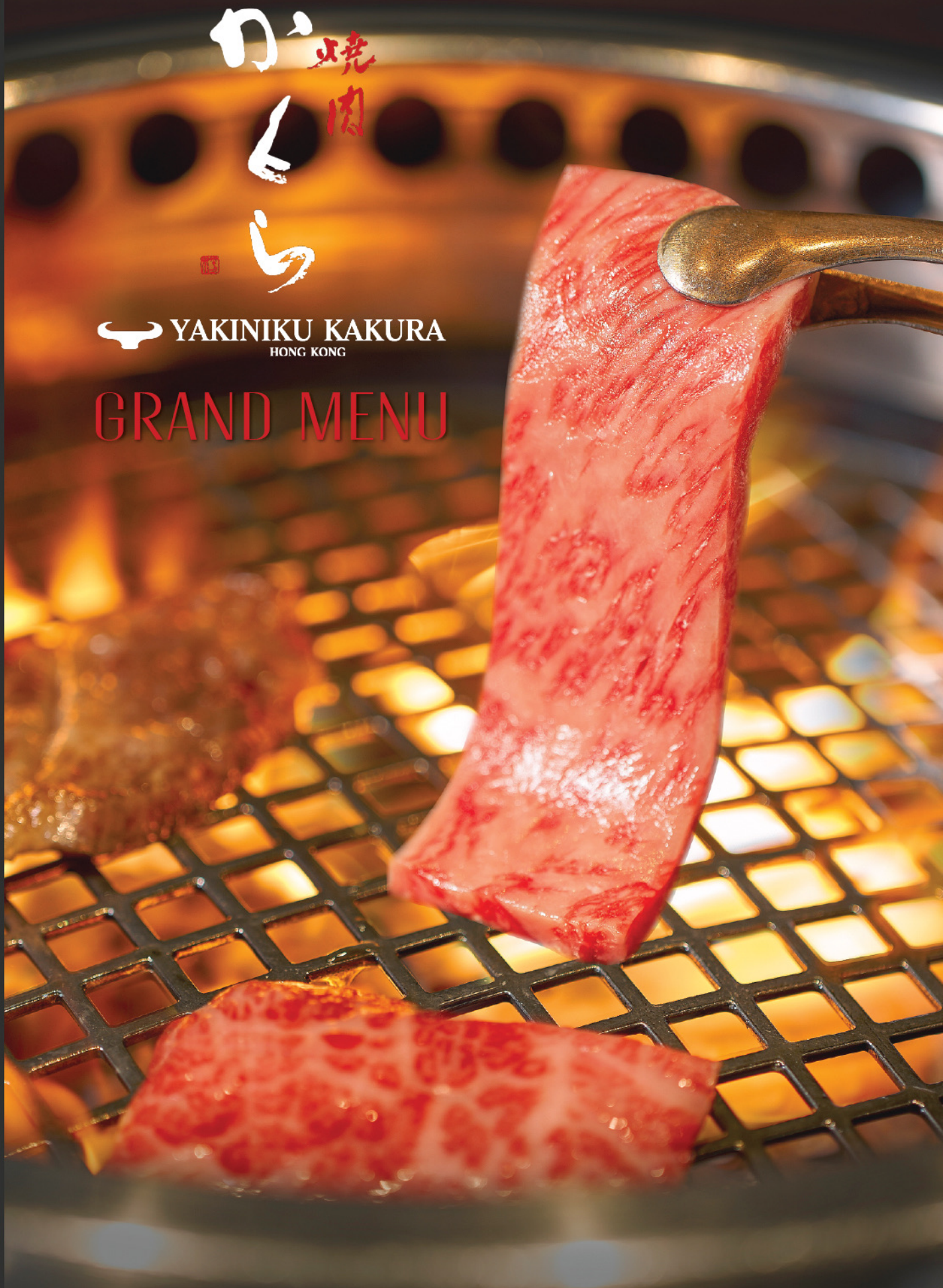


か
く
ら
焼肉

 YAKINIKU KAKURA
HONG KONG

GRAND MENU





關於 | About YAKINIKU KAKURA

九州・佐賀発祥の「YAKINIKU KAKURA(焼肉カクラ)」は、日本国内に60店舗以上を展開する飲食大手「UNICO JAPANグループ」に属しています。「牧場から食卓まで」の一貫した品質管理と職人精神を武器に、地元で長年焼肉部門の首位を独占し、2020年に香港へ進出しました。当店の理念は「厳選牧場直送」で、九州和牛の本来の品質をお客様へ届けることです。

「九州鹿児島県農業協会認証」を受けた黒毛和牛を厳選し、飼育環境から屠殺・解体まで徹底管理。「非冷凍空輸」技術により香港へ直送し、和牛の天然の肉汁と脂の香りを封じ込めます。三角バラ、リブローズ、外バラ内バラ、肩ローズなど18種以上の希少部位を提供。従来の焼肉店の枠を超え、極上の食を追求するお客様にお答えします。

福岡の23年キャリアを誇るシェフ末永陽一が監修。スタンダードな部位から希少部位までを完備し、九州和牛の濃厚な脂香と繊細な肉質を日本の焼肉技術と秘伝タレで昇華させ、お客様に至高の焼肉を提供します。

源自日本九州佐賀のYAKINIKU KAKURA, 隸屬擁有30多間日本分店的餐飲巨頭UNICO JAPAN集團。憑藉「牧場至餐桌」全鏈品控與職人精神, 連續多年蟬聯當地燒肉冠軍寶座, 2020年正式進駐香港。我們的團隊以「嚴選牧場直送、無時差」為食客呈現九州和牛本味, 為核心理念。

