焼肉801
YAKINIKU
チョイと焼肉。おひとり様からお気軽に。
チョイと焼肉
www.esconcept.com.hk

盛 黒毛和牛セット

黒毛和牛套餐

九州産 黒毛和牛

D02

喜盛り

喜盛

Single $198

Double $388

黒毛和牛カルビ	黒毛和牛腹柳小排 Wagyu Premium Flank
黒毛和牛ロース	黒毛和牛上肩肉 Wagyu Deluxe Chuck
ねぎ塩鶏もも	蔥塩味鷄腿肉 Salt Chive Chicken Thigh

D03

焔盛り

焔盛

Single $158

Double $308

黒毛和牛カルビ	黒毛和牛腹柳小排 Wagyu Premium Flank
ねぎ塩鶏もも	蔥塩味鷄腿肉 Salt Chive Chicken Thigh

D04

翔盛り

翔盛

Single $158

Double $308

黒毛和牛カルビ	黒毛和牛腹柳小排 Wagyu Premium Flank
ねぎ塩鶏もも	蔥塩味鷄腿肉 Salt Chive Chicken Thigh
豚バラ	黒毛豚無骨小排 Black Pork Belly

餐飲可選可口可樂 / 零系可口可樂 / 雪碧
セットドリンク…コーラ、ゼロコーラ、スプライト

- **加＄16　可升級至神戸茶房綠茶/神戸茶房烏龍茶**
- 追加$16　神戸茶房綠茶/神戸茶房烏龍茶

サービス料として10%いただきます。　另收10%服務費　All price subject 10% service charge　　写真はイメージです。 圖片只供參考　Photo for reference only

D05

豊盛り

Single $178

Double $348

豊盛

黒毛和牛特選カルビ	黑毛和牛精選小排 Wagyu Premium Flank
肩ロース(ザブトン)	美國牛肩胛肉 Chuck Flap
中落ちカルビ	美國牛肋骨條肉 Rib Finger

D06

匠盛り

Single $178

Double $348

匠盛

黒毛和牛カルビ	黑毛和牛腹柳小排 Wagyu Premium Flank
上タン塩	塩味上牛舌 Salt Ox -Tongue Base

Lunch Set

Ⓐ

891

ランチセット $Free

LUNCH Set

白ご飯 日本米飯 Rice
味噌汁 味噌湯 Miso Soup

Add On

Ⓑ

892

ライスセット +$25

米飯 set Rice Set

白ご飯 日本米飯 Rice
味噌汁 味噌湯 Miso Soup
キムチ 泡菜 Kimuchi

Ⓒ

893

冷麺セット +$38

冷麺 set Cold Noodle Set

冷麺(小) 冷麺(小) Cold Noodle (Small)
キムチ 泡菜 Kimuchi

Ⓓ

894

サンチュセット +$25

生菜 set Lettuce Set

サンチュ 生菜 Lettuce with Miso
キムチ 泡菜 Kimuchi

追加 ADD - ON

- イカ 烏賊 Cuttlefish +$38
- 塩 タン塩 鹽味牛舌 Salt Ox-Tongue +$48
- 塩 ねぎ塩鶏もも 蔥鹽味雞腿肉 Salt Chive Chicken Thigh +$38
- 汁 ミスジ 牛板腱肉 Beef Top Blade +$48
- 汁 カルビ 腹前牛小排 Premium Beef Short Rib +$58
- 塩 豚バラ 黒毛豚無骨小排 Black Pork Belly +$38
- ソーセージ 日本熟成豚香腸 Sausage +$48
- ホタテ 帆立貝 Scallop +$48

餐飲可選可口可樂 / 零系可口可樂 / 雪碧 • **加$16 可升級至神戸茶房綠茶/神戸茶房烏龍茶**

セットドリンク…コーラ、ゼロコーラ、スプライト • 追加$16 神戸茶房綠茶/神戸茶房烏龍茶

サービス料として10%いただきます。 另收10%服務費 All price subject 10% service charge 写真はイメージです。 圖片只供參考 Photo for reference only

盛り合わせ

絆

NICE!

