



日本焼肉専門店



日本人気
NO.1*

グランドメニュー

GRAND MENU



社長推薦

おすすめ

牛角味自慢焼肉

焼肉職人心得

火力控制: 強火
火爐位置: 置中
奧義: 先燒其中一面約1分鐘至7成熟並冒出肉汁, 反轉燒約20秒便可享用。

牛角上級牛肋肉自牛角開業以來, 一直人氣高企, 絕對是必試燒肉品項。



1位 牛角上級牛肋肉

牛角上カルビ

牛角の肉担当 が激推し

極上黒毛和牛
牛肋肉

焼肉職人心得

火力控制: 強火
火爐位置: 置中
奧義: 先燒其中一面約50秒至7成熟並冒出肉汁, 反轉燒約20秒便可享用。



牛角高銷量燒肉品項之一, 霜降紋分佈平均, 配合日本燒肉呈現昇華口感!

王様! ハラミ
焼肉職人心得

焼肉職人心得

火力控制: 強火
火爐位置: 外圍
奧義: 先燒其中一面約4分鐘至轉色, 反轉燒約1分30秒至啡色, 再剪開成一口大小, 燒至個人喜好的生熟度便可享用。



惹味的蒜香味增添著肉質柔軟的腹胸肉, 適量牛肉脂肪, 經爐火燒烤後香嫩富嚼感, 風味濃厚。

ビットロ
猪頸肉

焼肉職人心得

火力控制: 強火
火爐位置: 外圍
奧義: 先燒其中一面約1分30秒至轉色, 反轉燒約1分30秒至金黃色熟透便可享用。



牛角秘製醬汁配合猪頸肉, 香烤後軟滑爽彈、油脂四溢、惹味焦香, 難以抗拒。

ダイヤモンドカット! 王様牛タン
鑽石切! 一本牛舌

焼肉職人心得

火力控制: 強火
火爐位置: 置中
奧義: 先燒其中一面約1分30秒至轉色, 反轉燒約30秒, 再剪開成一口大小, 燒至個人喜好的生熟度沾檸檬汁享用。



大人氣之牛角創意燒肉, 料理長匠心獨運的鑽石切割, 為厚切牛舌帶來另一層次的爽彈口感。

牛タン
牛舌

焼肉職人心得

火力控制: 強火
火爐位置: 置中
奧義: 先燒其中一面約30秒至7成熟並冒出肉汁, 反轉燒約15秒便可沾檸檬汁享用。



牛舌一直深受燒肉粉絲追捧, 經爐火燒烤後, 口感爽嫩富嚼勁、肉汁飽滿、醇香撲鼻。

3位 焼鰻魚

うなぎの蒲焼

焼肉職人心得

火力控制: 中火
火爐位置: 外圍
奧義: 先燒魚皮一面約4分鐘至金黃色, 反轉燒約2分鐘至金黃色, 再剪開成一口大小燒約1分30秒至熟透便可享用。



鰻魚經爐火燒烤後, 魚皮被烤至金黃滲出濃郁香氣, 沾上蒲燒醬汁, 惹味爽口!

2位 極上薄焼黒毛和牛

極上黒毛和牛ザブトンの焼きしゃぶ

焼肉職人心得

火力控制: 中火
火爐位置: 置中
奧義: 調中火於網上塗上和牛脂肪將其中一面燒約30秒至呈現僅熟狀態再反轉燒約8秒便可享用。



薄焼黒毛和牛霜降紋網狀細緻, 肉質細膩柔軟, 豐盛油花, 燒肉絕配, 沾黑松露月見汁品嚐, 完美!

大人氣商品!

カルビ専用ごはん
牛角飯

配合燒肉享用, 每一口都堪稱「日本燒肉王道」!

