



「炎と技が交差するグリル58へようこそ」

当店の屋号は「58°Cの魔法」に敬意を表したものです。炎に炙られて絶妙に焼き上がり、じっくり調理した食材がいつもやわらかく、とろけ、みずみずしさと融合する理想の温度。当店では、すべての肉や魚介を緻密に作り上げます。58°Cで調理することで比類なきジューシーさ、グリルで焼き上げることで生まれるスモーキーな深み、そして旨さを一滴残らずご提供できるよう適切に熟成しております。

ここは、「グリル」が昇華される場所。58°Cがただの数字でなく、哲学でもあり、
極みの秘訣でもある場所。
温度とやわらかさが交差する秘境

“歡迎來到 盛焰，一場火焰與極緻交匯的盛宴”

我們的名字源自對 58°C 的致敬—這是追求焦香果木香氣與慢煮嫩滑口感的理想溫度，是成就火炙的極致味道與多汁口感。每一塊肉品與海鮮皆經過精心處理，以 58°C 烹調並展現無與倫比的鮮嫩口感。果木炭火炙烤，力求保留每一滴的精華風味。

這不單止是炙烤，更是一種升華的料理哲學—58°C，不僅是一個數字，
更是通往完美的秘密。
溫度與嫩度的交匯秘境

“Welcome to Grill 58, where fire meets finesse.”

Our name honors the magic of 58°C—the ideal temperature where flame-grilled char and slow-cooked tenderness melt into fire-seared perfection, and rested juiciness unites. Every cut of meat and every selection of seafood is meticulously crafted: Cooked to 58°C for unmatched succulence, touched by the grill for smoky depth, and rested to preserve every drop of flavor.

This is grilling elevated—where 58°C is not just a number; it's a philosophy and the secret to perfection.

The secret where temperature meets tenderness

BASIL YU

シェフ

餐廳主廚

CHEF DE CUISINE

海の宝石
海洋之瑰寶
GEMS from the Sea

海鮮の宴
海鮮盛宴
Seafood Feast

時価
時價
Market Price

お好みの海鮮を当店魚市場よりお選びいただき、グリルや冷製にするなど、お好みの調理方法でご注文ください

於海鮮市集精選珍饈，按照您的喜好匠心呈現——清爽冰鎮或炭火炙烤

Create your own seafood platter from our fish market stall and prepare chilled or grilled.

ペルセウスキャビアNo.5 12年プレミアムオシेटラ 3,688
Perseus 5號 12年達氏鯉與史氏鱒混種魚子醬 (125克)
Perseus Caviar No. 5 Premium Oscietra (125g)

ペルセウスキャビア No.2 8年スーパーリアオシेटラ 888
Perseus 2號 8年達氏鯉與史氏鱒混種魚子醬 (30克)
Perseus Caviar No. 2 8-Year Superior Oscietra (30g)

スペイン産 特大カラビネー口海老 一匹 每隻 each
超大號西班牙紅蝦 498
XL Carabinero

58°C活き帆立 一匹 每隻 each
58度活帶子 188
58°C Live Scallop

旬の牡蠣 一匹 每隻 each
時令生蠔 68
Seasonal Oyster



すべての価格はマカオのパタカで表示され、10%のサービス料が追加されます。
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費
All prices are in MOP and subject to 10% service charge

前菜
開胃菜
APPETIZER

HALF SIZE 半份
Half Portion


FULL SIZE 全份
Full Portion

グリル58サラダ 198 388
ボストンロブスター、レタス、燻製トマト、アボカド
盛焰沙律
波士頓龍蝦、牛油生菜、煙燻蕃茄、牛油果
Grill 58 Salad
Boston Lobster, Bibb Lettuce, Smoked Tomato, Avocado


タルタルステーキ 168 288
手切りアンガス牛、燻製タルタルソース
生牛肉他他
手切安格斯牛肉、煙燻他他醬
Beef Tartare
Hand Cut Angus Beef, Smoked Tartare Sauce

和牛の生ハム 118 208
炙りオリーブ、ルッコラ、サワードウパン 40克g 80克g
風乾和牛火腿
火炙橄欖、火箭菜、酸種麵包
Wagyu Cecina
Flamed Olives, Arugula, Sourdough

