



日本焼肉専門店



日本人気
NO.1*

グランドメニュー

GRAND MENU

「牛角流」日本燒肉的方法

吃日本燒肉絕對是一種享受，日本人對飲食講究，吃的先後次序，令您滿足感大大提升。建議先來杯凍飲，如啤酒、凍茉莉花茶，拌佐酒小吃，如麻香椰菜、辛辣凍豆腐等，之後由牛舌吃起，再吃牛肋肉、牛胸腹及薄燒和牛，再點一碗牛角飯拌吃就最合適。

另一輪燒肉攻略即將開始，多點一杯飲料，開始吃其他佐酒燒肉，如：雞肝、大腸或燒鰻魚，再吃牛角冷麵，將滿足感推向另一個高峰！最後是甜點時間，牛角雪糕、今川燒拌吉士等是不錯的選擇！



牛角燒肉汁
Gyu-Kaku Yakiniiku Tare

以黑胡椒及唐辛子等材料結合而成，是牛角經過多次反覆嘗試才成功研製的秘傳醬汁，能令燒肉散發誘人香氣。
The Gyu-Kaku Yakiniiku Tare is the result of dozens of trials in its making. Enjoy the fragrance of black pepper, chili pepper and soy bean after dipping your meat.



魔法塩醬
Magical Shio Tare

尤如施展魔法般，在燒肉沾上含大蒜的魔法塩醬後，肉汁鮮味在口中慢慢散發，感動味蕾！
Gyu-Kaku original Magical Shio Tare is made from garlic and secret recipe. The spreading of meat aroma is a magical moment.

日本直送
100%
牛角タレを
味わってみたいですね。



檸檬汁
Lemon Dressing

提鮮味道，豐富層次，燒牛舌必備；
於剛燒熟的牛舌加上檸檬汁，享受清爽滋味！
The sweet and lemon taste enhance the freshness of the meat. It is a must for beef tongue. Add the lemon drop to the freshly grilled beef tongue to enjoy the refreshing and excitement!



辛味醬汁
Spicy Sauce

甘味醬油加入辣椒、大蒜、味噌等，味道醇厚濃郁，為內臟及油脂豐富的燒肉點綴！
Chili, garlic, miso and black bean sauce are added in sweet soy sauce with mellow and rich taste. It is surprising when seasoning with innards and fatty meat.



秘製燒肉醬
Yakiniku Sauce

以經典口味燒肉醬，加入柚子汁、大蒜、芝麻油等惹味材料，味道微辛，為剛熟的燒肉譜出感動創造的味道！
The classic yakiniku sauce is added with yuzu sauce, garlic and sesame oil to create Magic. Happy & Fun to Yakiniku Fans by offering secret recipe of yakiniku sauce.

おいしくお上がっていただくために
焼き方の基本

Simple ways to make your Yakiniku simply more delicious
基本方法令您的燒肉更美味可口

基本
基本
Basic

牛舌
牛タン
Beef Tongue

牛肋肉
カルビ
Karubi

肩脊肉・牛板腱
ロース・みずじ
Chuck Roll, Oyster Blade

黒毛和牛
黒毛和牛
Wagyu

厚切的肉類
厚切り肉
Thick-cut Meat

猪・雞・內臟
豚・鶏・ホルモン
Pork, Chicken, Innards

燒肉教學
肉の焼き方
Yakiniku Guide

只將肉翻一次。
肉の返しは一度のみ。
Turn the meat only once.

放置於爐邊燒，牛舌邊緣捲起時可翻另一面燒。
七輪の周りでじっくり焼いて肉の端が反ったら返し時。
Place on the side on the grill; flip when the edge curls.

以時間控制牛肋肉的生熟程度，一面燒7成，另一面燒3成。
焼き加減は、表7割、裏3割が頃合い。
Control the meat's maturity with the grilling time. Grill 70% on one side first, then 30% on another.

切勿燒至過熟，在肉汁減少前進食。
焼きすぎず、固くなる前が食べ頃。
Do not over grill! Enjoy before it gets hard and the juice is gone.

不宜以大火燒並注意燒肉過程。
炎は禁物。目をはなさず丁寧に。
High heat is prohibited. Keep an eye on not burning the meat!