嚴選「九州鹿児島縣農業協會認證」黑毛和牛, 從飼育環境到屠宰分切全程監管。「無冷凍空運」技術, 72小時內直送香港, 鎖住和牛天然肉汁與脂香。提供牛三角、牛肋骨中肉、牛內橫膈膜、牛肩胛肉等18多種稀有部位, 突破傳統燒肉店規格, 滿足客人對極致口感的追求。

由擁有23年經驗的福岡主廚末永陽一先生坐鎮, 監察和研製, 從經典部位到稀有切割一應俱全, 將九州和牛濃郁脂香與細膩口感完美呈現, 結合日本燒肉工藝及秘製醬汁, 讓和牛味道昇華, 為食客締造極致味覺盛宴。

Originating from Saga, Kyushu, Japan, YAKINIKU KAKURA is affiliated with the UNICO JAPAN Group, a restaurant giant with over 30 branches across Japan. With its "farm-to-table" quality control and artisan spirit, KAKURA has consistently ranked as the top yakiniku restaurant in its region and officially landed in Hong Kong in 2020. Our team adheres to the core philosophy of "strictly selected ranch-direct delivery, zero time lag" to present the authentic flavor of Kyushu Wagyu to diners.

We exclusively use Kagoshima Prefecture Agricultural Association-certified Kuroge Wagyu, with full oversight from breeding environments to slaughtering and cutting. Utilizing "non-frozen air transport" technology, the beef is delivered to Hong Kong within 72 hours to lock in its natural juices and marbled fat. Offering over 18 rare cuts—such as Rib, Chuck, Brisket, Plate and Flank—we surpass traditional yakiniku standards to satisfy guests' pursuit of ultimate texture.

Under the supervision of Chef Yoichi Suenaga, a Fukuoka-based master with 23 years of experience, we meticulously prepare both classic and rare cuts. By combining Japanese grilling techniques and secret sauces, we elevate the rich aroma and delicate texture of Kuroge Wagyu, creating an unparalleled culinary experience for our guests.

Platter Set

盛り合わせ
拼盤盛合



M001



盛り合わせ

Hibiki

3-4人前
PAX

\$1008

タン塩
塩味牛舌
Salt Ox-Tongue

鶏もも
若鶏雞腿
Japanese Chicken
Thigh

豚カルビ
黒毛豚無骨小排
Black Pork Belly

和牛ロース
和牛背末脊肉
Wagyu Beef Chuck

ささみ
若鶏雞胸柳
Japanese Chicken
Breast

壺漬け かくらカルビ
壺漬KAKURA牛胸腹肉
Short Rib Boneless with House Miso

特上ハラミ
特上牛胸腹肉
Premium Outside Skirt

ソーセージ
宮崎黒毛豚香腸
Japanese Black Pork
Sausage

和牛赤身
和牛赤身
Wagyu Lean Meat

ホルモン
牛腸
Beef Offal



おすすめの料理 | 人気推介
Best Recommendation

辛い料理 | 辛辣之選
Spicy Item

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

写真はイメージです | 圖片僅供參考
Photos are for reference only

盛り合わせ
拼盤盛合

極 盛り合わせ
Kiwami



3-4人前
PAX

\$1290

厚切り黒毛和牛
リブローズ (250g)
厚切黒毛和牛肉眼扒 (250g)
Thick cut Wagyu Ribeye (250g)

黒毛和牛カルビ
黒毛和牛腹柳小排
Wagyu Premium Flank

黒毛和牛上中落ち
カルビ
黒毛和牛上肋骨中肉
Wagyu Rib Finger

豚カルビ
黒毛豚無骨小排
Black Pork Belly

タン塩
塩味牛舌
Salt Ox-Tongue

華味鶏かた肉
華味鳥雞肩肉
Japanese Chicken
Shoulder

華味鶏レバー
華味鳥雞肝
Japanese Chicken
Liver

赤海老
赤蝦
Red Prawn

いか
烏賊
Cuttlefish

カルビ
腹前小排
Short Rib
Boneless

雅 黒毛和牛
盛り合わせ



Miyabi

2人前
PAX

\$1008



和牛サーロイン
(180g)
和牛西冷 (180g)
Wagyu Sirloin (180g)