今川焼

焼肉職人心得

火力控制: 中火
火爐位置: 外圍
奧義: 每面燒約15秒, 表面略帶金黃便可享用。

日本人氣甜品美食之一, 爐火燒熱後蛋香撲鼻, 配合熟騰騰的吉士, 外脆內軟, 為豐盛燒肉宴寫上完美句號。

備註: 先將烤網預熱約40秒, 才開始燒肉。

烤爐火力會因不同環境下略有不同, 要成為燒肉達人享受美味燒肉, 需適時觀察燒肉情況。上表為建議時間, 可因應個人喜歡的生熟情況調整燒肉秒數。

非酒精飲料 Non-Alcoholic Drinks

Mocktail 特飲 モクテル



牛角特飲 (蝶豆花椰子梳打) 新
牛角ドリンク (蝶豆ココナッツソーダ)
Gyu-Kaku Delight (Butterfly Pea & Coconut Soda)

\$34



梅子青檸檬梳打
プラムライムソーダ
Plum Lime Soda

\$30



黄金贅沢 新
(百香果菠蘿茉莉花果茶)
パッションフルーツパイナップルティー
Passion Fruit and Pineapple Jasmine Fruit Tea

\$48



奇幻仙景 新
(仙人掌茉莉花果茶)
サボテンフルーツティー
Cactus Jasmine Fruit Tea

\$48



果の盛夏 新
(紅苺藍苺檸檬紅茶)
ラズベリーブルーベリーレモン紅茶
Raspberry & Blue Berry & Lemon Red Tea

\$48



原味活乳酸梳打
カルピスソーダ
Calpis Soda

\$22



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

\$26

Calpis Soda 活乳酸梳打 カルピスソーダ

Drink 飲料 ドリンク

可口可樂
コカ・コーラ
Coca Cola



零系可樂
コカ・コーラ ゼロ
Coke Zero



雪碧
スプライト
Sprite



薑味汽水
ジンジャーエール
Ginger Ale

梳打水
ソーダ
Soda Water

\$16/杯
cup

柚子蜜
ゆず蜜ドリンク
Yuzu Marmalade



玫瑰茉莉花茶
ローズジャスミンティー
Rose Jasmine Tea

熱
Hot \$22

茉莉花茶 新
ジャスミン茶
Jasmine Tea



熱
Hot \$16/杯
cup
凍
Iced \$18/杯
cup

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

\$26

・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。
商品写真は一定条件の下撮影したものです。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。
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.

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

酒精飲料 Alcoholic Drinks

Chu-hi 焼酌梳打 サワー



檸檬焼酌梳打
レモンサワー
Lemon Sour

巨峰活乳酸焼酌梳打
巨峰カルピスサワー
Kyoho Grape Calpis Sour

\$42



活乳酸焼酌梳打
カルピスサワー
Calpis Sour

\$42

\$48

Highball 焼酌梳打 角ハイボール



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

\$58/320ml

Beer 啤酒 ビール



Sapporo 生啤
サッポロ生ビール
Sapporo Draft 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！

Shochu 焼酌 焼酎



Iichiko 麦焼酎
Iichiko 麦焼酎
Iichiko Wheat Shochu

\$82/200ml

\$218/720ml

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

Fruit Liqueur 果實酒 果実酒



熊野山里 備長炭熟成 梅酒
熊野山里梅酒 備長炭のしるべ
Kumano Yamazato Plum Liqueur

\$45/90ml

\$290/720ml

・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。
商品写真は一定条件の下撮影したものです。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。
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.

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

牛角の逸品 定番おつまみ

もうひとつの主演！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。

前菜

日式凉拌小墨魚
漬けタコ
Mini Cuttlefish with Japanese Style Paste

\$38

明太子忌廉芝士
明太子クリームチーズ
Cod Roe with Cream Cheese

\$32

胡麻椰菜
胡麻キャベツ
Sesame Dressing with Shredded Cabbage

\$18

忌廉芝士蛋醬配蕃茄
トマトのクリームチーズマヨかけ
Tomato with Cream Cheese Egg Paste

\$38

脆紫菜豆腐
サクサク海苔豆腐
Tofu with Crispy Seaweed

\$38

麻香椰菜
やみつき塩キャベツ
Salted Cabbage Salad

\$28

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

\$38

味付紫菜
味付けのり
Korean Style Toasted Seaweed

\$15

枝豆(冷/温)
枝豆(冷/温)
Edamame (Cold/Hot)

\$28

辛奇
白菜キムチ
Cabbage Kimchi

\$26

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

\$69

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

\$62

牛角生菜拼盤
牛角サンチュセット
Vege-Kaku Set

\$32

燒野菜・水果
Vegetable・Fruit
焼き野菜・果物

雞脾菇
Eringi Mushroom
金菇
Enoki Mushroom
鮮冬菇
Shiitake Mushroom
本菇
Marmoreal Mushroom

