet Aged Beef

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

7. 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

8. 牛角上カルビ
牛角上級牛肋肉
Premium Karubi

9. 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

10. 謎様の肉
謎之肉
Secret Beef by
Seasonal Change

様々なランチと部位
存分に堪能できる！

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

$588

- 商品写真は一定条件の下撮影したものになります。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ませ。
所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，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.

- 10%サービス料が別途頂いております。
收取加一服務費。
Subject to 10% service charge.

和牛 Wagyu

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

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

$199

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

日本九州産
極上黒毛和牛リブロース
日本九州極上黒毛和牛肉眼
Japanese Kyushu Wagyu Rib Eye
$372

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
$362

配 月見ダレ
月見汁
Tare & Egg Yolk

日本九州産
極上黒毛和牛ザブトンの焼きしゃぶ
日本九州極上薄燒黑毛和牛
Japanese Kyushu Wagyu Yaki Shabu
$72/1pc
$125/2pcs

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
$125

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 原味 Original
- タレ 焼肉汁 Tare
- 塩ダレ 塩醬 Shio Tare

$108/4pcs
$142/6pcs

豪州産極上和牛タン
極上澳洲和牛舌
Australian Wagyu Tongue
$139/4pcs
$169/6pcs

- 商品写真は一定条件の下撮影したものになります。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ませ。
所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，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.
- 10%サービス料が別途頂いております。
收取加一服務費。
Subject to 10% service charge.

おすすめ

豚 Pork 猪肉

トロのような姿のお肉（PIG）
トロピーでもいいのですが、
ひ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した。

豚カルビ
豚肉燒
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

$55

熊本産 豚の角切りキムチ焼き
辛奇熊本豚角燒
Diced Kumamoto Pork with Kimchi
$75

豚カルビはちみつ黒胡椒焼き
黑胡椒蜜糖豚肉
Pork with Honey & Black Pepper
$65

熊本産
豚肩ロース
熊本豚梅肉
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

$79

ピートロ
豬頸肉
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

$62

牛角横丁

鶏 Chicken 雞

新

日本産 手羽先
日本手羽先
Japanese 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

$59

新

日本産 ぼんじり
日本雞尾肉
Japanese Chicken Tail Meat

- 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

$49

日本産 鳥軟骨
日本雞軟骨
Japanese 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

日本産 鶏もも
日本雞腿肉
Japanese Chicken Thigh

- 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

$62

ハチミツ香る旨辛チキン
蜂香蜜糖辛味雞腿肉
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

$55

チーズフォンデュチキン
芝士雞腿肉
Chicken Thigh with Mixed Cheese Fondue
$62

チキンバジル
香草雞腿肉
Basil Chicken Thigh
$55

- 商品写真は一定条件の下撮影したものになります。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ませ。
所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，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.
- 10%サービス料が別途頂いております。
收取加一服務費。
Subject to 10% service charge.

王様 Premium Dish

王様！粗挽きソーセージ
王様！蜜糖香腸
Premium Honey Sausage — $55

王様！イカ焼き
王様！魷魚
Premium Squid — $118

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) — $98

海鮮 Seafood 海の幸

うなぎの蒲焼
燒鰻魚
Eel in Tare — $132

新
一口焼き タコ
一口燒墨魚
Cuttlefish — $38

極上海鮮盛り合わせ
極上海鮮盛合
Premium Assorted Seafood — $205

新
にんにくオリーブオイル車海老 (6尾)
橄油蒜油車海老(6隻)
Prawn in Garlic and
Olive Oil (6pcs) — $59

ふぐ味醂干し
味醂魚乾
Dried Fish with Mirin — $62

焼きアジ おろしポン酢付き
燒池魚(配蘿蔔蓉柚子醋)
Horse Mackerel (Aji Fish)
(with Ponzu & Grated Radish) — $82

カニ味噌甲羅焼き
味噌蟹肉甲羅燒
Crabmeat Miso Paste in Shell — $85

北海道産 ホタテ塩だれ
塩味北海道帆立貝
Hokkaido Scallop in Shio Tare — $65

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 — $35/1pc, $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 — $62