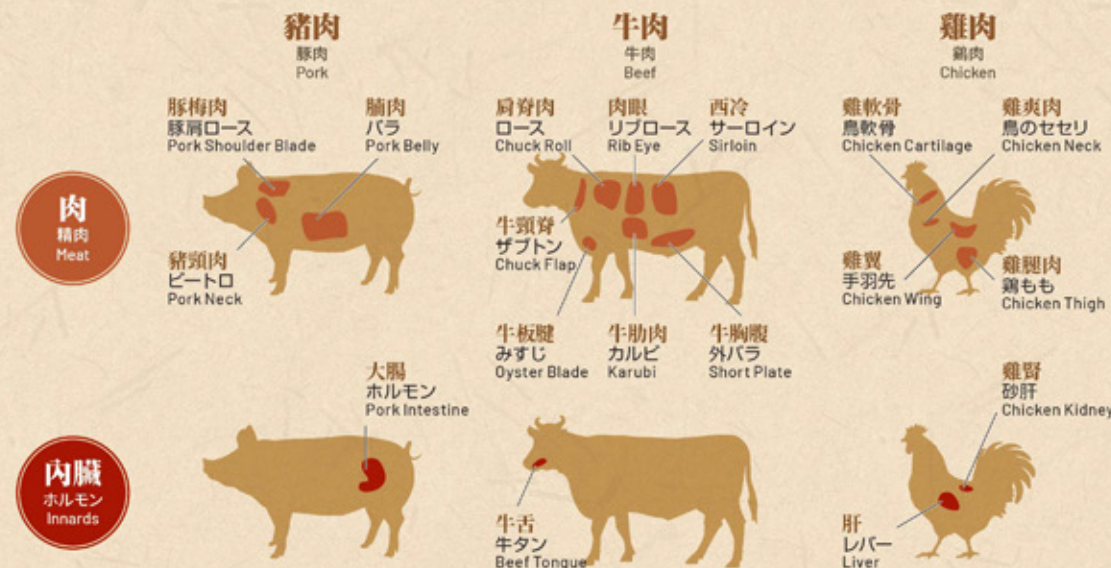
切割面向爐火並不斷翻轉燒。
焼き始めは切れ目を下にし、角切りお肉はころがし焼きで。
Start from the cut facing down at the grill. Wedge cuts should be rolled constantly.

放置於爐邊慢慢燒，再翻面燒至熟透。
じっくりと七輪の周りで火を通し、最後はひっくり返して焼く。
Place around the grate and grill slowly, flip it over to grill until well done.

牛角燒肉秘訣，呈現日本燒肉最佳口感。
日本の焼肉を最高に味わうための牛角焼肉秘訣。
Gyu-Kaku Yakiniku skills for the best taste of Yakiniku.



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
燒肉トッピング



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



芝士溶岩
チーズフォンデュ
Mixed Cheese Fondue
\$10



芝麻沙律醬
ごまだれ
Sesame Sauce
\$10



溫泉玉子
温泉玉子
Half Boiled Egg
\$10



月見汁
月見ダレ
Tare & Egg Yolk
\$10



蒜蓉牛油
ガーリックバター
Garlic Butter
\$10



麻油長蔥粒
ねぎミジン
Leek in Sesame Oil
\$6



牛油
バター
Butter
\$6



蒜片
にんにくスライス
Garlic Slice
\$6

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!





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
奥義：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張以來，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



焼肉職人心得

火力控制：強火
火爐位置：置中
奥義：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，霜降紋分布平均，配合日本燒肉呈現昇華口感！



焼肉職人心得

火力控制：強火
火爐位置：外圍
奥義：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。

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



焼肉職人心得

火力控制：強火
火爐位置：外圍
奥義：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。

牛角秘製醬汁配合豬頸肉，香烤後軟滑爽彈、油脂四溢、惹味焦香，難以抗拒。



焼肉職人心得

火力控制：強火
火爐位置：置中
奥義：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。



焼肉職人心得

火力控制：強火
火爐位置：置中
奥義：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。



大人氣商品！



配合燒肉享用，每一口都堪稱「日本燒肉王道」！



焼肉職人心得

火力控制：中火
火爐位置：外圍
奥義：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，配合熟透的吉士，外脆內軟，為豐盛燒肉宴會上完美句號。



焼肉職人心得

火力控制：中火
火爐位置：置中
奥義：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。

薄燒黒毛和牛霜降紋網狀細緻，肉質細嫩柔嫩，豐盛油花，燒肉絕配，沾黑松露月見外品嚐，完美！



焼肉職人心得

火力控制：中火
火爐位置：外圍
奥義：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！



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，可因應個人喜好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



梅子青檸梳打
プラムライムソーダ
Plum Lime Soda

\$30



黄金賢沢 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
(紅莓藍莓檸檬紅茶)
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

