



只有極少數的鹿兒島獲獎飼養員才具備飼養薩摩和牛(A4等級或以上之鹿兒島和牛)的資格。

Only the selected Meijin (the award-winning farmers in Japan Wagyu competition) are entitled to produce Satsuma Gyu, the A4 grade or above Kagoshima's beef.



嚴選「日本一」鹿兒島和牛*
Selected "Japan No. 1" Kagoshima Wagyu*



由獲獎飼養員飼養
Produced by Japan
Wagyu Competition winners

*鹿兒島和牛在2017年《第11屆全國和牛能力共進會》中，於9個評選區別中有4個區別都得到第一名，在整體排名上獲得了全日本第一名。
*In 2017, Kagoshima Wagyu came in first in four categories out of nine and received the overall honours (Grand Champion) in the 11th National Competitive Exhibition of Wagyu.



薩摩牛

為A4等級以上的鹿兒島黑毛和牛，須由極少數的獲獎飼養員飼養。
「薩摩牛」的優良品質源於飼養員的悉心培養以及專業技術。

Only the award-winning farmers in Japan Wagyu Competition are entitled to produce Satsuma Gyu, the Kagoshima's beef which is over A4 grade or above. Satsuma Gyu is the result of farmers' painstaking care, passion and expertise.



本日之飼養員 Today's Farmer

大村 稔
Minoru Omura

出生日期	6月2日
興趣	閱讀
喜愛的食物	拉麵、燒肉
討厭的食物	醃製品、葡萄乾
我的格言	讓同事及牛隻感到幸福快樂



4% 奇跡之牛

4% の奇跡

A5 級別及 BMS 10 為「4%奇跡之牛」的基本要求。
本餐廳嚴選薩摩牛農所飼養的黑毛和牛，
致力提供最高級別的牛肉。
我們的飼養員努力鑽研及改良和牛的血統及品質。

4% Miracle

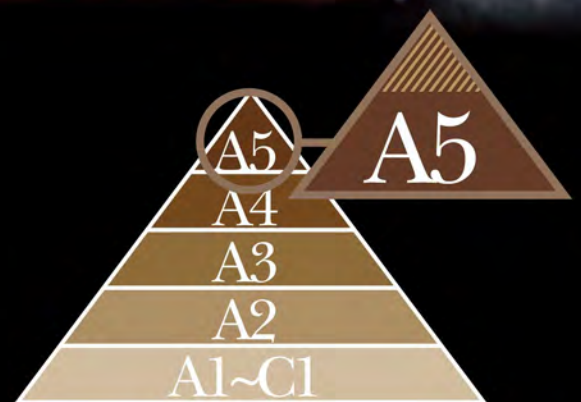
A5 and BMS 10 are the minimum requirements for the "4% miracle beef".
Our restaurant strives to providing the high-quality Satsuma Gyu beef from
selected farmers who devote themselves to breed the best bloodline.

4% 奇跡之牛 Miracle Beef

我們擁有全鹿兒島和牛產量最多的農場，
平均每年出產 13,000 隻和牛，而當中只有約
500 隻牛能達到 A5 級且 BMS (霜降程度)
為 10 或以上的等級，代表著極上之品質，
故被稱為「4% 奇跡之牛」。

Our farms are the largest cattle producer in Kagoshima,
raising an average 13,000 cattle per year, and only about 500
of them can reach the A5 grade with BMS 10 or over.
"The 4% miracle beef" represents the finest quality, pervasive
marbling, extreme scarcity for A5 Wagyu.

1 等級	2 等級	3 等級	4 等級	5 等級
BMS 1	2	3 4	5 6 7 8 9 10 11 12	
薩摩牛 4%の奇跡				



和牛的 BMS 霜降程度可分為 12 等，
當中 12 為最高級別

BMS stands for Beef Marbling Standard, graded
from 1 to 12. The higher the number, the finer.