秋葵
Okra
燒菠蘿
Grilled Pineapple
雞脾菇
Eringi Mushroom
粟米
Sweet Corn
鮮冬菇
Shiitake Mushroom



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

\$59

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

\$69

王様!香草蒜燒雞脾菇
王様!エリンギのハーブニンニク焼き
Premium Eringi Mushroom with Garlic & Basil

\$32

燒菠蘿
焼きパイナップル
Grilled Pineapple

\$42

燒迷你甜薯
ミニさつまいも
Mini Sweet Potato

\$38

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

\$28



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

\$27



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

\$27



牛油茶樹菇
柳まつたけのバターホイル焼き
Black Poplar Mushroom with Butter

\$27



粟米
とうもろこし
Sweet Corn

\$27

雞脾菇
エリンギ
Eringi Mushroom

\$27

鮮冬菇
しいたけ
Shiitake Mushroom

\$27

秋葵
オクラ
Okra

\$28

100%純素全植物製作 green monday 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。

新牛肉漢堡扒 オムニビーフハンバーグ Omnibee Burger Patty

\$68



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

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*



膳良豬拉麵
ベジミートラーメン
Omnipork Ramen

\$52



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

\$29

● 所有圖片為產品於某一狀態下拍攝，僅顯示產品大概外觀，如對產品有任何查詢，歡迎與店員聯絡。
● 商品写真は一定条件下撮影したものにります。写真の商品は一定条件下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。
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.

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

● 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。
● 商品写真は一定条件下撮影したものにります。写真の商品は一定条件下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。
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.

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



牛タン Beef Tongue

厚焼牛舌 (塩醬)
厚切り牛タン塩
Thick Cut Beef Tongue
(Shio Tare)



角切牛舌 (黒胡椒)
牛タンの切り落とし (黒胡椒)
Wedge of Beef Tongue
(Black Pepper)

牛舌三品盛合

牛タン三品盛り合わせ
Assorted Beef Tongues (3 types)

\$128



新

鑽石切！一本牛舌

ダイヤモンドカット！王様牛タン
Diamond cut! Premium Beef Tongue

\$128



牛舌

牛タン
Beef Tongue

・原味
オリジナル味
Original

・塩醬
塩ダレ
Shio Tare

\$62/4pcs

\$78/6pcs



黒胡椒牛舌

牛タンの黒胡椒焼き
Beef Tongue with Black Pepper

\$65



香蔥牛舌

ねぎ牛タン塩
Beef Tongue with Leek & Salt

\$65/4pcs

\$82/6pcs



厚焼牛舌 (塩醬)

厚切り牛タン塩
Thick Cut Beef Tongue (Shio Tare)

\$92

ホルモン Innards



大腸

ホルモン
Pork Intestine

・塩醬
塩ダレ
Shio Tare

・味噌
味噌ダレ
Miso

\$49



新潟雞腎
新潟産 砂肝
Niigata
Chicken Kidney

新潟雞肝
新潟産 鶏レバー
Niigata
Chicken Liver

内臓三品盛合

ホルモン3品盛り合わせ
Assorted Innards Set

・味噌
味噌ダレ
Miso

・辛味噌味
辛ソース
Spicy Sauce

\$72



新潟雞腎

新潟産 砂肝
Niigata Chicken Kidney

・塩醬
塩ダレ
Shio Tare

・味噌
味噌ダレ
Miso

・辛味噌味
辛ソース
Spicy Sauce

\$49

新潟雞肝 (味噌)

新潟産 鶏レバー (味噌ダレ)
Niigata Chicken Liver (Miso)

