



日本焼肉専門店



主餐目 | Grand Menu

牛角の新体験

社長推薦 | 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。



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，可因應個人喜好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
喜好的生熟度便可用。



蔥鹽牛舌

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】

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



烤至金黃的蔥鹽牛舌外層
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 \$218
Addictive! Assorted Flavors
Prime Chuck Flap
燒肉汁、塩醬、辛辣辣汁
Yakiniku Sauce, Salty Sauce, Spicy Sauce



壺漬果味滿貫牛 \$72
Beef Flavored with
Fruit and House Miso



牛板腱赤身 4片 pcs 6片 pcs
Lean Oyster Blade \$52 \$75



秘傳醬汁牛胸腹 \$54
The House Tare
Beef Short Plate



上級牛頸脊 4片 pcs 6片 pcs
Prime Chuck Flap \$85 \$109



壽喜牛胸腹配鮮雞蛋 \$59
Short Plate with
Sukiyaki Sauce with Egg



厚燒牛舌 4片 pcs 6片 pcs
Thick Cut Beef Tongue \$82 \$108

牛舌 4片 pcs 6片 pcs
Beef Tongue \$62 \$78

蔥塩牛舌 4片 pcs 6片 pcs
Beef Tongue with Salty Sauce & Green Onion \$65 \$85

燒肉盛合
Yakiniku Platter



人氣牛五品盛合 ~255g \$418
Superb Beef Platter (5 Types)

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 \$328
Supreme Assorted Meat (6 Types)

牛肋肉、牛板腱赤身、牛舌、熊本豚梅肉、豚肉燒、日本雞腿肉
Karubi (Short Rib), Lean Oyster Blade, Beef Tongue,
Kumamoto Pork Shoulder Blade, Pork Slice, Chicken Thigh



燒肉蛋糕 ~470g \$388
Beefday Cake

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 \$538
Japanese Wagyu Platter (5 Types)

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 \$43
Duck Breast with Black Pepper Honey

豚肉燒 \$39
Pork Slice

雞/鴨肉
Chicken / Duck



日本手羽先 \$42
Japanese Chicken Wing



一本厚切豚太郎 \$75
Thick Cut Pork Belly



辛奇熊本豚角燒 \$62
Diced Kumamoto Pork with Kimchi



雞爽肉 \$52
Chicken Neck



蒜香蜜糖辛味 \$55
日本雞腿肉
Japanese Chicken Thigh with Garlic, Honey & Spice



新潟雞肝 \$49
Niigata Chicken Liver



壺漬白龍 (豚肉) \$68
Pork Flavored with House Miso



熊本豚梅肉 \$68
Kumamoto Pork Collar



日本雞腿肉 \$52
Japanese Chicken Thigh



黑胡椒蜜糖鮮鴨胸 \$45
Duck Breast with Black Pepper Honey



新潟雞腎 \$49
Niigata Chicken Kidney



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



石斑魚柳 \$52
Grouper Fillet



牛油廣島蠔 \$69
Hiroshima Oyster with Butter



味醂魚乾 \$62
Dried Fish with Mirin



八爪魚 \$52
Octopus



松葉蟹膏甲羅燒 \$88
Snow Crab Paste in Shell



欖油蒜油車海老 \$62
Prawn in Garlic and Olive Oil



白味噌銀鱈魚 \$85
Miso Glazed Black Cod

海之幸
Seafood

1 大虎蝦 \$62
Tiger Prawn

2 一口墨魚 \$42
Cuttlefish

1

2



3



4

3 塩味北海道帆立貝 \$68
Salted Hokkaido Scallop

4 塩味牛油帶子 \$62
Salted Butter Scallop

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 Toasted Seaweed



王樣!
蜜糖香腸 \$55
Premium Honey Sausage



脆紫菜豆腐 \$38
Tofu with Crispy Seaweed



脆脆土豆山 \$32
Potato with Crispy Onion

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



新牛肉漢堡扒 \$68
Omnibeef Burger Patty

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 \$29
Cold Tofu with Spicy Omnipork

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。



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



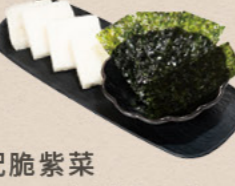
牛角飯
Rice with Toasted Seaweed &
Spring Onion \$32



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 \$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



黃金糝
(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 \$16

熱 hot \$18
凍 Iced



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® 薑味汽水®
Coca Cola Ginger Ale \$16

零系可樂® 梳打水®
Coke Zero 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 500ml
\$40 \$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 50% 15%
契約栽培米
\$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



獺祭

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