黒毛和牛内ハラミ
(インサイド)
黒毛和牛内横膈膜
Wagyu Inside Skirt

特上ハラミ
特上牛胸腹肉
Premium Outside Skirt

タン塩
塩味牛舌
Salt Ox-Tongue

和牛特上カルビ
(三角バラ)
和牛腹前小排
Wagyu Premium
Short Rib Boneless

黒毛和牛上中落ち
カルビ
黒毛和牛上肋骨中肉
Wagyu Rib Finger



M003

椿 盛り合わせ
Tsubaki

2人前
PAX

\$708



Platter Set

盛り合わせ
拼盤盛合

タン塩
塩味牛舌
Salt Ox-Tongue

ホルモン
牛腸
Beef Offal

黒毛和牛カルビ
黒毛和牛腹柳小排
Wagyu Premium Flank

豚カルビ
黒毛豚無骨小排
Black Pork Belly

黒毛和牛赤身
黒毛和牛赤身
Wagyu Lean Meat

せせり
若鶏雞脛柳
Japanese Chicken
Neck Meat

特上ハラミ
特上牛胸腹肉
Premium Outside Skirt

赤海老
赤蝦
Red Prawn

M012

辛 盛り合わせ
Spicy Platter

2人前
PAX

\$608



麻辣特上ハラミ
麻辣特上牛胸腹肉
Spicy Premium
Outside Skirt

麻辣サガリ
麻辣封門柳
Spicy Hanging
Tender

麻辣豚カルビ
麻辣黒毛豚無骨小排
Spicy Black Pork Belly

麻辣鶏もも
麻辣若鶏雞腿
Spicy Japanese
Chicken Thigh

麻辣カルビ
麻辣腹前小排
Spicy Short Rib
Boneless

麻辣黒毛和牛
上中落ちカルビ
麻辣黒毛和牛
上肋骨中肉
Spicy Wagyu Rib
Finger

麻辣いか
麻辣烏賊
Spicy Cuttlefish



おすすめの料理 | 人気推介
Best Recommendation



辛い料理 | 辛辣之選
Spicy Item

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

写真はイメージです | 圖片僅供參考
Photos are for reference only



農林水産大臣
登録第58号

鹿児島黒毛和牛は、日本最大の和牛産地である九州の鹿児島県から生まれ、全国の和牛供給量の約20%を占めています。この純血の黒毛和牛は、江戸時代に育成された「薩摩牛」の遺伝子を持ち、百年の改良を経て独自の遺伝的特徴を形成しました。「神戸牛」や「松阪牛」と並ぶブランド地位を誇ります。

鹿児島和牛の育成環境は理想的です。温暖な気候と清らかな水源（霧島山脈の地下水など）が牛の成長に最適な条件を提供し、牧場は火山灰土壌の地域に広がり、牧草には豊富なミネラルが含まれています。これらの牛は、主にトウモロコシ、大麦、小麦の混合飼料を与えられ、後期には鹿児島特産のサトウキビの搾りかすが追加され、肉質の甘味が向上します。

管理方法は低ストレスを重視し、広々とした牛舎と定期的な放牧を提供して牛の緊張感を減らしています。その結果、脂肪のマーブル模様が細かく均一で、BMS 6-12の霜降りレベルはA5を超えます。脂肪の融点は約30°Cで、口の中でとろけ、余韻にはナッツの香りが漂い、長く楽しめる味わいです。

鹿児島黒毛和牛源自日本最大の和牛産地——九州の鹿児島県，佔全國和牛供應量約20%。這種純種黑毛和牛擁有江戸時代培育的「薩摩牛」的基因，經過百年的改良，形成了獨特的基因特徵。在品牌地位上，與「神戸牛」和「松阪牛」齊名。

鹿児島和牛の飼養環境得天独厚。溫暖氣候和清澈水源（如霧島山脈地下水）為牛隻的生長提供了理想條件，牧場多分佈於火山灰土壤地帶，牧草礦物質豐富。這些牛以玉米、大麥、小麥的混合飼料飼養為主，並在後期添加鹿児島特產的甘蔗渣，從而提升了肉質的甜味。

管理上則實行低壓力方式，提供寬敞的牛舎和定期放牧，減少牛隻的緊迫感。孕育出脂肪紋理細緻均勻、霜降分佈級別超越A5的BMS 6-12和牛。脂肪熔點約30°C，入口即化，餘韻中帶有堅果香氣，讓人回味無窮。

Kagoshima Wagyu originates from Japan's largest Wagyu-producing region, Kagoshima Prefecture in Kyushu, accounting for approximately 20% of the nation's Wagyu supply. This purebred Wagyu carries the genetic lineage of "Satsuma Beef," cultivated during the Edo period. After a century of selective breeding, it has developed unique genetic characteristics and is renowned alongside "Kobe Beef" and "Matsusaka Beef."

The rearing environment for Kagoshima Wagyu is exceptional. The warm climate and pristine water sources, such as the underground water from the Kirishima Mountains, provide ideal conditions for cattle growth. The pastures, located in volcanic ash soil regions, are rich in minerals. These cattle are primarily fed a blend of corn, barley, and wheat, with the addition of locally sourced sugarcane pulp later in their diet to enhance the sweetness of the meat.

Management practices emphasize low-stress environments, providing spacious barns and regular grazing to minimize anxiety among the cattle. This approach results in finely marbled meat with a marbling score (BMS) that exceeds A5, ranging from 6 to 12. The fat melts at approximately 30°C, reating an exquisite melt-in-your-mouth experience, complemented by a lingering nutty aroma that leaves a lasting impression.