4% 奇跡之牛

4% Miracle Beef (Daily limited)
4% の奇跡 (数量限定)



4% 奇跡之牛盛合 \$998
4% Miracle Assortment
4% の奇跡盛り合わせ

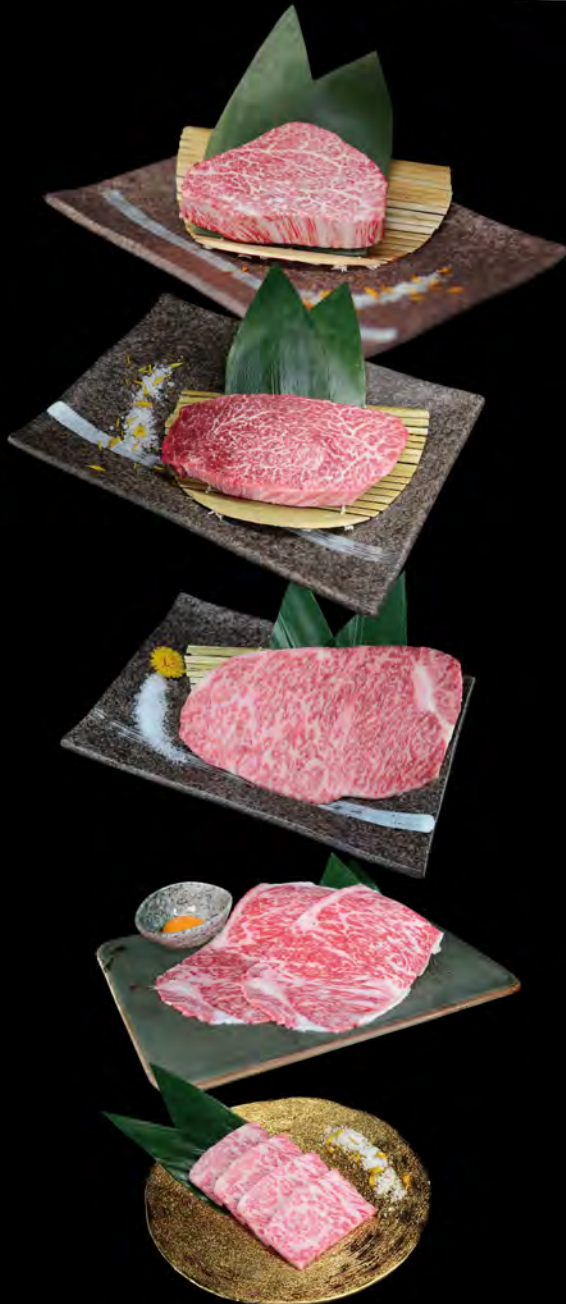
4% 奇跡之牛夏多布利昂牛扒 \$468
4% Miracle Chateaubriand Steak
4% の奇跡極みシャトーブリアソ

4% 奇跡之牛極上牛柳扒 \$398
4% Miracle Tenderloin Steak
4% の奇跡極みヒレスステーキ

4% 奇跡之牛極上和牛腰背巨切 \$368
4% Miracle Loin
4% の奇跡極み大判ロース

4% 奇跡之牛極上西冷 Yaki-Shabu \$338
4% Miracle Sirloin Yaki-Shabu
4% の奇跡極みサーロイン薄切り焼きしゃぶ

4% 奇跡之牛極上牛肋肉 \$278
4% Miracle Kalbi
4% の奇跡極みカルビ



⊙ 薄鹽/Light Salt/薄い塩

🌿 芥末/Wasabi/山葵

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

稀少部位

Rare Cut (Daily Limited)
稀少部位(數量限定)

