

ALL-DAY MENU

Monday - Thursday:

Adult	\$ 40.99
Child (5-10)	\$ 19.99
Kid (0-4)	\$ 3.00

Friday - Sunday & Holidays:

Adult	\$ 43.99
Child (5-10)	\$ 19.99
Kid (0-4)	\$ 3.00



Peanut Allergy Warning

Our table seasoning & Ssamjang contain peanut products.



Please make sure all foods are fully cooked before dining.

Seating limit is 2 hours. / Last call is 20 minutes before your seating limit ends. / You will be kindly ask to forego your table for the next guests once you reach the seating limit. When the seating limit is reached, all the leftover food (rare & cooked) will be charged at \$3 per 100g. / 15% of the TOTAL AMOUNT gratuity will be added for group of six people and more. / Please let us know if you have any food allergy or sensitivity.



GYUBEE™
JAPANESE GRILL

味噌ステーキ

Miso Marinated Steak

New Item



Please cut the steak into small pieces with scissors before serving.



INTRODUCING
**MUSHROOM
MEDLEY**

NEW

2
11
12
1
4



ビーフ

Beef

花咲ステーキ
特殊腌制牛排



New

MISO MARINATED STEAK

カルビ
顶级去骨牛小排



PRIME KALBI

カルビの壺漬け
秘制牛小排



SWEET SOY MARINATED SHORT RIB

カルビ中落ち
黒椒筋条



BLACK PEPPER KALBI

しゃぶ味噌焼き
特殊肥牛



MISO BEEF BRISKET

焼きしゃぶ
肥牛



SWEET SOY BEEF BRISKET

しゃぶニンニク焼き
蒜香肥牛



GARLIC BEEF BRISKET

ポーク Pork

厚切り豚バラ
厚切猪五花



PORK BELLY
(THICK CUT)

味噌豚バラ
特味猪五花



MISO PORK BELLY

豚バラ
猪五花



PORK
BELLY

黒豚ソーセージ
黒豚香肠



KUROBUTA
SAUSAGE

ソーセージ
香肠



SAUSAGE

ラム
Lamb

ラム
羊肉



MARINATED LAMB

.....

千牛

Chicken

手羽
鸡翅



CHICKEN
WING

鷄
毛
毛
鸡腿肉



CHICKEN THIGH

軟骨
鸡软骨



CHICKEN
CARTILAGE

シーフード Seafood

エビ
蝦



SHRIMP

イカ
魷魚



SQUID

アサリの酒蒸し
酒蒸蛤蜊



SAKE STEAMED
CLAM

サーモン
三文魚



SALMON

アヒージョ
蒜油大蝦



AJILLO

野菜

Vegetable

マッシュルームメドレー
烩杂菇



New
MUSHROOM
MEDLEY
(IN FOIL)

ハチミツサツマ
蜜汁番薯



HONEY SWEET
POTATO (IN FOIL)

バターコーン
黄油玉米



BUTTER
CORN
(IN FOIL)

パイナップル
菠萝



PINEAPPLE

エリンギ
皇子菇



KING OYSTER
MUSHROOM

ズッキーニ
意大利瓜



ZUCCHINI

マッシュルーム
白蘑菇



WHITE
MUSHROOM

サイド オーダー

Side
Orders

枝豆
毛豆

EDAMAME

キャベツサラダ
高麗菜沙拉

CABBAGE
SALAD

冷奴
冷豆腐

COLD TOFU

もやしナムル
拌豆芽

UMAMI BEAN
SPROUT

キムチ
泡菜

KIMCHI

ほうれん草ナムル
拌菠菜

New
UMAMI
SPINACH

LETTUCE

サンチュ
生菜

たこ焼き
章鱼小丸子

New
TAKOYAKI

ハラペーニョ
墨西哥辣椒圈

JALAPEÑO

サンジャン
包菜酱

SSAMJANG

ニンニク
蒜片

GARLIC



ライスヌードルとスープ

Rice / Soup / Noodles

STEAMED
RICE

ごはん
白飯



COLD
NOODLE

冷麺
冷面



味噌汁
味噌汤

MISO SOUP



BIBIMBAP

ビビンバ
韩式拌饭



デザート

Dessert

CRÈME
BRÛLÉE

クレームブリュレ

焦糖布丁



ソフトアイス

冰淇淋甜筒

ICE CREAM CONE

(Limit 1 per person)

Please call our server
to order.

飲
み
物

DRINK
MENU



GYUBEE™
JAPANESE GRILL

日本酒、果実酒 と焼酎

Sake, Fruity Sake & Soju

熱い日本酒
热清酒



HOT SAKE

\$10.00
300ml

烧酎
韩国烧酒



SOJU

(Please ask your server for flavours)

\$18.00

果実酒
果味清酒



FRUITY SAKE

(Please ask your server for flavours)

60ml \$6.00
90ml \$9.00
Bottle \$30.00

ビールと ワイン Beer & Wine

サッ
ポロ



SAPPORO

20oz	\$7.00
32oz	\$11.00
Pitcher	\$18.00

シラ
ー
赤



MCGUIGAN SHIRAZ

5oz	\$7.00
Bottle	\$25.00

シヤ
ルド
ネ
白



JACKSON TRIGGS CHARDONNAY

5oz	\$7.00
Bottle	\$25.00

カクテル

Cocktails

Glass \$9.00

Pitcher \$16.00

.....
ADD \$2 FOR
EXTRA 10Z ALCOHOL

ピーチサワー
桃子特調

PEACH
SAWA

ゆずサワー
柚子蜂蜜特調

YUZU
HONEY
SAWA

ライチモヒート
荔枝薄荷特調

LYCHEE
MOJITO

うめパイナップル
桃子薄荷特調

PEACH
MOJITO

うめパイナップル
梅子菠萝特調

UME
PINEAPPLE

グレープサワー
葡萄特調

GRAPE
SAWA

うめサワー
梅子特調

UME
SAWA

ガァージン カクテル Virgin Cocktails

Glass \$7.00
Pitcher \$14.00

ピーチサワー
桃子苏打



PEACH
SODA

ゆずサワー
柚子蜂蜜苏打



YUZU
HONEY
SODA

うめパイナップル
桃子薄荷苏打



PEACH MINT
SODA

グレープサワー
葡萄苏打



GRAPE
SODA

ライチモヒート
荔枝薄荷苏打



LYCHEE
MINT SODA

うめサワー
梅子苏打



UME
SODA

ソフトドリンク

Soft Drink

OOLONG TEA **GLASS** \$4.00
ウーロン茶 / 乌龙茶 **PITCHER** \$9.00

PLUM JUICE **GLASS** \$4.00
ウメジュース / 酸梅汤 **PITCHER** \$9.00

PINEAPPLE JUICE **GLASS** \$4.00
パイナップルジュース **PITCHER** \$9.00
菠萝汁

PEAR JUICE \$ 3.00
ナシジュース / 梨汁

HERBAL TEA \$ 3.00
ハーバルティー / 王老吉

GREEN TEA (HOT) \$ 1.00
緑茶 / 绿茶

COKE (FREE REFILL) \$ 3.00
コカコーラ / 可口可乐

DIET COKE (FREE REFILL) \$ 3.00
ダイエットコーラ / 健怡可乐

ICE TEA (FREE REFILL) \$ 3.00
アイスティー / 冰红茶

GINGERALE (FREE REFILL) \$ 3.00
ジンジャーエール / 姜汁汽水

FANTA (FREE REFILL) \$ 3.00
ファンター / 芬达

SPRITE (FREE REFILL) \$ 3.00
スプライト / 雪碧