



日本焼肉専門店



主餐目 | Grand Menu

牛角の新体験

店長推薦 | The Signatures

No.1

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。

牛角上級牛肋肉

Gyu-Kaku Premium Karubi (Short Rib)

4 片 pcs

\$85

6 片 pcs

\$109

燒肉職人心得

火力：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。

No.2

薄燒黑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！

極上 薄燒黑毛和牛

Japanese Wagyu
Yaki Shabu

1 片 pc

\$68

2 片 pc

\$125

燒肉職人心得

火力：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。

No.3

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！

鰻魚

Marinated Eel

\$125

燒肉職人心得

火力：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。



極上 黑毛和牛肋肉

Japanese Wagyu Karubi
(Short Rib)

4 片 pcs

\$108

6 片 pcs

\$142

燒肉職人心得

火力：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！



豬頸肉

Pork Neck

\$43

燒肉職人心得

火力：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。



鑽石切！一本牛舌

Diamond Cut! Premium
Beef Tongue

\$135

燒肉職人心得

火力：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。

備注：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，須適時觀察燒肉情況。以上為建議時間，可因應個人喜歡的生熟情況調整燒肉秒數。

王樣！腹胸肉

Premium Skirt Steak

\$98

惹味的蒜香味嚼交織著肉質
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。



燒肉職人心得

火力：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。



蔥塩牛舌

Beef Tongue with Salty
Sauce & Green Onion

4 片 pcs

\$65

6 片 pcs

\$85

燒肉職人心得

火力：強火

火爐位置：置中

【奧義】

先將牛舌放著蔥塩燒約 30
秒至 8 成熟並冒出肉汁，
再將牛舌摺起包裹著蔥塩
即可享用。



烤至金黃的蔥塩牛舌外層
酥香，內層包裹著惹味蔥塩，
非常醇香滋味！



牛角飯

Rice with Toasted
Seaweed & Spring Onion

\$32

配合燒肉享用，每一口都堪稱「日本燒肉王道」！

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！



1 極上黑毛和牛
肩胛赤身 ~50g / 75g
Japanese Wagyu
Lean Chuck Roll

4 片 pcs
\$95

6 片 pcs
\$128

2 極上黑毛和牛
肋眼頂峰肉 ~80g
Japanese Wagyu Rib
Eye Cap

\$198

3 究極
黑毛和牛 ~70g
Supreme
Japanese Wagyu

\$199

4 極上黑毛和牛
牛肋肉 ~50g / 75g
Japanese Wagyu Karubi
(Short Rib)

4 片 pcs
\$108

6 片 pcs
\$142

5 極上黑毛和牛西冷 ~120g
Japanese
Wagyu Sirloin

\$318

6 極上黑毛和牛肉眼 ~120g
Japanese
Wagyu Rib Eye

\$318

7 極上黑毛和牛魔方多士
Japanese Wagyu
Mini Hamburger Steak
with Toast

1 件 pc
\$48

2 件 pcs
\$88

國產牛 Japanese Beef

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。



- 1 日本國產牛三品盛合**
Japanese Beef Platter
肩胛赤身、頸脊肉、壺漬果味肩胛肉
Lean Chuck Roll, Chuck Flap, Chuck Roll
Flavoured with Fruit and House Miso

\$248

- 2 日本國產牛
壺漬果味肩胛肉**
Japanese Beef Flavoured with
Fruit and House Miso

\$98

- 3 日本國產牛頸脊肉**
Japanese Beef
Chuck Flap
4片 pcs \$85
6片 pcs \$118

- 4 日本國產牛
肩胛赤身**
Japanese Beef
Lean Chuck Roll

4片 pcs \$72
6片 pcs \$105

- 5 醬煮燒汁
日本國產牛**
Japanese Beef in
Teriyaki Sauce

\$58



嚴選牛肉
Premium Beef



三味上級牛頸脊
Addictive! Assorted Flavors
Prime Chuck Flap
燒肉汁、塩醬、辛辣辣汁
Yakiniku Sauce, Salty Sauce, Spicy Sauce

\$218



壺漬果味滿貫牛
Beef Flavored with
Fruit and House Miso

\$72



牛板腱赤身
Lean Oyster
Blade

4片 pcs \$52 6片 pcs \$75



秘傳醬汁牛胸腹
The House Tare
Beef Short Plate

\$54



上級牛頸脊
Prime Chuck Flap

4片 pcs \$85 6片 pcs \$109



壽喜牛胸腹配鮮雞蛋
Beef Short Plate with
Sukiyaki Sauce with Egg

\$59



厚燒牛舌
Thick Cut
Beef Tongue

4片 pcs \$82 6片 pcs \$108

牛舌
Beef Tongue

4片 pcs \$62 6片 pcs \$78

蔥塩牛舌
Beef Tongue with
Salty Sauce & Green Onion

4片 pcs \$65 6片 pcs \$85



燒肉盛合 Yakiniku Platter



人氣牛五品盛合 ~255g
Superb Beef Platter (5 Types)