\$49

牛タン Karubi



牛角上級牛肋肉

牛角上カルビ
Premium Karubi

・原味
オリジナル味
Original

・焼肉汁
タレ
Tare

・塩醬
塩ダレ
Shio Tare

\$85/4pcs

\$109/6pcs



網焼一口牛

中落ちカルビ
Nakaochi Karubi

・原味
オリジナル味
Original

・焼肉汁
タレ
Tare

・塩醬
塩ダレ
Shio Tare

\$72



香蒜牛油一口牛

ガリパタカルビ
Karubi with Garlic Butter

\$75

牛胸腹 Short Plate



旨味！牛胸腹

旨味！外バラ
Umami Short Plate

・黒松露野菌醬
トリュフきのこソース
Black Truffle with Mushroom Sauce

或
or

・蒜味韭菜醬
にんにくニラソース
Garlic Chives Sauce

\$68



肩脊肉

ロース
Chuck Roll

・原味
オリジナル味
Original

・焼肉汁
タレ
Tare

・塩醬
塩ダレ
Shio Tare

\$52/4pcs

\$69/6pcs

上級牛頸脊 Prime Chuck Flap



・辛味噌味
辛ソース
Spicy Sauce

焼肉汁
タレ
Tare

三味美國上級牛頸脊

米国产 特上サブトン
U.S. Prime Chuck Flap

・原味
オリジナル味
Original

\$215



美國上級牛頸脊

米国产 特上サブトン
U.S. Prime Chuck Flap

・原味
オリジナル味
Original

・焼肉汁
タレ
Tare

・塩醬
塩ダレ
Shio Tare

\$95

・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。
商品写真は一定条件下撮影したものにります。写真の商品は一般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。
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.

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

・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。
商品写真は一定条件下撮影したものにります。写真の商品は一般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。
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.

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

焼肉盛合わせ

Assorted Meat
焼肉盛合

特選焼肉六品盛合 新

特選焼肉六種盛り
Supreme Assorted Meat (6 Types)

\$312

熊本豚梅肉 日本
熊本産 豚肩ロース
Kumamoto Pork
Shoulder Blade

豚肉焼
豚カルビ
Pork Slice

牛舌
牛タン
Beef Tongue

鶏腿肉
鶏もも
Chicken Thigh

肩脊肉
ロース
Chuck Roll

美國上級牛頸脊
米國産 特上サブトン
U.S. Prime Chuck Flap

壺漬日本國産牛肩胛肉 日本
壺漬け日本國産牛肩ロース
Japanese Chuck Roll Flavored with House Miso

王様!日本國産牛肩胛肉 日本
王様!日本國産牛肩ロース
Premium Japanese Chuck Roll

美國上級牛頸脊
米國産 特上サブトン
U.S. Prime Chuck Flap

大人気!

牛角上級牛肋肉
牛角上カルビ
Premium Karubi

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

極上焼肉五品盛合 新

極上焼肉五種盛り
Deluxe Assorted Meat (5 Types)

\$458

焼肉蛋糕

お祝い肉ケーキ
Beefday Cake

\$368

日本九州極上黒毛和牛牛肋肉・美國上級牛頸脊・牛舌・
猪頸肉・秋葵・洋葱

日本九州産 極上黒毛和牛カルビ・米國産 特上サブトン・牛タン・
ピート口・オクラ・タマネギ

Japanese Kyushu Wagyu Karubi, U.S. Prime Chuck Flap, Beef Tongue,
Pork Neck, Okra, Onion