M019

黒毛和牛炙り寿司
火炙黒毛和牛壽司
Aburi Wagyu Sushi

\$68



M018

大判!一枚肉サーロイン



大判焼!黒毛和牛西冷

Sliced Wagyu Sirloin with Egg Yolk

\$188



黒毛和牛

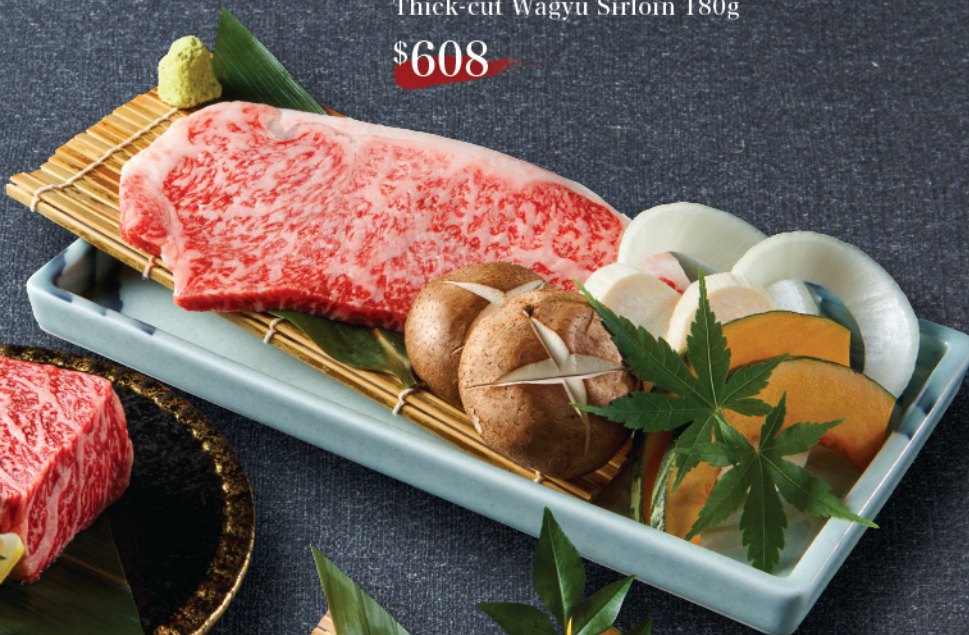
厚切
Thick-Cut

M022

黒毛和牛厚切りサーロイン
黒毛和牛厚切西冷扒(180g)
Thick-cut Wagyu Sirloin 180g



\$608



M023

黒毛和牛カイノミステーキ
黒毛和牛裏腹牛柳(120g)
Wagyu Flap Steak 120g

\$258



M024

厚切り黒毛和牛リブローズ
厚切黒毛和牛肉眼扒(250g)
Wagyu Thick Cut Ribeye 250g



\$608



高級部位



黒毛和牛

M025

汁 黒毛和牛上カルビ(カミノミ)
黒毛和牛裏腹小排
Wagyu Premium Flap
\$198



M026

汁 黒毛和牛カルビ
黒毛和牛腹柳小排
Wagyu Premium Flank
\$158



M008

汁 麻辣黒毛和牛カルビ
麻辣黒毛和牛腹柳小排
Spicy Wagyu Premium Flank
\$168



M027

塩 黒毛和牛特上カルビ(三角バラ)
黒毛和牛腹前小排
Wagyu Premium Short Rib Boneless
\$258

M011

汁 麻辣黒毛和牛
特上カルビ(三角バラ)
麻辣黒毛和牛腹前小排
Spicy Wagyu Premium Short Rib Boneless
\$268



黒毛和牛

M029 汁 黒毛和牛上ロース 黒毛和牛上嫩肩里肉 Wagyu Deluxe Beef Chuck \$208

M006 汁 麻辣黒毛和牛上ロース 麻辣黒毛和牛上嫩肩里肉 Spicy Wagyu Deluxe Beef Chuck \$218



M028

汁 黒毛和牛内ハラミ(インサイド) 黒毛和牛内横膈膜 Wagyu Inside Skirt \$198



M030

塩 黒毛和牛特上ロース 黒毛和牛特上嫩肩里肉 Wagyu Premium Beef Chuck \$278



M031 汁 黒毛和牛上中落ちカルビ 黒毛和牛上肋骨中肉 Wagyu Rib Finger \$208

M007 汁 麻辣黒毛和牛上中落ちカルビ 麻辣黒毛和牛上肋骨中肉 Spicy Wagyu Rib Finger \$218

牛肉
その他の牛肉

M032

壺漬け かくらカルビ
壺漬KAKURA牛胸腹肉
Short Rib Boneless with House Miso

\$148



M033

汁

特上ハラミ
特上牛胸腹肉
Premium Outside Skirt



\$138



M010

汁

麻辣特上ハラミ
麻辣特上牛胸腹肉
Spicy Premium Outside Skirt

\$148



M034

汁

カルビ
腹前小排
Short Rib Boneless

\$128

M005

汁

麻辣カルビ
麻辣腹前小排
Spicy Short Rib Boneless

\$138

その他 | 其他 | Others

M035

汁

ホルモン \$68
牛腸
Beef Offal

M036

汁

ミスジ \$108
牛板腱肉
Top Blade Muscle

M009

汁

麻辣ミスジ \$118
麻辣牛板腱肉
Spicy Top Blade Muscle



おすすめの料理 | 人気推介
Best Recommendation



辛い料理 | 辛辣之选
Spicy Item

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

写真はイメージです | 圖片僅供參考
Photos are for reference only

牛舌
牛タン

M037 ネギ巻き牛タン
葱爆巻牛舌
Chive Long Cut Salt Ox-Tongue
\$168



M038 上タン塩
塩味上牛舌
Salt Ox-Tongue Base
\$138



M039 上ネギタン塩
葱塩味上牛舌
Salt Chive Ox-Tongue Base
\$148

M040 極上厚切り上タン塩
極上厚切牛舌
Thick Cut Ox-Tongue
\$148



その他 | 其他 | Others

M041 タン塩
塩味牛舌
Salt Ox-Tongue

\$98

M042 ねぎタン塩
葱塩味牛舌
Salt Chive Ox-Tongue

\$108



豚・魚介
豚肉と海鮮



M043

豚カルビ
黒毛豚無骨小排
Black Pork Belly

\$98

M013

麻辣豚カルビ 
麻辣黒毛豚小排
Spicy Black Pork Belly

\$108



M044

ソーセージ 
宮崎黒毛豚香腸
Japanese Black Pork Sausage

\$78

M045


豚トロ
黒毛豚脛肉
Pork Jowl Meat

\$98




海鮮
Seafood





M046 特選海鮮盛り合わせ 
特級海鮮盛
Premium Seafood Platter


\$588


その他 | 其他 | Others


M047 北海道産  \$138
ズワイガニ脚 (150g)
北海道蟹脚 (150g)
Hokkaido crab legs (150g)