\$418

極上黑毛和牛肩胛赤身、上級牛肋肉、上級牛頸脊、牛板腱赤身、王樣！腹胸肉
Japanese Wagyu Lean Chuck Roll, Premium Karubi (Short Rib),
Prime Chuck Flap, Lean Oyster Blade, Premium Skirt Steak



超特選牛六品盛合 ~340g
Supreme Assorted Meat (6 Types)

\$328

牛肋肉、牛板腱赤身、牛舌、北海道豚梅肉、豚肉焼、日本雞腿肉
Karubi (Short Rib), Lean Oyster Blade, Beef Tongue,
Hokkaido Pork Shoulder Blade, Pork Slice, Chicken Thigh



燒肉蛋糕 ~470g
Beefday Cake

\$388

極上黑毛和牛肋眼頂峰肉、牛板腱赤身、豬頸肉、南瓜
Japanese Wagyu Rib Eye Cap, Lean Oyster Blade, Pork Neck, Pumpkin



極上黑毛和牛五品盛合 ~225g
Japanese Wagyu Platter (5 Types)

\$538

肉眼、西冷、牛肋肉、肩胛赤身、魔方
Rib Eye, Sirloin, Karubi (Short Rib),
Lean Chuck Roll, Mini Hamburger Steak

豚肉
Pork

黑胡椒蜜糖豚肉
Pork with Honey and
Black Pepper

豚肉燒
Pork Slice

雞/鴨肉
Chicken / Duck

日本手羽先
Japanese Chicken Wing



一本厚切豚太郎
Thick Cut Pork Belly

\$75



壺漬白龍 (豚肉)
Pork Flavored with
House Miso

\$68



極上海鮮盛合
Premium Seafood Platter

大虎蝦、塩味北海道帆立貝、
牛油廣島蠔、半切鰻魚、八爪魚

Tiger Prawn,
Salted Hokkaido Scallop,
Hiroshima Oyster with Butter,
Half Cut Marinated Eel, Octopus

\$228



辛奇北海道豚角燒
Diced Hokkaido Pork with
Kimchi

\$62



北海道豚梅肉
Hokkaido Pork Collar

\$68



石斑魚柳
Grouper Fillet

\$52



松葉蟹膏甲羅燒
Snow Crab Paste in Shell

\$88



雞爽肉
Chicken Neck

\$52



日本雞腿肉
Japanese Chicken Thigh

\$52



牛油廣島蠔
Hiroshima Oyster with Butter

\$69



欖油蒜油車海老
Prawn in Garlic
and Olive Oil

\$62



蒜香蜜糖辛味
日本雞腿肉
Japanese Chicken Thigh
with Garlic, Honey & Spice

\$55



黑胡椒蜜糖鮮鴨胸
Duck Breast with Black
Pepper Honey

\$45



味醂魚乾
Dried Fish with Mirin

\$62



白味噌銀鱈魚
Miso Glazed Black Cod

\$85



新潟雞肝
Niigata Chicken Liver

\$49



新潟雞腎
Niigata Chicken Kidney

\$49



八爪魚
Octopus

\$52

海之幸
Seafood

1 大虎蝦
Tiger Prawn

\$62

2 一口墨魚
Cuttlefish

\$42



1



2



3

3 塩味北海道帆立貝
Salted Hokkaido Scallop

\$68

4 塩味牛油帶子
Salted Butter Scallop

\$62

沙律

Salad



牛角沙律 \$72
Gyu-Kaku Salad



六色玉子豆腐沙律 \$72
Tofu Salad with
Half Boiled Egg



牛角生菜拼盤 \$35
Vege-Kaku Set

前菜

Appetizer



日式枕頭年糕 \$28
Japanese Style
Rice Cake



辣油煮牛舌 \$35
Beef Tongue in
Spicy Sauce



麻香椰菜 \$28
Salted Cabbage
Salad



濃湯牛筋煮 \$38
Beef Tendon
in Broth



枝豆 \$28
Edamame



辛奇 \$25
Cabbage Kimchi



芥末辣鱈魚 \$28
Cuttlefish in
Wasabi Sauce



味付紫菜 \$15
Korean Style
Tosted Seaweed

野菜及果物

Vegetable & Fruit



野菜四品盛合 \$72
Vegetables Platter (4 Types)
菠蘿、秋葵、淮山、南瓜
Pineapple, Okra, Yam, Pumpkin