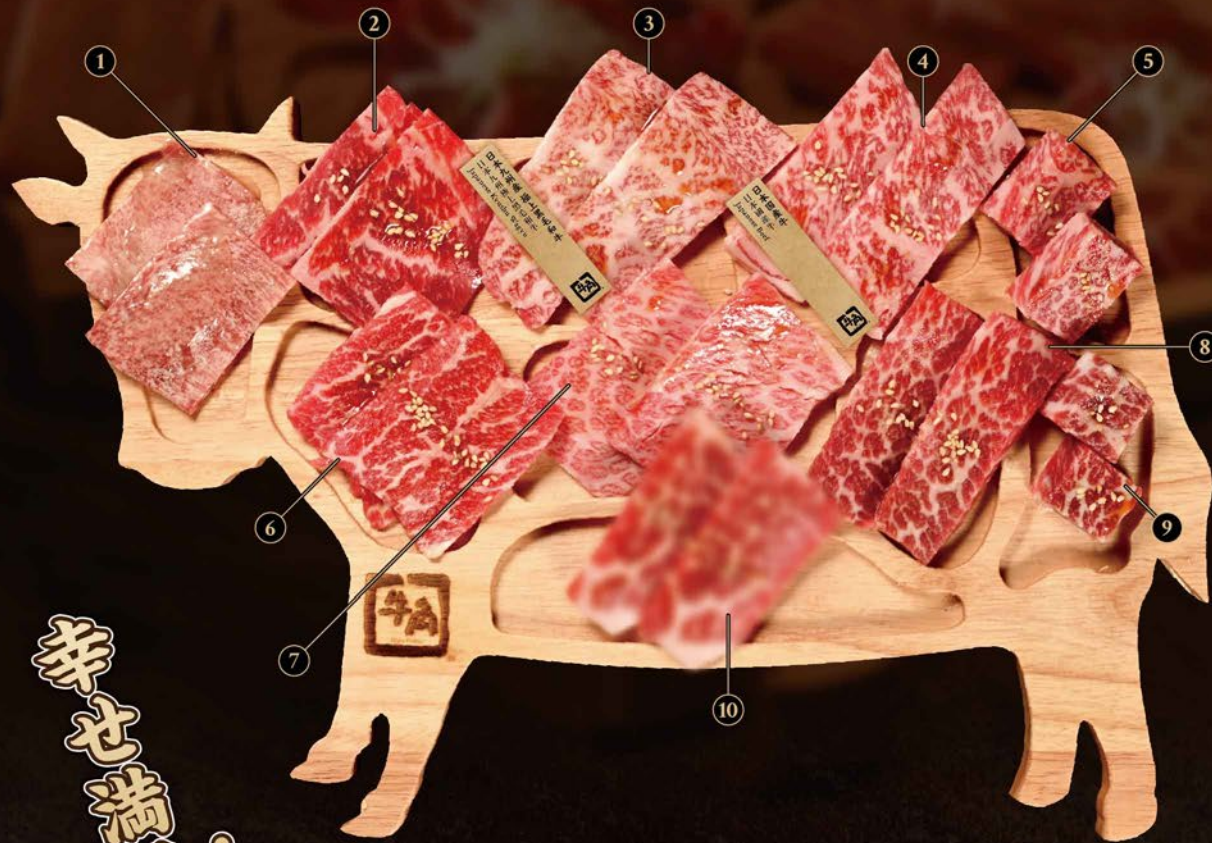
・所有圖片為產品於某一狀態下拍攝・僅顯示產品大概外觀・如對產品有任何查詢・歡迎與店員聯絡・
商品写真は一定条件の下撮影したものです。写真の商品は一外観を写したものであり、ご不明な点などございましたら、お気軽に店員にお声がけ下さいませ。
Photos are taken under certain conditions, and only reveal the general appearance of the products. Should there be any enquiries, please contact our staff for assistance.

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

新 牛角十種盛り

牛角十品焼肉盛合

Gyu-kaku 10 Combination Beef Platter



幸せ満足!

存分に堪能できる!様々なランクと部位

1. 厚焼牛舌

厚切り牛タン
Thick Cut Beef Tongue

5. 壺漬日本國産牛肩胛肉 日本

壺漬け日本國産牛肩ロース
Japanese Chuck Roll with House Miso

9. 網焼一口牛

中落ちカルビ
Nakaocchi Karubi

2. 肩脊肉

ロース
Chuck Roll

6. 美國上級牛頸脊

米國産 特上サブトン
U.S. Prime Chuck Flap

10. 迷之肉

謎様の肉
Secret Beef by Seasonal Change

3. 日本九州極上黒毛和牛肉眼 日本

日本九州産 極上黒毛和牛リブロース
Japanese Kyushu Wagyu Cube Rib Eye

7. 日本九州極上黒毛和牛牛肋肉 日本

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

4. 日本九州極上黒毛和牛西冷 日本

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

8. 牛角上級牛肋肉

牛角上カルビ
Premium Karubi



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

\$588

・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・
商品写真は一定条件の下撮影したものです。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。
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.

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

Japanese Kyushu Wagyu

日本九州 黒毛和牛

日本九州産 極上黒毛和牛焼き

日本九州産 極上黒毛和牛焼き

\$88

Black Truffle with Truffle & Egg Yolk
黒松露月見茶

Steamed Pearl Rice
珍珠飯

Truffle & Egg Yolk
月見茶

日本九州産 極上黒毛和牛焼き
日本九州産 極上黒毛和牛焼き

\$72/1pc
\$125/2pcs

Premium Japanese Kyushu Wagyu Chuck Roll
王様！日本九州産 極上黒毛和牛肩胛肉

\$145

Salted Butter
塩バター
Garlic Kiso
にんにく味噌
塩味牛油
蒜香味噌

日本九州産 極上黒毛和牛カルビ
日本九州産 極上黒毛和牛カルビ

\$108/4pcs
\$142/6pcs

Original Tare
オリジナル味
タレ
焼肉汁
塩タレ

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。
商品写真は一定条件下撮影したものです。写真の商品は一外観を写したものであり、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。
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.