M048 赤海老 (2尾)  \$75
赤蝦 (2隻)
Red Prawn (2pcs)

M049 日本産カキ (1個)  \$70
日本蠔 (1隻)
Japanese Oysters (1pc)

M050 赤貝 (1個)  \$70
赤貝 (1隻)
Ark Shell Clam (1pc)

M051 茶ホッキ貝 (1個)  \$120
茶北寄貝 (1隻)
Surf Clam (1pc)

M132 太子イカ (1杯)  \$68
太子魷魚 (1份)
Baby Squid (1pc)



九州産鶏
九州産鶏肉

M052

華味鶏ハラミ
華味鳥胸腹肉
Japanese Chicken Outside Skirt

\$98



M053

せせり
若鶏雞脰柳
Japanese Chicken
Neck Meat



\$90

M015

麻辣せせり
麻辣若鶏雞脰柳
Spicy Japanese
Chicken Neck Meat

\$100



M054

日本九州産
鶏肉盛り合わせ
日本九州産鶏肉盛
Japanese Chicken Platter



\$108

その他 | 其他 | Others

M055 華味鶏レバー \$78
華味鳥雞肝
Japanese Chicken Liver

M056 鶏もも \$88
若鶏雞腿
Japanese Chicken Thigh

M057 ささみ \$78
若鶏雞胸柳
Japanese Chicken Breast

M014 麻辣鶏もも \$98
麻辣若鶏雞腿
Spicy Japanese
Chicken Thigh

M016 麻辣ささみ \$88
麻辣若鶏雞胸柳
Spicy Japanese
Chicken Breast



焼
菜
焼
き
野
菜



M058 焼き野菜盛り \$78
野菜拼盤
Mixed Vegetables



M059 きのこバター \$48
のホイル焼き
雑茸錫紙包
Grilled Mushroom
with Butter



M060 にんにくの \$48
ホイル焼き
香蒜錫紙包
Grilled Garlic



M061 ジャガバター \$58
牛油男爵薯
Butter Potato



沙拉



M062

かくらサラダ
KAKURA 沙律
KAKURA Salad



\$88

その他 | 其他 | Others



M063 サンチュ

生菜
Lettuce



\$38

M064 グリーンサラダ

雑菜沙律
Green Salad

\$68

M065 豆腐サラダ

豆腐沙律
Tofu Salad

\$78

サンチュの包み方 | 生菜包法 | How to Wrap with Lettuce



サンチュに焼いたお肉をのせます。

將燒肉放在生菜上。

Place the grilled meat on the lettuce.



特製の味噌をお好みに合わせて付けます。ご飯やキムチをのせても美味しいです。

按照個人喜好加入商內提供的味噌・配搭米飯和泡菜，味道一絕。

Serve with our special miso according to your preference. It's also delicious with rice and kimchi.



くるっと包めば野菜とお肉を同時に美味しく食べれます。

把上述食材包起來，便能盡情享受蔬菜與肉類融和的滋味。

Wrap it up and enjoy it immediately.



一品
Light



M066

ユッケ
鹿児島和牛他他
Kagoshima Wagyu
Beef Tartare



\$138

品
品
漬物
漬物

漬物
Pickles



M067

キムチ3種盛
泡菜三點盛
Three Kinds Kimchi

\$68

M068

ナムル3種盛
涼伴三點盛
Three Kinds Namul

\$68



その他 | 其他 | Others

M069 キムチ
泡菜
Kimchi

\$48

M070 オイキムチ
泡菜青瓜
Cucumber Kimchi

\$48

M071 カクテキ
泡菜大根
Raddish Kimchi

\$48

M072 ゼンマイナムル
涼拌薇幼芽
Fiddleheads Namul

\$52

M073 もやしナムル
涼拌豆芽
Bean Sprouts Namul

\$48

M074 ほうれん草ナムル
涼拌菠菜
Spinach Namul

\$48



おすすめの料理 | 人気推介
Best Recommendation



辛い料理 | 辛辣之選
Spicy Item


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

写真はイメージです | 圖片僅供參考
Photos are for reference only

湯 ス
ー
プ




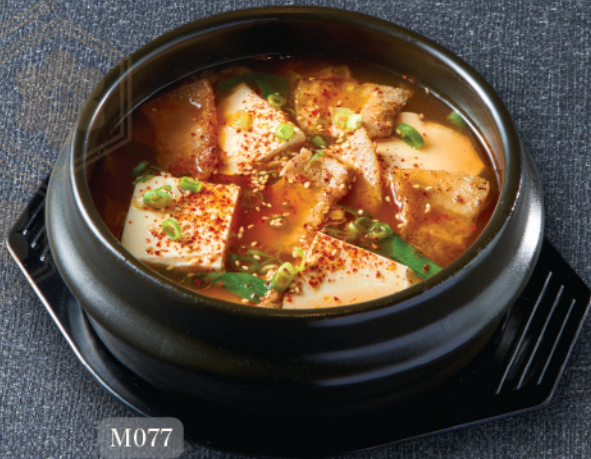
M075

海鮮キムチスープ(2-3前)  **\$138**
海鮮泡菜湯(2-3前)
Seafood Kimchi Soup(2-3Pax)



M076

ピリ辛牛肉スープ  **\$98**
(2-3前)
辣牛肉湯(2-3前)
Spicy Beef Soup(2-3Pax)