C001

絆盛 (2 PAX) 2人前 **$398**

絆盛 Kizuna

牛タン塩	鹽味牛舌 Salt Ox-Tongue
肩ロース(ザブトン)	美國牛肩胛肉 Chuck Flap
カルビ	腹前牛小排 Premium Beef Short Rib
中落カルビ	美國牛肋骨條肉 Rib Finger
ねぎ塩鶏もも	蔥鹽味雞腿肉 Salt Chive Chicken Thigh
豚バラ	黑毛豚無骨小排 Black Pork Belly
ソーセージ	日本熟成豚香腸 Sausage

粋

C003 **粋盛** (4 PAX) 4人前 **$898**

粋盛 Iki

牛タン塩
鹽味牛舌 Salt Ox-Tongue

黒毛和牛リブロースステーキ180g
黑毛和牛厚切肉眼180g Thick Cut Wagyu Ribeye 180g

黒毛和牛カルビ
黑毛和牛腹柳小排 Wagyu Premium Flank

肩ロース(ザブトン)
美國牛肩胛肉 Chuck Flap

豚バラ
黑毛豚無骨小排 Black Pork Belly

中落カルビ
美國牛肋骨條肉 Rib Finger

赤海老
赤蝦 Red Prawn

Lunch Set

Ⓐ

891

ランチセット $Free

LUNCH Set

白ご飯 日本米飯 Rice
味噌汁 味噌湯 Miso Soup

(2人前2份，4人前4份)

Add On

Ⓑ

892

ライスセット +$25

米飯 set Rice Set

白ご飯 日本米飯 Rice
味噌汁 味噌湯 Miso Soup
キムチ 泡菜 Kimuchi

Ⓒ

893

冷麺セット +$38

冷麺 set Cold Noodle Set

冷麺(小) 冷麺(小) Cold Noodle (Small)
キムチ 泡菜 Kimuchi

Ⓓ

894

サンチュセット +$25

生菜 set Lettuce Set

サンチュ 生菜 Lettuce with Miso
キムチ 泡菜 Kimuchi

凡選購任何燒肉套餐，即可享優惠價升級以上任何一款。(2人前可選購2份，4人前可選購4份)

サービス料として10%いただきます。 另收10%服務費 All price subject 10% service charge

写真はイメージです。 圖片只供參考 Photo for reference only

盛り合わせ

C002

志盛 (2 PAX) 2人前 $498

志盛 Kokorozashi

NICE!

- 牛タン塩 鹽味牛舌 Salt Ox-Tongue
- 黒毛和牛カルビ 黒毛和牛腹柳小排 Wagyu Premium Flank
- 黒毛和牛上肩ロース 黒毛和牛上肩肉 Wagyu Beef Chuck
- 厚切りハラミステーキ 極上厚切牛胸腹柳 Premium Outside Skirt Steak
- ねぎ塩鶏もも 蔥鹽味雞腿肉 Salt Chive Chicken Thigh
- 豚バラ 黒毛豚無骨小排 Black Pork Belly

C004

奏盛 (4 PAX) 4人前 $698

奏盛 Kanade

- 牛タン塩 鹽味牛舌 Salt Ox-Tongue
- 肩ロース(ザブトン) 美國牛肩胛肉 Chuck Flap
- ロース芯 上級牛肋眼卷肉 Cube Roll
- ハラミ 特上牛胸腹肉 Premium Beef Outside Skirt
- ミスジ 牛板腱肉 Beef Top Blade
- 中落カルビ 美國牛肋骨條肉 Rib Finger
- ねぎ塩鶏もも 蔥鹽味雞腿肉 Salt Chive Chicken Thigh
- 豚バラ 黒毛豚無骨小排 Black Pork Belly
- ソーセージ 日本熟成豚香腸 Sausage

