



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 秒便可享受。

# 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

2片 pc

\$68

\$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 秒便可享受。

# 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 秒至熟透便可享受。



### 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 秒便可享受。

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受。



### 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受。



### 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      6 片 pcs  
\$95      \$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      6 片 pcs  
\$108      \$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      2 件 pcs  
\$48      \$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  
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、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  
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 \$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



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



極上海鮮盛合 \$228  
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



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



熊本豚梅肉 \$68  
Kumamoto Pork Collar



石斑魚柳 \$52  
Grouper Fillet



松葉蟹膏甲羅燒 \$88  
Snow Crab Paste in Shell



雞爽肉 \$52  
Chicken Neck



日本雞腿肉 \$52  
Japanese Chicken Thigh



牛油廣島蠔 \$69  
Hiroshima Oyster with Butter



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



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



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



味醂魚乾 \$62  
Dried Fish with Mirin



白味噌銀鱈魚 \$85  
Miso Glazed Black Cod



新潟雞肝 \$49  
Niigata Chicken Liver



新潟雞腎 \$49  
Niigata Chicken Kidney



八爪魚 \$52  
Octopus

海之幸  
Seafood

1 大虎蝦 \$62  
Tiger Prawn

2 一口墨魚 \$42  
Cuttlefish

1 大虎蝦 \$62  
Tiger Prawn

2 一口墨魚 \$42  
Cuttlefish

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® 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 \$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 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

不可與其他折扣或推廣優惠同時使用 (包括但不限於 KABU PASS 會員折扣、KABU POINT 儲分及電子優惠券, 特別註明除外)  
Cannot be used in conjunction with any other discounts or promotional offers (including but not limited to KABU PASS member discounts, earning KABU POINTS, and e-coupons, unless otherwise specified)



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