

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 \$10 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

花口炭ステーキ

Miso Marinated Steak

New Item



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

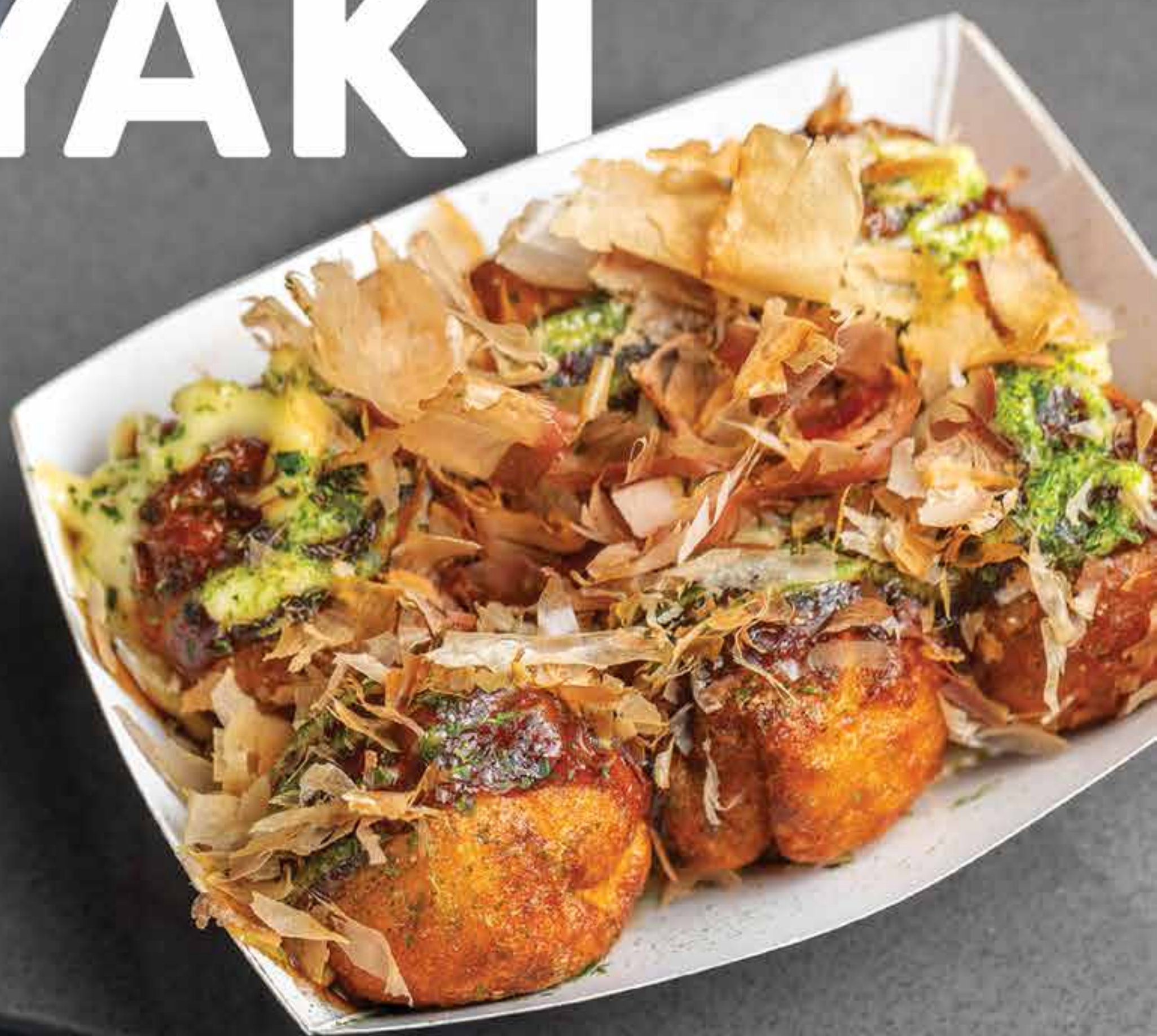


INTRODUCING

たこ焼き

TAKO
YAKI

NEW



INTRODUCING
**MUSHROOM
MEDLEY**

NEW

2
11
12
1
4



ビーフ

Beef

花咲ステーキ
特味腌制牛排



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



New

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
特味肥牛



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



New

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 **New**

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 ソープ ヌードル

Rice
Soup
Noodles

ごはん

白飯

STEAMED
RICE



冷麺
冷面

COLD
NOODLE



ビビンバ

韓式拌飯



BIBIMBAP

ワカメスープ

海帶湯

SEAWEED
SOUP



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

果実酒と焼酎

Fruity Sake
& Soju

果実酒

果味清酒

焼酎

韩国烧酒

FRUITY SAKE

(Please ask your server for flavours)

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



SOJU

(Please ask your server for flavours)

\$18.00

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

シャルドネ
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

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

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