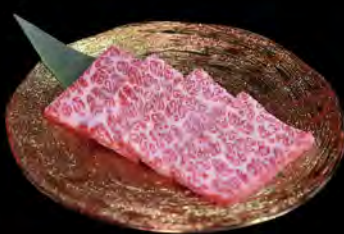


三角腩

Chuck Rib 三角バラ

牛隻肩肋骨肉中的一個部位，如其名呈三角形。霜降分明被稱為「最高級的肋骨肉」。

\$208



羽下

Zabuton ザブトン

肩里肌至肋骨肉之間的一個部位，在肩胛部位中，這部分的油花分布最均勻漂亮，而且有著獨特的香味、口感。

\$208



4% 奇跡之牛

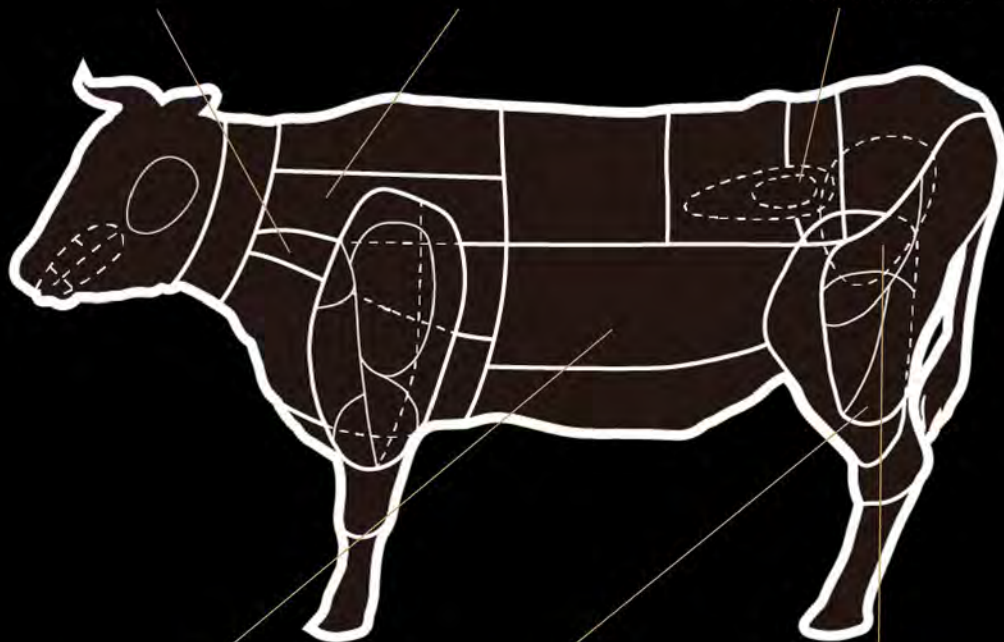
夏多布利昂牛扒

4% Miracle Chateaubriand Steak

4%の奇跡 極みシャトーブリアン

這是牛柳中最靠近中心部分，牛柳之中肉質最佳的位置，稀有度列為頂級。

\$468



貝肉身

Kainomi カイノミ

中腹最接近腰脊的稀有部位，兼具了五花肉和牛柳的紅肉鮮味和柔軟度，呈現很漂亮的霜降。可以吃到油脂的鮮甜，含有非常豐富的肉汁。

\$198



千本筋

Senbonsuji 千本筋

此稀有部位帶有很多筋，故有千筋之名。一頭牛隻能取300克“千本筋”，十分珍貴，吃起來很嫩，非常美味。

\$198



腿三角

Tri Tip トモサンカク

帶有較多油花的稀有部位，燒肉裡的極上等級部位之一。肉身豐厚，牛肉鮮味十分濃郁，口感鮮嫩。

\$208

焼肉盛合

Yakiniku Assortment
焼肉盛り合わせ



4人用 (For 4 Persons)(4名盛)

Beefar's 全牛盛合

Beefar's Full Beef Tasting ビーフアーズ盛り合わせ

特上牛柳粒、極上牛小排、牛後腿肉、西冷牛扒粒、
牛内裙邊、上等牛舌、牛腹脊肉、澳洲和牛封門柳
Tenderloin Steak (Cube), Head Bara, Gooseneck Round,
Sirloin Steak (Cube), Inside Skirt, Top Ox Tongue (US),
Flank Steak, Hanging Tender

特選ヒレステーキ、極上カルビ、ソトモモ、サーロインステーキ、
インサイドスカート、上タン、ササバラ、オーストラリア産サガリ

4人用 (For 4 Persons)(4名盛) \$1,138

2人用 (For 2 Persons)(2名盛) \$638

極上和牛盛合

Ultimate Assortment 特選盛り合わせ

是日精選牛扒粒、特上西冷、

特上肩胛肉、4% 奇跡之牛極上牛肋肉、上等牛後腿肉、上等牛舌

Today's Steak (Cube), Top Choice Sirloin, Top Choice Chuck Roll,

4% Miracle Kalbi, Top Gooseneck Round, Top Ox Tongue (US)