M077

豆腐チゲ鍋  **\$86**
(2-3前)
七味豆腐鍋(2-3前)
Tofu Hot Pot(2-3Pax)



M078

卵とわかめスープ **\$58**
(2-3前)
昆布玉子湯(2-3前)
Egg and Seaweed Soup(2-3Pax)



KAKURA 冷麵
KAKURA 冷麵 (含有辣配菜)
KAKURA Cold Noodle
(Including Spicy Ingredients)



M080 大 (2人前) \$82
Large (2 Pax)



M079 小 \$48
Small



M081 ピリ辛牛肉ラーメン \$92
辣牛肉麵
Spicy Beef Noodles



KAKURA ピリ辛冷麵
KAKURA 辣冷麵
KAKURA Spicy Cold Noodle

M083 大 (2人前) \$82
Large (2 Pax)



M082 小 \$48
Small



おすすめの料理 | 人気推介
Best Recommendation



辛い料理 | 辛辣之選
Spicy Item

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

写真はイメージです | 圖片僅供參考
Photos are for reference only

Rice

主食推介
ご飯



M084

石焼ビビンバ
石焼肉泡菜鍋飯
Stone-grilled Bibimbap

\$98

M085

佐賀のりご飯
佐賀紫菜飯
Rice with Saga Seaweed



\$68



特A

2017年より
連続最高評価

米の食味ランキング
日本穀物検定協会発表

佐賀の豊かな自然の
大地に育まれた、
おいしいお米が
できました。

佐賀県産
さがびより



厳選された高品質のさがびよりを、阿蘇白川の名水で45分間炊き上げました。

厳選最優質佐賀日和白米、並以九州阿蘇白川醇水烹調45分鐘而成。

Carefully selected high-quality Sagabiyori white rice, cooked for 45 minutes with pure water from Aso-Shirakawa.

佐賀米ご飯
佐賀米飯
Rice

M086

小
Small

\$30

M087

大
Large

\$40

M088

釜炊きご飯セット
佐賀米飯配湯
Rice & Soup Set

\$48



おすすめの料理 | 人気推介
Best Recommendation



辛い料理 | 辛辣之选
Spicy Item

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

写真はイメージです | 圖片僅供參考
Photos are for reference only

赤ワイン
紅酒 | Red Wine

Alcoholic
Drink

アルコール飲料
酒精類飲品



Pio Cesare Barolo D.O.C.G.



M133 支装 \$980
Bottle

A classic style Barolo. Excellent structure, harmony, elegance. Soft tannins and balanced fruit. Approachable, but with a very long ageing potential. Barolo is such a great wine which should not be described as a “basic” or “regular” Barolo, simply because it does not have any additional indication on the label.



E. Guigal Châteauneuf-du-Pape Red



M134 支装 \$850
Bottle

This pope of the southern Côtes-du-Rhône seduces with its richness and round tannins with powerful complexity. A rich unctuous wine with notes of mature plums, hazelnuts and red fruits. Very rich wine full of harmony and balance.



Rupert De Rothschild Château Des Laurets



M135 支装 \$420
Bottle

The mouth reveals a frank and assumed structure directed all in length, no excessive opulence in this vintage all in “lace”. The aromas of fresh and crisp fruit give the wine a juicy side, all well chiselled by an already well-integrated woodiness. As is often the case at Château des Laurets, the subtle, spicy notes on the finish perfectly enhance the lovely tension of the overall.



Allegrini Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.



M136 支装 \$1380
Bottle

The controlled drying (appassimento) of the harvested grapes, which lasts for a about one hundred days, brings with it the great aromatic intensity of dark fruit and undergrowth, together with spicy and tobacco notes. The impact on the palate is powerful and vigorous, with the wine gradually tapering on the acidic and savoury momentum, extending gently with a clean, dry finish.



おすすめの料理 | 人気推介
Best Recommendation



辛い料理 | 辛辣之選
Spicy Item

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

写真はイメージです | 圖片僅供參考
Photos are for reference only

白ワイン
白酒 | White Wine



Chanson Chablis
France

M137 支装 \$420
Bottle

Pale gold color. Fragrances of white flowers (hawthorn) with citrus notes. Slight mineral touch. Fresh attack. Well-balanced, taut and precise. Fresh, mineral finish.



Pascal Jolivet Pouilly Fumé
France

M138 支装 \$680
Bottle

Each terroir is vinified separately in thermo-regulated stainless steel tanks. Limestone brings minerality and finesse. Limestone clay enhances fruitiness and richness. Flint provides structure and minerality.

ハウスワイン
招牌酒水 | House Wine



Kalamanda Cellar Select
Cabernet Sauvignon
Australia

M139 支装 \$240
Bottle

M140 杯装 \$60
Glass

Succulent and superfine tannin structure with seamless and persistent mouthfeel. A satisfying and memorable palate.



Kalamanda Cellar Select
Sauvignon Blanc
Australia

M141 支装 \$240
Bottle

M142 杯装 \$60
Glass

Best known for its fresh acidity and herbaceous, grassy flavours, Sauvignon Blanc can also exhibit notes of tropical fruit, citrus, and sometimes a chalky mineral flavour.

日本酒
清酒 | Sake

東一
山田錦純米酒
Azuma Ichi Yamada
Nishiki Junmaishu Glass

M093 一合 180ml \$68

山田錦の特性である幅があり、スッキリとした味わいを最大限に引き出しました。

山田錦特色は充滿層次感，並能盡情發揮酒清爽的味道。

The characteristic of Yamada Nishiki is its rich layers, allowing the refreshing flavor of the sake to be fully expressed.