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
凍
Iced \$18/杯

林檎王國青森蘋果汁
林檎王國のゴールド果汁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。
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



檸檬燒酌梳打
レモンサワー
Lemon Sour

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

\$42



活乳酸燒酌梳打
カルピスサワー
Calpis Sour

\$48

\$42

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

\$35/250ml

\$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 麥焼酎
Iichiko 麦焼酎
Iichiko Wheat Shochu

\$82/200ml

\$218/720ml

・配 400ml 瓶打水
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。
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。

Appetizer 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

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。



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

牛角卷 製作方法
牛角ロール
1. 準備焼好的牛肋骨及喜好的配料
2. 將綠葉生菜包起所有材料即成

燒野菜・水果

Vegetable・Fruit



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 Erimingi 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
どうもろこし
Sweet Corn

\$27

雞脾菇
エリンギ
Erimingi 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で撮影したものです。写真の商品は一例として示すものであり、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で撮影したものです。写真の商品は一例として示すものであり、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.



牛舌 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



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

これが牛角カルビ! Karubi 牛肋肉



厳選一頭牛中
只有8kg的無骨肋肉



牛角上級牛肋肉

牛角上カルビ
Premium Karubi

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

\$85/4pcs
\$109/6pcs



網焼一口牛

中落ちカルビ
Nakauchi Karubi

• 焼肉汁 • 塩醬
タレ 塩ダレ
Tare Shio Tare

\$72



香蒜牛油一口牛

ガリバタカルビ
Karubi with Garlic Butter

\$75

外バラ Short Plate 牛胸腹



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

• 蒜味韭菜醬
にんにくニラソース
Garlic Chives Sauce

\$68

ロース Chuck Roll 肩脊肉



肩脊肉

ロース
Chuck Roll

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

\$52/4pcs
\$69/6pcs

上ザブトン Prime Chuck Flap 上級牛頸脊



三味美國上級牛頸脊

米國產 特上ザブトン
U.S. Prime Chuck Flap

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

\$215



美國上級牛頸脊

米國產 特上ザブトン
U.S. Prime Chuck Flap

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

\$95

ホルモン Innards 内臓



香蔥牛舌

ねぎ牛タン塩
Beef Tongue with Leek & Salt

\$65/4pcs
\$82/6pcs



大腸

ホルモン
Pork Intestine

• 塩醬 • 味噌
塩ダレ 味噌ダレ
Shio Tare Miso

\$49



新潟雞腎

新潟產 砂肝
Niigata Chicken Kidney

• 塩醬 • 味噌 • 辛味醬味
塩ダレ 味噌ダレ 辛ソース
Shio Tare Miso Spicy Sauce

\$49



新潟雞腎

新潟產 砂肝
Niigata Chicken Kidney

• 味噌 • 辛味醬味
味噌ダレ 辛ソース
Miso Spicy Sauce

新潟雞肝

新潟產 雞レバー
Niigata Chicken Liver

• 味噌 • 辛味醬味
味噌ダレ 辛ソース
Miso Spicy Sauce

\$72



新潟雞肝 (味噌)

新潟產 雞レバー (味噌ダレ)
Niigata Chicken Liver (Miso)

\$49

• 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で撮影したものであります。写真の商品は一例として示しております。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.

• 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で撮影したものであります。写真の商品は一例として示しております。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.

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

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

肩脊肉
ロース
Chuck Roll

豚肉焼
豚カルビ
Pork Slice

鶏腿肉
鶏もも
Chicken Thigh

牛舌
牛タン
Beef Tongue

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

壹漬日本國産牛肩胛肉 日本
壹漬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

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・洋蔥

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・
ピートロ・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。写真の製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。
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

2. 肩脊肉

ロース
Chuck Roll

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

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

5. 壹漬日本國産牛肩胛肉 日本

壹漬日本國産牛肩ロース
Japanese Chuck Roll with House Miso

6. 美國上級牛頸脊

米國産 特上サブトン
U.S. Prime Chuck Flap

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

8. 牛角上級牛肋肉

牛角上カルビ
Premium Karubi

9. 網焼一口牛

中落ちカルビ
Nakauchi Karubi

10. 迷之肉

謎様の肉
Secret Beef by Seasonal Change



・原味
オリジナル味
Original
・焼肉汁・塩
タレ
Tare
・塩
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。写真の製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。
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