本日のステーキ、特選サーロイン、特選カタ、

4%の奇跡極みカルビ、ソトモモ、上タン

4人用 (For 4 Persons)(4名盛) \$1,098

2人用 (For 2 Persons)(2名盛) \$598



・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

焼肉盛合

Yakiniku Assortment
焼肉盛り合わせ



和牛之王様盛合(毎日限量)

Beefar's Signature Assortment (Daily Limited)

和牛之王様盛り合わせ(毎日限定)

4% 奇跡之牛極上牛肋肉、西冷牛扒粒、是日稀有部位(肋肉)、
是日稀有部位(赤肉)、極上厚切牛舌扒、

4% 奇跡之牛極上和牛腰背巨切

4% Miracle Kalbi, Sirloin Steak (Cube), Daily Rare Cut (Kalbi),

Daily Rare Cut (Lean), Finest Ox Tongue Steak (US),

4% Miracle Loin (Large Cut)

4%の奇跡極みカルビ、サーロインステーキ、本日の希少部位(カルビ)、

本日の希少部位(牛赤肉)、極上タンステーキ、

4%の奇跡極み大判ロース

4人用(For 4 Persons)(4名盛) \$1,268



豊之盛合

Deluxe Assortment 豊盛り合わせ

極上牛小排、牛腹肉、牛内裙邊、

上等牛後腿肉、牛後腿肉

Head Bara, Short Plate, Inside Skirt,

Top Gooseneck Round, Gooseneck Round

極上カルビ、トモバラ、インサイドスカート

上ソトモモ、ソトモモ

4人用(For 4 Persons)(4名盛) \$798

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

薩摩牛

Satsuma Gyu
薩摩牛

特上肩胛肉 \$198

Top Choice Chuck Roll
特選カタ



極上牛小排 \$198

Head Bara
極上カルビ



醬燒和牛肋條 \$188

Grilled Rib Fingers with
Yakiniku Sauce
中落ちカルビのソース焼き



牛腹肉 \$158

Short Plate
トモバラ



牛腹脅肉 \$138

Flank Steak
ササバラ



上等牛後腿肉 \$158

Top Gooseneck Round
上ソトモモ



牛後腿肉 \$138

Gooseneck Round
ソトモモ



牛肋肉

Kalbi
カルビ

牛肋肉盛合 \$388

Kalbi Platter

カルビ盛り合わせ

極上牛小排、牛腹肉、牛内裙邊
Head Bara, Short Plate, Inside Skirt.
極上カルビ、トモバラ、インサイドスカート



壺漬和牛肋條 \$198

Marinated Rib Finger with House Tare
壺漬け中落カルビ



牛内裙邊 \$158

Inside Skirt

インサイドスカート



牛赤肉

Lean
牛赤肉

牛赤肉盛合 \$368

Lean platter

牛赤肉盛り合わせ

上等後腿肉、牛後腿肉、上等後腿肉薄切
Top Gooseneck Round, Gooseneck Round,
Top Gooseneck Round Thin Sliced
上ソトモモ、ソトモモ、上ソトモモ薄切り