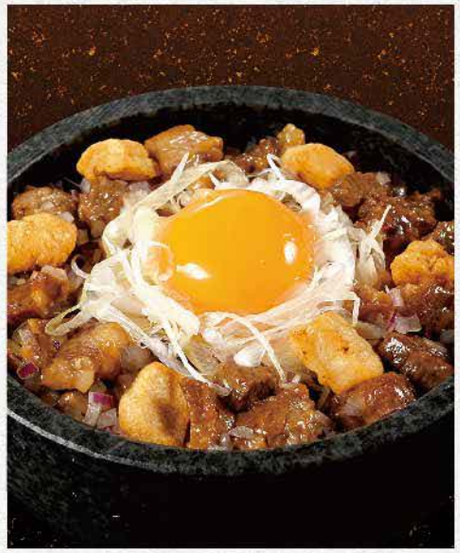
- 商品写真は一定条件の下撮影したものになります。写真の商品は一外観を写したものであり、ご不明な点などございましたら、お気軽に店員にお声がけ下さいませ。
所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，如對產品有任何查詢，歡迎與店員聯絡。
Photos are taken under certain conditions, and only reveal the general appearance of the products. Should there be any enquiries, please contact our staff for assistance.
- 10%サービス料が別途頂いております。
收取加一服務費。
Subject to 10% service charge.

新 和牛・旨味シリーズ

Wagyu Umami Series
和牛・旨味系列

食感がパリッとした
牛角の特製牛脂に和牛，
極上の旨味が誕生。
牛角獨特調製的牛油脂，
口感焦脆，極致鮮味！
Crispy beef fat grilled with
secret recipe from
Gyu-Kaku which is yum!

和牛・旨味うどん
和牛旨味湯烏冬
Udon with Wagyu Umami — $65



石鍋和牛・旨味丼
石鍋和牛旨味飯
Stone Pot Rice with Wagyu Umami — $78

麺 Noodles

焼肉との相性ぴったり！

新
沖縄タコソースうどん（牛肉・豚肉・とり）
沖繩塔可醬烏冬(牛、豚、雞)
Okinawa Taco Udon (Beef, Pork & Chicken) — $68

新
牛角冷麺
牛角冷麵
Gyu-Kaku Cold Noodle — $89, 半盛 半份 $49/Half Portion

新
ユッケジャンラーメン
韓國辣牛肉湯拉麵
Korean Spicy Beef Soup Ramen — $75

石鍋ごまネギラーメン
石鍋香蔥拉麵
Stone Pot Leek & Sesame Ramen — $58

飯・スープ Rice・Soup

附
ワカメスープ（小）付き
昆布湯
with Seaweed Soup
石焼ビビンバ
石鍋辛奇牛肉飯
Bibimbap
(Stone Pot Kimchi, Beef & Vegetables Rice) — $75

新
海鮮豆腐キムチチゲ
石鍋辛奇豆腐海鮮湯
Stone Pot Spicy Kimchi Seafood Soup — $92

カルビ専用ごはん
牛角飯
Rice with Toasted
Seaweed & Spring Onion — $32, 半盛 半份 $19/Half Portion

ネギたまごはん
香蔥溫泉玉子飯
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

- 商品写真は一定条件の下撮影したものになります。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ませ。
所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，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.
- 10%サービス料が別途頂いております。
收取加一服務費。
Subject to 10% service charge.

Dessert 甜品 スイーツは別腹

焼肉後にも別腹なひんやりスイーツできました♡

新

バニラアイストースト（形はランダム）
麵包多士雲呢拿雪糕（形狀隨機）
Toast with Vanilla Ice Cream (Random in shape)
$32

混合一起吃！
MIXED THEM UP!

アフォガート
雪糕纖濃啡
Affogato
$42

黒糖おさつバター
黑糖牛油蕃薯
Sweet Potato Flavored with Brown Sugar and Butter
$52

鯛焼き と どら焼きの生地は日本直送!!

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

大人気!!

どら焼きアイス（バニラ／抹茶）
雪糕銅鑼燒（雲呢拿／抹茶）
Red Bean Dorayaki with Ice Cream (Vanilla/Green Tea)
$42

名物

黒蜜ときな粉のマリアージュ。

みんなの指名No.1

牛角アイス
牛角雪糕
Gyu-Kaku Ice Cream

バニラ
雲呢拿
Vanilla
$35

抹茶
抹茶
Green Tea
$35

バニラアイス
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

- 商品写真は一定条件の下撮影したものになります。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ませ。
所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，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.

- 10%サービス料が別途頂いております。
收取加一服務費。
Subject to 10% service charge.

牛角 Gyu-Kaku
日本焼肉専門店

牛角
Gyu-Kaku
®

日本焼肉専門店

www.gyukaku.com.hk Hong Kong Gyu-Kaku gyukaku_hk