Lunch Set

Ⓐ

891

ランチセット $Free

LUNCH Set

白ご飯 日本米飯 Rice
味噌汁 味噌湯 Miso Soup

(2人前2份，4人前4份)

Add On

Ⓑ

892

ライスセット +$25

米飯 set Rice Set

白ご飯 日本米飯 Rice
味噌汁 味噌湯 Miso Soup
キムチ 泡菜 Kimuchi

Ⓒ

893

冷麺セット +$38

冷麺 set Cold Noodle Set

冷麺(小) 冷麺(小) Cold Noodle (Small)
キムチ 泡菜 Kimuchi

Ⓓ

894

サンチュセット +$25

生菜 set Lettuce Set

サンチュ 生菜 Lettuce with Miso
キムチ 泡菜 Kimuchi

凡選購任何燒肉套餐，即可享優惠價升級以上任何一款。(2人前可選購2份，4人前可選購4份)

サービス料として10%いただきます。 另收10%服務費 All price subject 10% service charge 写真はイメージです。 圖片只供參考 Photo for reference only

名物 SIGNATURE

NICE!

101

黒毛和牛炙りロース $128

大判焼！黒毛和牛肩胛肉
Wagyu Shoulder with Egg

厚切りハラミステーキ $138

NICE!

極上厚切牛胸腹柳
Premium Outside Skirt Steak

103

辛味噌ホルモン焼き $68

辛辣味噌牛腸
Spicy Miso Beef Offal

104

辛味噌鶏ハツ焼き $68

辛辣味噌九州雞心
Spicy Miso Chicken Heart

サービス料として10%いただきます。 另收10%服務費 All price subject 10% service charge 写真はイメージです。 圖片只供參考 Photo for reference only

社長おすすめ

社長推介

九州産 黒毛和牛

S001

厚切り黒毛和牛リブロース 250g

厚切黒毛和牛肉眼扒 250g

Thick Cut Wagyu Ribeye

$498

S002

黒毛和牛上ロース

黒毛和牛上肩肉

Wagyu Deluxe Chuck

$148

S003

黒毛和牛上カルビ

NICE!

黒毛和牛裏腹小排

Wagyu Premium Flap

$158

S004

黒毛和牛カルビ

黒毛和牛腹柳小排

Wagyu Premium Flank

$128

サービス料として10%いただきます。 另收10%服務費 All price subject 10% service charge 写真はイメージです。 圖片只供參考 Photo for reference only

牛 BEEF

202 **タン塩** $88
鹽味牛舌
Salt Ox-Tongue

203 **上タン塩** $128
鹽味上牛舌
Salt Ox-Tongue Base

204 **カルビ** $88
腹前牛小排
Premium Beef Short Rib

205 **ミスジ** $88
牛板腱肉 Beef Top Blade

サービス料として10%いただきます。 另收10%服務費 All price subject 10% service charge 写真はイメージです。 圖片只供參考 Photo for reference only

206 **ハラミ** $98

特上牛胸腹肉
Premium Beef Outside Skirt

207 **ホルモン(小腸)** $58

牛小腸　Beef Offal

牛

208

肩ロース(ザブトン) $78

美國牛肩胛肉　Chuck Flap

209 **ロース芯** $88

上級牛肋眼卷肉　Cube Roll

210 **中落カルビ** $68

美國牛肋骨條肉　Rib Finger

サービス料として10%いただきます。　另收10%服務費　All price subject 10% service charge　　写真はイメージです。 圖片只供參考　Photo for reference only