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

Japanese Kyushu Wagyu

日本九州 黒毛和牛



日本採用傳統方式飼養黒毛和牛，每一頭牛都經過嚴正的管理，提供舒適生長環境，從飼料品質到水源都嚴苛把關，細心養育；黒毛和牛霜降紋理細緻，油脂豐盛，肉質鮮嫩多汁，口感究極。

日本で伝統的な方法で飼育され、快適な生育環境や栄養価の高い飼料を与え、霜降り黒毛和牛へ、上質な脂は入って、口の中であろけ。



全農
ZEN-NOH

厳選

日本の国産牛

日本國產牛於日本飼養長大，
油脂比例均勻，口感柔軟細膩且不油膩，
味道濃郁，為另一人氣之選。
日本國產牛是日本飼育された牛で、
脂控えめで柔らかく、お肉旨味が濃厚。

職人が選りすぐりの部位に
あわせたカット方法や
おすすめの食べ方が絶品！

美味しさを
追求しました！

JAPANESE
BEEF
YAKINIKU

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。
商品写真は一定条件下撮影したものです。写真の商品は一定条件下のものであり、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。
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.

Japanese Kyushu Wagyu Chuck Roll Flavored with House Miso
臺灣日本九州產極上黑毛和牛肩ロース
壺漬日本九州極上黑毛和牛肩胛肉 新
\$145

Japanese Kyushu Wagyu Rib Eye
日本九州產極上黑毛和牛リブロース
日本九州極上黑毛和牛肉眼
\$372

Japanese Kyushu Wagyu Sirloin
日本九州產極上黑毛和牛サーロイン
日本九州極上黑毛和牛西冷
\$362

少位 稀部
嚴選和牛之優質部位，
油花豐富且肉質嫩滑。

究極日本極上和牛
Supreme Japanese Wagyu Karubi
究極の日本產極上黑毛和牛カルビ
\$199

Original
オリジナル味
Tare
タレ
Shio Tare
塩タレ
Black Pepper Salt
ブラックペッパー塩味
・原味
・焼肉汁
・塩
・黒胡椒

Japanese Kyushu Wagyu

日本九州
黑毛和牛

九州

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。
商品写真は一定条件下撮影したものです。写真の商品は一定条件下のものであり、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。
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.

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

日本の国産牛

新

Japanese Beef Yakiniku



日本国産牛大盛
日本国産牛盛合せ
Japanese Beef Platter

\$268



日本国産牛座布団
(配黒松露月見汁) (4片)
日本国産ザブトン(トリュフ月見タレ) (4枚)
Japanese Zabuton (Black Truffle with Tare & Egg Yolk) (4pcs)

\$135

日本国産牛肩胛肉 (6片)
日本国産牛肩ロース (6枚)
Japanese Chuck Roll (6pcs)