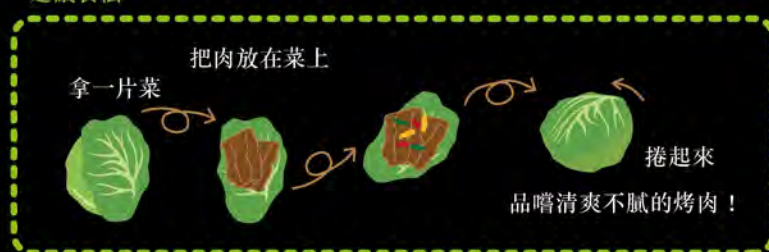
上等牛後腿肉薄切 \$158

Top Gooseneck Round Thin Sliced

上ソトモモ薄切り



建議食法



檸檬汁/Lemon Juice/レモン汁

薄鹽/Light Salt/薄い塩

芥末/Wasabi/山葵

柚子酸汁/Ponzu Sauce/ポン酢

燒肉汁/Yakiniku Sauce/タレ

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

薩摩牛

Satsuma Gyu
薩摩牛



關西風格的Yaki-Shabu /
Kyoto Style Yaki-Shabu / 京風焼きしゃぶ



蘸生雞蛋汁
Dip with raw egg
生の卵のソースを浸す

Yaki-Shabu上等牛腰背肉 \$268

Top Loin Yaki-Shabu
ロース焼きしゃぶ
#每面建議烤5秒鐘/Grill for 5 seconds/ 約5秒間グリル

Yaki-Shabu上等牛肩肉 \$208

Top Chuck Roll Yaki-Shabu
かたロース焼きしゃぶ
#每面建議烤5秒鐘/Grill for 5 seconds/ 約5秒間グリル

Yaki-Shabu上等牛後腿肉薄切 \$158

Top Gooseneck Round Thin Sliced Yaki-Shabu
上ソトモモ薄切り焼きしゃぶ
#每面建議烤3秒鐘/Grill for 3 seconds/ 約3秒間グリル

牛扒

Steak
ステーキ

特上牛柳扒 \$338

Top Choice Tenderloin Steak
特選ヒレステーキ



特上西冷牛扒 \$318

Top Choice Sirloin Steak
特選サーロインステーキ



🍋 檸檬汁/Lemon Juice/レモン汁

🍊 柚子酸汁/Ponzu Sauce/ポン酢

🧂 薄鹽/Light Salt/薄い塩

🌿 芥末/Wasabi/山葵

🍷 燒肉汁/Yakiniku Sauce/タレ

• 圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
• 加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

牛内臓

Offal
ホルモン



極上厚切牛舌扒

Ox Tongue Steak (US)
極上タンステーキ



\$198

鹽蔥牛舌包

Ox Tongue (US) Garnished with Spring
Onion
牛タンネギ塩



\$148

牛舌盛合

Ox Tongue Platter
タン盛

極上厚切牛舌扒、極上牛舌、上
等牛舌

Ox Tongue Steak (US), Finest Ox
Tongue (US),

Top Ox Tongue (US)
極上タンステーキ、極上タン、上タン



\$198

極上牛舌

Finest Ox Tongue (US)
極上タン



\$148

上等牛舌

Top Ox Tongue (US)
上タン



\$88



樂天澳洲和牛封門柳

Australian Hanging Tender
オーストラリア産サガリ



\$108

牛内臓二點盛

Offal Assortment (US)
ホルモン2種盛

上等牛舌、澳洲和牛封門柳

Top Ox Tongue (US), Hanging Tender
上タン、オーストラリア産サガリ



\$158

🍋 檸檬汁/Lemon Juice/レモン汁

🌊 薄鹽/Light Salt/薄い塩

🍊 柚子酸汁/Ponzu Sauce/ポン酢

🍷 焼肉汁/Yakiniku Sauce/タレ

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

豚・鶏

Pork and Chicken
豚肉と鶏肉



霧島黒豚五花腩條 \$128

Kirishima Kurobuta Belly Strip
霧島黒豚カルビ



辣味霧島黒豚腩肉(厚切) \$88

Spicy Kirishima Kurobuta
Belly (Thick Cut)
霧島黒豚バラスパイシー

霧島黒豚梅肉 \$68

Kirishima Kurobuta Collar
霧島黒豚肩ロース



霧島黒豚梅肉薄焼 \$78

Kirishima Kurobuta Collar (Thin Sliced)
霧島黒豚肩ロース(薄切り)

霧島黒豚腩肉 \$68

Kirishima Kurobuta Belly
霧島黒豚バラ



辣味雞腿肉 \$68

Spicy Chicken Thigh
鶏もも肉スパイシー


雞腿肉 \$58

Chicken Thigh
鶏もも肉





甘熟豚肉腸(5條) \$68

Nangoku Sweet Pork Sausage (5 sticks)
南国スイートポークソーセージ(5個)