豚 PORK

豚バラ $68
黒毛豚無骨小排
Black Pork Belly

タレ漬け豚ハラミ $78
醤油和豚胸腹肉
Pork Outside Skirt
with Sauce

ソーセージ $58
日本熟成豚香腸 Sausage

厚切りベーコン $78
厚切煙腩肉 Bacon

鶏 CHICKEN

ねぎ塩鶏もも $58
蔥鹽味雞腿肉
Salt Chive Chicken Thigh

せせり $68
九州雞脛柳 Chicken Neck

心(ハツ) $58
九州雞心 Chicken Heart

海鮮 SEAFOOD

赤海老 $58
赤蝦 Red Prawn

イカ $48
烏賊 Cuttlefish

ホタテ $58
帆立貝 Scallop

サービス料として10%いただきます。 另收10%服務費 All price subject 10% service charge 写真はイメージです。 圖片只供參考 Photo for reference only

一品 VEGETABLE

601

白菜キムチ

泡菜

Kimuchi $38

602

ナムル盛り合わせ

涼伴三點盛

Assorted Namul $58

603

キュウリの甘酢漬け

淺漬青瓜

Pickled Cucumber $38

604

塩昆布とミニトマトのサラダ

醬油昆布小番茄

Tomato with Soy Sauce Vinegar $38

605

801サラダ

801 沙律

801 Salad $78

606

日本のねぎと烏賊のサラダ

日本蔥烏賊沙律

Japanese Chive Cuttlefish Salad $78

607

サンチュ

生菜

Lettuce with Miso $28

608

チャンジャ

醃鱈魚胃袋

Pickled Fish Innards in kimuchi $58

609

ニンニクのオイル焼き

麻油香蒜

Garlic with Sesame Oil $28

610

シイタケ

冬菇

Shiitake $28

サービス料として10%いただきます。 另收10%服務費 All price subject 10% service charge 写真はイメージです。 圖片只供參考 Photo for reference only

スープ SOUP

701

ふわふわ卵スープ
玉子湯
Egg Soup $38

702

ピリ辛スープ
泡菜牛肉湯
Spicy Beef Soup $58

米・麺 RICE/NOODLE

703

白ご飯(大)(小)
日本米飯 大、小
Rice Big / Small
$25 / $18

704

海苔ご飯
紫菜飯
Rice with Seaweed $38

705

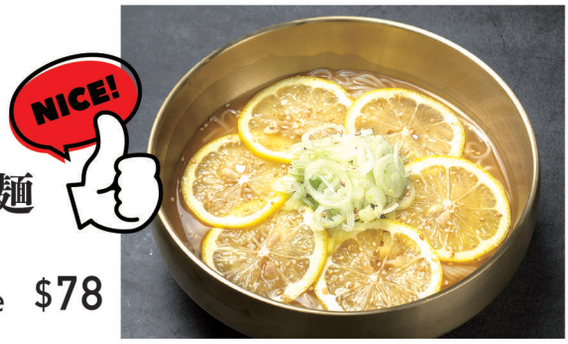
冷麺
泡菜冷麺
Cold Noodle $78

デザート DESSERT

888 **杏仁豆腐**
杏仁豆腐
Almond Tofu $28

706

レモン冷麺
檸檬冷麺
Lemon
Cold Noodle $78



707

辛麺
辣牛肉麺
Beef Noodle in Spicy Soup $78

ドリンク DRINK

日本産ビール 日本啤酒 Japan Import Beer

901 サントリープレミアムモルツ $78
三得利 優質麥芽啤酒 (570ml生啤)
Suntory Premium Malts Draft Beer(570ml)

902 サントリープレミアムモルツ $48
三得利 優質麥芽啤酒 (380ml生啤)
Suntory Premium Malts Draft Beer(380ml)

903 キリン一番搾り $68
麒麟一番搾啤酒 (600ml樽裝)
Kirin Ichiban Beer (600ml Bottle)

908 ほろよい ハピクルサワー $38
三得利 HOROYOI 乳酸味氣泡酒
Suntory Horoyoi Hapikle Sour

910 ほろよい 白ぶどう $38
三得利 HOROYOI 白提味氣泡酒
Suntory Horoyoi White Grape

ウイスキー 日本威士忌 Japanese Whiskey

904 ハイボール $58
威士忌梳打
High Ball

酎ハイ 燒酎特飲 Chu-Hi

905 レモンサワー $58
檸檬燒酎梳打
Lemon Sour

906 Wレモンサワー $68
特濃檸檬燒酎梳打
Double Lemon Sour

サービス料として10%いただきます。 另收10%服務費 All price subject 10% service charge 写真はイメージです。 圖片只供參考 Photo for reference only