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

\$108

醬煮焼汁日本牛
照り焼き日本牛
Japanese Beef in Teriyaki Sauce

\$85



王様! 日本国産牛肩胛肉
王様! 日本国産牛肩ロース
Premium Japanese Chuck Roll

- 味噌 味噌 Garlic Butter
- 味噌 味噌 Garlic Butter

\$98

壺漬日本国産牛肩胛肉
壺漬け日本国産牛肩ロース
Japanese Chuck Roll with House Miso

\$98

おすすめ

豚肉
Pork

トロのような脂がおいしいお肉 (PORK)
トロビーでもいいのですが、
ひっくり返るような旨さなので
ビートロとさせていただきます。



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

\$68



熊本豚梅肉
熊本産 豚肩ロース
Kumamoto Pork Shoulder Blade

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

\$55



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

\$65



猪頸肉
ビートロ
Pork Neck

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

\$62

牛角横丁

鶏
Chicken



日本鶏腿肉
日本産 鶏もも
Japanese Chicken Thigh

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

\$62



日本手羽先
日本産 手羽先
Japanese Chicken Wing

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

\$59



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

\$59

焼鳥定番
はしめました



美洲特選鶏肉
American Prime Chicken



鶏腿肉
鶏もも
Chicken Thigh

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

\$55



芝士鶏腿肉
鶏もも
Chicken Thigh with Mixed Cheese Fondue

\$62



香草鶏腿肉
チキンバジル
Basil Chicken Thigh

\$55

王様

Premium Dish



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

\$55



王様! 魷魚
王様! イカ焼き
Premium Squid

\$118



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

\$98

海の幸

Seafood



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

車海老
車エビ
Prawn



\$25/1pc
\$48/2pcs



広島産 かののバター焼き
Hiroshima Oyster
with Shio Butter

一口焼墨魚
一口焼きタコ
Cuttlefish



\$38



焼花魚一夜干 (配蘿蔔柚子醋) 新
焼きほっけ一夜干し (おろしポン酢付け)
Dried Atka Mackerel (with Ponzu & Grated Radish)

\$98

焼鰻魚
うなぎの蒲焼
Eel in Tare

\$125

多春魚
カラフトシシャモ
Capelin



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



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

\$85

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



\$65

味噌魚乾
ふく味噌干し
Dried Fish with Mirin



\$62



橄榄油蒜油車海老(6隻)
にんにくオイル車海老(6尾)
Prawn in Garlic and Olive Oil (6pcs)

\$59

牛油廣島蠔
広島産 かののバター焼き
Hiroshima Oyster with Butter



\$69

塩味牛油帶子
ホタテのうま塩ダレ
Scallop with Shio Butter



\$62

飯・スープ

Rice・Soup

珍珠飯
ごはん
Steamed Pearl Rice



\$15

温泉玉子飯
カルビ専用ごはん (温玉付き)
Rice with Half Boiled Egg & Spring Onion



\$42

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



\$32
半份
半盛
\$19/ Half Portion

昆布湯
ワカメスープ
Seaweed Soup



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



\$92

麺

Noodles

牛角冷麺
牛角冷麺
Gyu-Kaku Cold Noodle



\$89
半份
半盛
\$49/ Half Portion

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



\$58

日本牛・旨味シリーズ



日本牛旨味湯烏冬
日本牛・旨味うどん
Udon with Japanese Beef umami

\$65



石鍋日本牛旨味飯
石鍋日本牛・旨味丼
Stone Pot Rice with Japanese Beef umami

\$78

・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。
商品写真は一定条件下撮影したものです。写真の商品は一定の外観を写したものであり、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。
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.

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

・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。
商品写真は一定条件下撮影したものです。写真の商品は一定の外観を写したものであり、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。
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.

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

甜品スイーツ Dessert

食後に欠せない別腹スイーツ♡



今川焼 (吉士/士多啤梨麻糬) **新**
今川焼 (カスタード/いちご餅)
Imagawayaki (Custard/Strawberry Mochi)

\$35



黒糖奶茶布甸 **新**
黒糖ミルクティープリン
Milk Tea Pudding with Brown Sugar

\$35



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

\$32



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

\$45



雪糕軟軟大福 (雲呢拿/抹茶) **新**
アイスクリーム大福 (バニラ/抹茶)
Mochi Ice Cream (Vanilla/Matcha)

\$35



迷你爆谷雪糕 (1人份量)
ポップコーンアイス (一人前)
Mini Popcorn Ice Cream (for 1 person)

\$38

思いっぱり、うまい肉。



名物♡

黒蜜ときな粉のマリアージュ。

牛角雪糕

牛角アイス
Gyu-Kaku Ice Cream

雲呢拿

バニラ
Vanilla

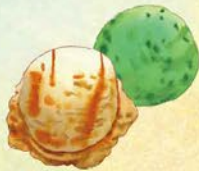
\$35

抹茶

抹茶
Green Tea

\$35

みんなの
指名No.1



雲呢拿雪糕

バニラアイス
Vanilla Ice Cream

\$25

抹茶雪糕

抹茶アイス
Green Tea Ice Cream

\$25

雙球雪糕

ダブルアイス
Double Scoop Ice Cream

\$40



日本焼肉専門店