鍋島
大吟醸
Nabeshima Daiginjo

M094 720ml \$1290



WCチャンピオン酒を受賞したこともある大吟醸。お米の旨みを存分に持ちながらも透明感があるジューシー感。一口飲む毎に清々しい吟醸香、そして広がる、鍋島の圧倒的な「旨味」。

贏得了Sake World Cup的冠軍大吟醸。具有濃郁米味之餘，同時具有清澈多汁的感覺。每飲一口能嚐到耳目一新的吟醸香，慢慢地更體會到鍋島勢不可擋的「旨味」。

Winner of the Sake World Cup Champion Daiginjo. It presents a rich rice flavor while also offering a clear and juicy sensation. With each sip, you can taste the refreshing ginjo aroma, and gradually, you will fully appreciate the irresistible 'umami' of Koji Island.



鍋島
特別純米
Nabeshima Tokubetsu
Junmai

M095 720ml \$690

爽やかな香りに誘われて、口に含むと広がるミネラル感。透明感のあるスマートな旨味と爽やかな酸味で心地良くだらにキレル。お食事をしながら是非楽しんでいただきたい気さくな美味しさです。

清新香氣吸引人，當您飲入口中時，就會散發出礦物質的感覺。具有清澈靈巧的口味和令人耳目一新的酸度，使其舒適而乾爽。是您在用餐時一定會喜歡的口味。

The refreshing aroma is enticing, and as you sip it, a mineral sensation unfolds. It boasts a clear and agile flavor with a refreshing acidity, making it both comfortable and crisp. This is a taste you will definitely enjoy during your meal.



伯樂星
純米大吟醸
Hakurakusei

M096 720ml \$790

宮城県のプレミアム大吟醸清酒 この清酒は、豊かな果実の吟醸香と爽やかな柑橘系の香りが特徴です。米の旨味と透明感がバランスよく共存し、濃厚な甘味とすっきりとした酸味が見事に融合しています。長い余韻は、何度でも楽しめる魅力を持っています。

宮城縣頂級大吟醸清酒，具馥郁的水果吟醸香，帶有柑橘系的清新感。米的鮮味與透明感並存，醇厚甘甜與爽口酸味的完美融合，餘韻悠長，有著令人百喝不厭的魔力。

Premium Daiginjo sake from Miyagi Prefecture, featuring an abundant fruity aroma with a refreshing citrus note. It possesses both the fresh taste and transparency of the rice, perfectly blending rich sweetness and crisp acidity. The lingering finish is long and has a captivating charm that makes it endlessly enjoyable.



作雅乃智
純米大吟醸
Zaku

M097 720ml \$690

山形県高木酒造の高級純米大吟醸 この清酒は高木酒造の技術を集結させたもので、穏やかな香りの中に豊かで繊細な層を持っています。口当たりは滑らかで、深い甘味があり、嗅覚と味覚の両方において真の傑作です。

集結山形縣高木酒造的技術於一身的高級純米大吟醸，溫和香氣中帶有豐富細膩的層次感，口感滑順且具有深度的甜味，絕對是嗅覺和味覺上的一大佳作。

This premium Junmai Daiginjo, showcasing the techniques of Takagi Brewery in Yamagata Prefecture, presents a gentle aroma with rich and delicate layers. It offers a smooth mouth-feel and deep sweetness, making it a true masterpiece for both the sense of smell and taste.



おすすめの料理 | 人気推介
Best Recommendation



辛い料理 | 辛辣之選
Spicy Item

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

写真はイメージです | 圖片僅供參考
Photos are for reference only

酒精類飲品
アルコール飲料

ジャパニーズ
ビール
日本啤酒 | Japan Import Beer



サントリー
プレミアムモルツ
三得利 優質麥芽啤酒
Suntory Premium Malt's Beer

- M098 樽装 500ml \$78
Bottle
- M099 生啤 380ml \$68
Draft



麒麟一番搾り
(瓶ビール)
麒麟一番搾啤酒(樽装)
Kirin Ichiban Beer (Bottle)

- M100 600ml \$78

その他 | 其他 | Others



(香る)エール
三得利ALE花香味生啤
Suntory Premium Malt's
Beer (ALE) (Draft)

- M101 380ml \$78

オールフリービール
日本無酒精啤酒(罐装)
All Free Beer (Can)

- M102 350ml \$48

ジャパニーズ
ウイスキー
日本威士忌 | Japan Whisky

M103 ハイボール \$68
威士忌梳打
High Ball

M104 レモンハイボール \$68
檸檬威士忌梳打
Lemon High Ball

M105 ジンジャーハイ \$68
ボール
薑味威士忌梳打
Ginger High Ball

M106 コークハイボール \$68
可樂威士忌梳打
Coke High Ball

焼酎
日本焼酎 | Japan Shochu

お湯割り、水割り、ソーダ割
暖水、冰块、或梳打水
Warm Water, Ice or Soda Water



薩摩宝山
芋焼酎
Satuma Houzan Shochu

- M107 瓶装 \$298
Bottle
- M108 杯装 100ml \$68
Glass

果実酒
Fruit Wine

ロック、ソーダ割
加冰, 加梳打
On Rock or Soda Water



梅酒
梅酒
Umeshu

M109 \$68



梅ヶ枝あらかし桃
(果肉入り)
梅ヶ枝酒造乳酪酒(含果肉)
Umegae Aragoshi Peach
(with fruit pulp)