 檸檬汁/Lemon Juice/レモン汁

 薄鹽/Light Salt/薄い塩

 柚子酸汁/Ponzu Sauce/ポン酢

 焼肉汁/Yakiniku Sauce/タレ

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

肉料理

Meat Dish
肉料理



海膽薩摩牛軍艦 \$238
Wagyu-wrapped Sushi Rolls topped
with Sea Urchin
雲丹薩摩牛軍艦巻き



海膽三文魚籽和牛刺身 \$188
Wagyu Sashimi with
Sea Urchin and Salmon Roe
牛の赤身刺しうにといくら



薩摩牛赤肉和風刺身 \$158
Satsuma Gyu Lean Sashimi
和風しょうゆ薩摩牛の赤身刺し



鐵板煎薩摩和牛餃子 \$88
Pan Seared Homemade Gyoza
鐵板焼き薩摩牛餃子

一口和牛西冷天婦羅 \$148
Wagyu Sirloin Tempura
ひとくち和牛サーロイン天ぷら



日式炸和牛肉丸 \$48
Deep-fried Wagyu Beef Ball
メンチカツ

和牛他他蟹肉杯 \$108
Satsuma Gyu Tartare with Crab Meat
和牛のタルタルカニ肉カップ

燒汁和牛酥皮盒 \$98
Braised Wagyu Puff Pastry Shell
照り焼き和牛ミニパイ



和牛芝士春卷 \$48
Cheesy Wagyu Spring Roll
和牛 チーズ春巻き



・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

肉料理

Meat Dish
肉料理



和牛特選寿司盛合 (各1件) \$158
Ultimate Wagyu Sushi Platter (Each 1 pc)
特上和牛寿司の盛り合わせ (各1個)

薩摩和牛他他 \$188

Satsuma Gyu Tartare
薩摩牛のタルタル

火炙和牛海膽寿司 \$138

Wagyu and Sea Urchin Aburi Sushi
炙りと和牛ウニ寿司

火炙和黑魚子寿司 \$98

Wagyu and Caviar Aburi Sushi
炙りと和牛キャビア寿司

和牛芝士他他寿司 \$88

Wagyu Tartare and Parmesan
Cheese Sushi
和牛タルタル チーズ寿司

野菜

Vegetables
焼野菜



焼野菜盛合 \$88

Vegetable Assortment
焼き野菜盛り合わせ
冬菇、秋葵、茄子、
甜粟米、菠蘿
Mushroom, Okra,
Eggplant, Corn, Pineapple
しいたけ、オクラ、なす、
とうもろこし、パイナップル

南瓜 \$28

Pumpkin
かぼちゃ

甜粟米 \$28

Corn
とうもろこし

菠蘿 \$28

Pineapple
パイナップル

冬菇 \$28

Mushroom
しいたけ

秋葵 \$28

Okra
オクラ

茄子 \$28

Eggplant
なす



大啡菇 (伴蒜蓉牛油) \$48

Portabello with Garlic Butter
ポータベラマッシュルーム
(ニンニクバター)

海鮮

Seafood
海鮮



1. 將甲羅燒放在燒烤網靠中心位置
2. 看到蟹膏起氣泡及蟹殼後微變色後將雞蛋漿倒入餡料並拌勻
3. 待蟹膏形成糊狀、冒煙及水份收乾後即可享用

北海道帶子甲羅燒 (2隻) (2pcs) (2個入り) \$178
Kanimiso with (1隻) (1pc) (1個入り) \$98

Hokkaido Scallop
北海道ホタテ甲羅焼き

甲羅燒 (2隻) (2pcs) (2個入り) \$138
Kanimiso (1隻) (1pc) (1個入り) \$78

鹽燒白燒鰻 (全份) (Full Portion) (1匹) \$208
Unagi Shirayaki (半份) (Half Portion) (半匹) \$128
塩焼きうなぎ白焼き



海老 (2隻) (2pcs) (2個入り) \$98
Prawn (1隻) (1pc) (1個入り) \$58
エビ

燒北海道刺身帶子 (2件) \$98
Hokkaido Scallop (2pcs)
焼き北海道ホタテ (2個入り)