\$88

Black Garlic with Truffle & Egg Yolk
黒松露月見卵
珍味

Steamed Pearl Rice
うま煮
珍味

日本九州産 極上黒毛和牛焼
Japanese Kyushu Wagyu Yaki Shabu
\$72/1pc
\$125/2pcs

王様！日本九州産 極上黒毛和牛肩胛肉
Premium Japanese Kyushu Wagyu Chuck Roll
\$145

日本九州産 極上黒毛和牛カルビ
Japanese Kyushu Wagyu Karabi
\$108/4pcs
\$142/6pcs

Original Taste
オリジナル味
タレ
原味
焼肉汁
塩
生姜味

Salted Butter
塩バター
塩味牛油
Garlic Kiso
うま煮
珍味

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が入って、口の中であろける。



全農
ZEN-NOH

・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。
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.

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。
日本國產牛は日本で飼育された牛で、脂控えめで柔らかく、お肉の味が濃厚。

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



Japanese Kyushu Wagyu

日本九州 黒毛和牛

Japanese Kyushu Wagyu Chuck Roll Flavored with House Miso
香漬日本九州産極上黒毛和牛肩ロース
壺漬日本九州極上黒毛和牛肩胛肉 **新**
\$145



Japanese Kyushu Wagyu Rib Eye
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
\$372



Japanese Kyushu Wagyu Sirloin
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
\$362



少部 厳選和牛之優質部位，
稀部 油花豐富且肉質嫩滑。

究極日本極上和牛
Supreme Japanese Wagyu Karubi
究極の日本産極上黒毛和牛カルビ
\$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
味・焼肉汁・塩・黒胡椒

• 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。
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.

日本の国産牛

新

Japanese Beef Yakiniku



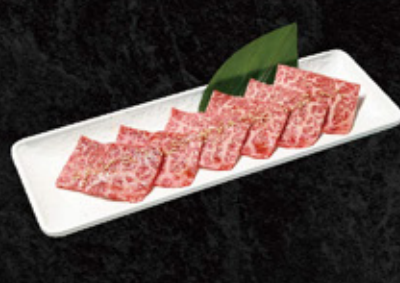
日本国産牛大盛
日本国産牛盛合せ
Japanese Beef Platter

\$268



日本国産牛座布団
(配黒松露月見汁) (4片)
日本国産サブトン(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)
日本国産牛肩胛ロース (6枚)
Japanese Chuck Roll (6pcs)

・原味
オリジナル味
Original

・焼肉汁・塩
タレ 塩ダレ
Tare 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! 日本国産牛肩胛ロース
Premium Japanese Chuck Roll

・味噌・蒜香牛油
味噌 ガーリックバター
Miso Garlic Butter

\$98

壺漬日本国産牛肩胛肉
壺漬日本国産牛肩胛ロース
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



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



豚肉焼
豚カルビ
Pork Slice

・原味
オリジナル味
Original

・焼肉汁・塩
タレ 塩ダレ
Tare Shio Tare

・味噌
味噌ダレ
Miso

・辛味噌味
辛ソース
Spicy Sauce

\$55



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・塩
タレ 塩ダレ
Tare Shio Tare

・味噌
味噌ダレ
Miso

・辛味噌味
辛ソース
Spicy Sauce

\$78



猪頸肉
ビートロ
Pork Neck

・原味
オリジナル味
Original

・焼肉汁・塩
タレ 塩ダレ
Tare Shio Tare

・味噌
味噌ダレ
Miso

・辛味噌味
辛ソース
Spicy Sauce

\$62



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

・焼肉汁・塩
タレ 塩ダレ
Tare Shio Tare

・味噌
味噌ダレ
Miso

・辛味噌味
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

・焼肉汁・塩
タレ 塩ダレ
Tare Shio Tare

・味噌
味噌ダレ
Miso

・辛味噌味
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



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・塩
タレ 塩ダレ
Tare 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! 蜜糖香肠
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

\$198



車海老
車エビ
Prawn

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



一口焼墨魚
一口焼きタコ
Cuttletfish

\$38



焼花魚一夜干 (配蘿蔔蓉柚子醋)
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 かきのバター焼き
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

● 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。
● 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.

飯・湯
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 \$19/
半盛 Half Portion



昆布湯
ワカメスープ
Seaweed Soup

\$29



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

焼肉との相性ぴったり!



牛角冷麺
牛角冷麺
Gyu-Kaku Cold Noodle

\$89
半份 \$49/
半盛 Half Portion



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

\$58



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

日本牛・旨味系列
Japanese Beef umami
日本牛・旨味シリーズ

● 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。
● 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.

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