M110 \$68



天山梅酒(佐賀)
天山梅酒
Tenzan Umeshu Sake

M111 \$78



天山柚子酒(佐賀)
天山柚子酒
Tenzan Yuzu Sake

M112 \$78

酎ハイ

焼酎特飲 | Chu-Hi

M113

レモンサワー \$68
檸檬焼酎梳打
Lemon Sour

M114

青森りんごカルピスサワー \$68
青森蘋果乳酸焼酎梳打
Aomori Apple Calpis Sour

M115

巨峰カルピスサワー \$68
巨峰提子乳酸焼酎梳打
Grape Calpis Sour

M116

桃カルピスサワー \$68
白桃乳酸焼酎梳打
Peach Calpis Sour

M117

カルピスサワー \$68
乳酸焼酎梳打
Calpis Sour



カルピスソーダ
乳酸梳打 | Calpis Soda

- M118 青森りんごカルピスソーダ \$58
青森蘋果乳酸梳打
Aomori Apple Calpis Soda
- M119 巨峰カルピスソーダ \$58
巨峰提子乳酸梳打
Grape Calpis Soda
- M120 桃カルピスソーダ \$58
白桃乳酸梳打
Peach Calpis Soda
- M121 カルピスソーダ \$52
乳酸梳打
Calpis Soda



その他
其他 | Others

- M122 コカ・コーラ \$35
可口可樂
Coca-Cola
- M123 コカ・コーラ ゼロ \$35
零系可口可樂
Coke Zero
- M124 スプライト \$35
雪碧
Sprite
- M125 ジンジャーエール \$35
薑味汽水
Ginger Ale
- M126 青森りんごジュース \$58
青森蘋果汁
Aomori Apple Juice
- M127 オレンジジュース \$58
橙汁
Orange Juice
- M128 神戸茶房緑茶 \$35
凍神戸茶房緑茶
Kobe Green Tea
- M129 神戸茶房ウーロン茶 \$35
凍神戸茶房烏龍茶
Kobe Oolong Tea
- M130 ソーダ \$35
梳打水
Soda Water
- M131 ミネラルウォーター \$35
礦泉水
Mineral Water



ご利用ありがとうございます
 多謝惠顧
 Thank you for your patronage

焼肉かくら
 YAKINIKU KAKURA
 HONG KONG





FUKUOKA
SAGA

HONG KONG
MACAU

HONG KONG

コーズウェイベイ | 銅鑼灣店 | Causeway Bay

ショップ101-102, 1階, タワー535, 535 ジャファー通り
銅鑼灣謝斐道535號Tower 535 1樓101-102號舖
Shop 101-102, 1/F, Tower 535, 535 Jaffe Road, Causeway Bay

☎ (852) 2803 2138

シャティン | 沙田店 | Sha Tin

ショップ701, 7階, ニュータウンプラザフェーズI,
18 シャティンセンター通り
沙田新城市廣場一期7樓701號舖
Shop 701, 7/F, New Town Plaza Phase I, 18 Sha Tin Centre Street,
Sha Tin

☎ (852) 3168 2289

ユンロン | 元朗店 | Yuen Long

ショップB155, 1階, YOHO MIX, 1 ロングロック通り
元朗朗樂路一號元點1樓B155號舖

Shop B155, 1/F, YOHO MIX, 1 Long Lok Road, Yuen Long

☎ (852) 2686 1891

ハンホム | 黃埔店 | The Whampoa

ショップG1&G3, 地下1階, トレジャーワールド(サイト11),
ザ・ワンプア

紅磡黃埔天地聚寶坊(第11期)地下G1及G3號舖

Shop G1&G3, G/F, Treasure World (Site 11), The Whampoa Garden,
Hung Hom

☎ (852) 2816 2916

MACAU

タイパ, ギャラクシー, ブロードウェイ, フードストリート
H-006-011

氹仔銀河百老匯美食街H-006-011

Taipa Galaxy Broadway Food Street H-006-011

☎ (853) 2899 1106

マカオ, タイパ, 広東大馬路, 星皓廣場 107-108 号店

澳門氹仔廣東大馬路, 星皓廣場, 107-108號舖

Shop 107-108, NOVA MALL, Avenida de Kwong Tung,
Taipa, Macau

☎ (853) 2831 8455

JAPAN

佐賀駅北口店 | Saga Station North Exit Store

〒840-0801 佐賀県佐賀市駅前中央1丁目13-23
1-13-23 Ekimae Chuo, Saga City, Saga Prefecture 840-0801

☎ 0952-31-4012

長崎銅座店 | Nagasaki Doza Store

〒850-0841 長崎県長崎市銅座町10-9 エビスビル 1階
1st Floor, Ebisu Building, 10-9 Doza-machi, Nagasaki City,
Nagasaki Prefecture 850-0841

☎ 095-823-0273

夢咲店 | Yume Saki Store

〒849-0919 佐賀県佐賀市兵庫北2丁目25-22
2-25-22 Hyogo Kita, Saga City, Saga Prefecture 849-0919

☎ 0952-97-6955

祇園店 | Gion Store

福岡県福岡市博多区祇園町9-3 2F
2/F, 9-3 Gion-machi, Hakata-ku, Fukuoka City, Fukuoka
Prefecture

☎ 092-261-2766

西中洲 | Nishinakasu Store

福岡県福岡市中央区西中洲1-2 ニューガイアビルディング
西中洲 No.84, 1/F
1-2 Nishinakasu, Chuo Ward, Fukuoka City, Fukuoka Prefecture



Yakiniku Kakura Hong Kong



yakinikukakura.hk