魷魚 \$88
Squid
イカ

海鮮盛合 \$178
Seafood Assortment
海鮮盛り合わせ
北海道刺身帶子、魷魚、生蠔
Hokkaido Scallop, Squid, Oyster
焼き北海道ホタテ、イカ、牡蠣

廣島生蠔 (2隻) \$68
Hiroshima Oysters (2pcs)
広島産牡蠣 (2個入り)

海鮮特盛 \$298
Premium Seafood Assortment
海鮮特盛り合わせ
甲羅燒、海老、北海道刺身帶子、魷魚、生蠔
Kanimiso, Prawn, Hokkaido Scallop, Squid, Oyster
カニみそ、エビ、焼き北海道ホタテ、イカ、広島産牡蠣



・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

前菜

Appetiser
前菜



前菜拼盤 \$188

Appetiser Assortment
つまみ盛り合わせ
・火炙和牛黒魚子壽司
・和牛他蟹肉多士
・日式炸和牛肉丸

唐揚魷魚軟骨 \$58

Deep-fried Squid Cartilage
いか軟骨のから揚げ

明太子雞翼 \$48

Stuffed Chicken Wing
with Mentaiko
手羽先の明太子風味

珍寶帶子刺身 \$128

蟹肉味噌三文治
Jumbo Scallop Sashimi Stuffed with Crab Miso
炙りホタテカニ味噌入り

唐揚炸雞 \$48

Deep-fried Chicken
鶏の唐揚げ

雞泡魚乾 \$48

Mirin Fugu
ふぐ味酥干



日式麻醬冷豆腐 \$28

Cold Tofu with Japanese
Sesame Dressing
胡麻ダレ豆腐

枝豆 \$28

Edamame
えだまめ

野菜沙律

Vegetables & Salad
野菜・サラダ



牛油果海鮮沙律 \$158

Seafood Salad with Avocado
アボカドと海鮮サラダ



Beefar's和牛肉沙律 \$128

Beefar's Salad
ビーファーズサラダ



溫泉蛋凱薩沙律 \$88

Caesar Salad with Onsen Egg
溫泉卵シーザーサラダ

薩摩紫菜沙律 \$68

Satsuma Seaweed Salad
薩摩野菜サラダ

日式炒什菜 \$58

Sautéed Mixed Vegetables
野菜炒め

羅美生菜 \$35

Korean Sanchu Lettuce
(Romaine Heart)
ロメインレタス

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます

湯・飯・麵

Soup, Rice & Noodle
スープ、ご飯もの・麵



薩摩和牛湯烏冬 \$158
Satsuma Gyu Soup Udon Bowl
薩摩牛うどん

廣島蠔帆立貝蟹肉釜飯 \$238
Kamameshi with Oyster, Scallop and Crab Meat
広島牡蠣ホタテカニ肉かまめし

半熟澳洲封門柳香蔥石窩飯 \$158
Australian Hanging Tender and Scallion Rice Bowl
オーストラリア産
半熟サガリねぎビビンバ

薩摩和牛三色丼 \$238
Beefar's Signature Wagyu and Uni Bowl
薩摩牛、イクラ、ういの贅沢丼

極上牛肉湯麵 \$88
White Ramen in Ultimate Beef Soup
牛の蔵極みスープ(麵付き)

韓式和牛石窩飯 \$88
Korean Bibimbap Rice with Wagyu
石焼きビビンバ

溫泉蛋和牛肉燥飯 \$88
Braised Minced Wagyu Rice with Onsen Egg
温たま薩摩牛そぼろ丼

香蒜飯 \$58
Garlic Rice
ガーリックライス

日式冷素麵 (每位) \$38
Japanese Cold Somen (per person)
素麵

白飯 \$20
Japanese Rice
ライス

極上牛肉濃湯 \$78
Ultimate Beef Soup
牛の蔵極みスープ

和牛清湯 \$58
Wagyu Consomme
和牛スープ

味噌湯 \$22
Miso Soup
味噌汁

甜品

Dessert
デザート



是日最中餅 \$48
Monaka of the Day
本日の最中

・圖片只供參考 Photos are for reference only 写真はイメージです
・加一服務費 10% Service Charge 10% サービス料を頂きます