菠蘿 \$45
Pineapple



蒜香醬油燒枝豆 \$32
Edamame with
Garlic Soy Sauce



牛油本菇 \$29
Marmoreal
Mushroom with Butter



牛油金菇 \$29
Enoki Mushroom
with Butter



秋葵 \$28
Okra



雞脾菇 \$22
Eringi
Mushroom



南瓜 \$22
Pumpkin



淮山 \$22
Yam



燒迷你甜薯 \$38
Mini Sweet
Potato

王樣！
蜜糖香腸
Premium Honey Sausage

\$55

脆紫菜豆腐
Tofu with Crispy Seaweed

\$38

脆脆土豆山
Potato with
Crispy Onion

\$32

新牛肉漢堡扒
Omnibeef Burger Patty

\$68

100% 純素全植物製作，零膽固醇，含豐富蛋白質（約 11.5 克）及膳食纖維。

辛辣味噌膳良豬凍豆腐
Cold Tofu with Spicy Omnipork

\$29

Omnipork 新豬肉獨有的純蛋白配方，提供更多優質氨基酸、膳食纖維、鈣質及鐵質。

Omni green
monday

飯 / 麵

Rice / Noodle



石鍋辛奇
豆腐海鮮湯
Stone Pot Spicy Kimchi
Seafood Soup

\$92



牛角冷麵
Gyu-Kaku Cold Noodles

\$89



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

\$82



溫泉玉子飯
Rice with Half Boiled
Egg & Spring Onion

\$42



盛岡冷麵
Morioka Cold Noodles

\$45



黑毛和牛旨味湯烏冬
Japanese Wagyu Udon
in Soup

\$68



香蔥拉麵
Leek & Sesame Ramen

\$52



牛角飯
Rice with Toasted Seaweed &
Spring Onion

\$32



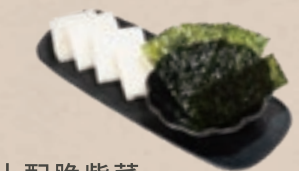
珍珠飯
Steamed Rice

\$15



昆布湯
Seaweed Soup

\$29



多士配脆紫菜
Crisp Seaweed with Toast Set

\$22

甜品

Dessert



牛角雪糕 (抹茶 / 雲呢拿)
Gyu-Kaku Ice Cream
(Matcha / Vanilla)

\$35



雙球雪糕
Double Scoop Ice Cream

\$40



芒果布甸
Mango Pudding

\$38



抹茶雪糕
士多啤梨脆脆
Matcha Ice Cream with
Strawberry Crisp

\$55



抹茶 / 雲呢拿雪糕
Matcha / Vanilla Ice Cream

\$25



朱古力心太軟配
雲呢拿雪糕
Chocolate Molten Lava Cake with
Vanilla Ice Cream

\$45



雪糕鯛魚燒
Mini Ice Cream Taiyaki

\$35



迷你爆谷雪糕
Mini Popcorn Ice Cream

\$38



麵包多士雲呢拿雪糕
(形狀隨機)
Toast with Vanilla Ice Cream
(Random in shape)

\$32



特飲
Specialty Drinks



黃金贅沢
(百香果菠蘿茉莉花茶)
Passion Fruit and Pineapple
Jasmine Tea

\$48



香水檸檬茶
Assam Lemon Tea

\$48



巨峰活乳酸梳打
Kyoho Grape
Calpis Soda

\$26



茉莉花茶
Jasmine Tea

熱 hot

\$16

凍 Iced

\$18



牛角特飲
(芒果薄荷梳打)
Gyu-Kaku Delight
(Mango Mojito Mocktail)

\$38



梅子青檸梳打
Plum Lime Soda

\$30



林檎王國
青森蘋果汁
Aomori Apple Juice

\$26

可口可樂®
Coca Cola

薑味汽水®
Ginger Ale

\$16

零系可樂®
Coke Zero

梳打水®
Soda Water

雪碧®
Sprite

酒精飲品
Alcohol



CHOYA 本格梅酒
CHOYA Authentic
Umeshu (Plum Wine)

\$35



巨峰活乳酸
燒酎梳打
Kyoho Grape Calpis Sour

\$42



威士忌梳打
Whisky Highball

\$48



檸檬車輪燒酎梳打
Lemon Wedge Sour

\$48



Sapporo 生啤
Sapporo Draft Beer

250ml

\$40

500ml

\$50

清酒
Sake

一生幸福 冷常
大吟釀

Isshokoufuku Daiginjo

原料米	精米歩合	酒精濃度
山田錦	35%	16-17%

\$468

720ml

大嶺酒造 冷
純米吟釀 (三粒米)

Ohmine 3 Grain Junmai Ginjo

原料米	精米歩合	酒精濃度
山田錦	50%	14.5%

\$408

720ml

獺祭三割九分 冷
純米大吟釀

Dassai 39 Junmai Daiginjo

原料米	精米歩合	酒精濃度
山田錦	39%	16%

\$168

300ml

天壽 鳥海山 冷
純米大吟釀

Tenju Chokaisan Junmai Daiginjo

原料米	精米歩合	酒精濃度
秋田縣 契約栽培米	50%	15%

\$135

300ml

久保田 冷常
純米大吟釀

Kubota Junmai Daiginjo

原料米	精米歩合	酒精濃度
五百万石	50%	15%

\$128

300ml

一生
幸福

大嶺
酒造

獺
祭

天壽
鳥海山

久保
田



日本焼肉專門店

 HKGyukaku  gyukaku_hk

收取加一服務費 Subject to 10% service charge | 圖片只供參考 Photos are for reference only