ドリンク DRINK

ソフトドリンク 其他飲品 Soft Drink

921	コカ・コーラ 可口可樂　Coca-Cola	$20
922	コカ・コーラ ゼロ 零系可口可樂　Coca-Cola Zero	$20
923	スプライト 雪碧　Sprite	$20
924	メロンクリームソーダ 日本蜜瓜汽水　Melon Cream Soda	$25
925	ホワイトクリームソーダ 日本忌廉汽水　White Cream Soda	$25
926	神戸茶房緑茶 綠茶　Kobe Green Tea	$25
927	神戸茶房ウーロン茶 烏龍茶　Kobe Oolong Tea	$25
928	ソーダ 梳打水　Soda Water	$20
929	ミネラルウォーター 礦泉水　Mineral Water	$18
941	氷 Ice	$8

サービス料として10%いただきます。　另收10%服務費　All price subject 10% service charge　　写真はイメージです。 圖片只供參考　Photo for reference only

日本燒肉達人 馬場 悟さん 擁有超過 20 年日本燒肉店工作經驗，其足跡遍佈日本佐賀、福岡、長崎、博多等地。憑藉多年累積的燒肉店經驗，他構思並創立了 焼肉801 品牌，旨在將地道的日本燒肉文化、優質食材和親民價格一同引入香港市場。

面對香港市場上良莠不齊的日式燒肉店，馬場さん 以年輕人及年輕家庭為 焼肉801 的目標客群，希望藉此推廣日本燒肉文化，讓年輕一代也能以親民的價格享受到優質的燒肉體驗。

焼肉801 從裝潢設計、菜單設計至宣傳海報等，均由日本設計師悉心打造，力求呈現最地道的日式街頭燒肉店風格。店內以注目的紅色為主調，不僅喚起大家對日本的聯想，更凸顯出馬場さん 對日本燒肉事業的熱衷。

焼肉801 的菜單主要以套餐形式呈現，注重簡單實惠的用餐理念，同時也提供多人套餐以滿足不同客群的需要。在食材選擇上，我們不僅採用優質的日本鹿兒島 A4 級黑毛和牛，還嚴選美國頂級 Prime 牛肉，並搭配日本直送的華味鳥、海鮮等食材。

九州産 黒毛和牛

北海道産“ゆめぴりか”夢美人米

ゆめぴりか 夢美人米被視為最品質最高的北海道米種之一，連續 13 年榮獲日本穀物鑑定特 A 級別。光澤飽滿米香濃郁，入口柔軟甜味豐盈。

焼肉801 堅持入口”九州白川醇水”煮米。白川水源的泉水被環境廳選為「名水百選」的名水，也是日本最好喝的泉水。

【 米飯整體特性表現 】

	程度	米飯特性
甜度	★★★★	豐富甘甜
香氣	★★★★	米香濃郁
黏度	★★★★	黏度優越
柔軟度	★★★★	柔軟中帶彈性
味度	★★★★★	粒粒分明滑順

焼肉801

やきにく

チョイと焼肉。おひとり様からお気軽に。

焼肉801の詳しい情報やお知らせはSNSなどでも発信しています。
写真などの投稿にはぜひハッシュタグ @yakiniku801 をご利用ください。

Shop Address
九龍尖沙咀加連威老道14號地下 G/F, 14 Granville Road,
Tsim Sha Tsui, Kowloon

2367 3838

新界荃灣大壩街4-30號荃灣廣場3/F, 321-323號舖
Shop 321-323, 3/F, 4-30,Tai Pa Street
Tsuen Wan, New Territories

2608 1338