炭火焼きオイスターカクテル 3枚 228
自家製カクテルソース
炭炙生蠔雞尾酒(3隻)
自家製雞尾酒醬
Charcoal Baked Oyster Cocktail (3 pieces)
House Cocktail Sauce


 タラバガニのクラブケーキ 128
リンゴのソース、柑橘風味のクリーミーソース
帝王蟹餅 (每件)
醃製蘋果、柑橘法式酸忌廉
King Crab Cake (Each)
Apple Relish, Citrus Crème Fraiche

シーザーサラダ 68 108
炙りレタス、自家製ベーコン、パルメザン、シーザードレッシング
凱撒沙律
炭烤羅馬生菜、招牌煙肉、帕瑪森芝士、凱撒醬
Caesar Salad
Charred Romaine, House Bacon, Parmesan, Caesar Dressing

 骨髓 108
骨髓プリン、赤ワインソース、ピクルス、サワードウパン
骨髓 (每件)
骨髓布丁、紅酒醬、醃菜、酸種麵包
Bone Marrow (Each)
Bone Marrow Flan, Red Wine Jus, Pickles, Sourdough

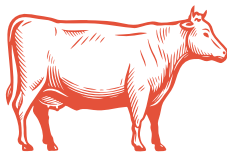
スープ
湯品
SOUP

焼きトウモロコシのチャウダー 158
ハマグリ、焼きトウモロコシ、イタリア式生ベーコン「パンチエッタ」
炭烤周打玉米湯
龍蝦、新鮮蜆肉、烤玉米、意大利煙肉
Charred Corn Chowder
Lobster, Fresh Clams, Roasted Corn, Pancetta

 焦がし玉ねぎのスープ 98
玉ねぎキャラメリゼ、牛チークの煮込み、焼きネギ
焦香洋蔥湯
焦糖洋蔥、慢煮牛臉頰肉、香脆大蔥絲
Burnt Onion Soup
Caramelized Onion, Beef Cheek Ragout, Crispy Leeks



すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費
All prices are in MOP and subject to 10% service charge



和牛 和牛 WAGYU

アメリカ
美國 USA
スネークリバーファーム ゴールド
M9 サーロイン 250g
SRF金標M9西冷 250克
Snake River Farms
Gold M9 Striploin 250g
688

日本
日本 Japan
近江おかき A5 リブアイ 300g
近江岡崎 A5 肉眼 300克
Omi Okaki A5 Ribeye 300g
988

オーストラリア
澳洲 Australia
極み MB9+ リブアイ 250g
極MB9+肉眼 250克
Kiwami MB9+ Ribeye 250g
788



和牛決戦い 100gあたり
和牛争覇 每 100克
The Battle of Wagyu each 100g
1,388

勝敗はあなたが決める!
勝負全由你決定 You will be the Judge!

精選部位 精選部位

SIGNATURE CUTS

オーストラリア和牛M9
カミノミ200g
澳洲M9和牛 牛腹肉200克
Australian Wagyu M9 Bavette 200g
288

オーストラリア産黒アンガス牛M3
ミスジ250g
澳洲黒安格斯M3牛肩胛牛扒 250克
Australian Black Angus M3
Flat Iron 250g
328

アメリカ産プライム黒アンガス牛
ヒレ肉200g
美國極佳等級黒安格斯牛柳 200克
USDA Prime Black Angus
Tenderloin 200g
398

スペイン産ルビア・ガジェガ牛
サーロイン250g
西班牙加利西亞西冷 250克
Spanish Rubia Gallega Striploin 250g
398

乾燥熟成肉 乾式熟成 DRY-AGED

オーストラリア産レンジャー・バレーの
穀物飼育牛M3 プライムリブ1.2kg
澳洲流浪谷穀飼 M3+ 牛肋扒 1.2公斤
Australian Ranger Valley
Grain Fed M3+ Prime Rib 1.2kg
1,688

アメリカ産プライムTボーンステーキ
1.2kg
美國極佳等級T 骨牛扒 1.2公斤
USDA Prime
T-Bone Steak 1.2kg
1,488



グリル58厳選乾燥熟成肉
ご注文に合わせて切り出し致します
盛焰精選乾式熟成牛扒
Grill 58 Selected Dry-Aged Cut
依客人需求定製切割 Custom Cut to Order
2.5/グラム克g

ソース 醬汁 SAUCES

黒胡椒
黒胡椒
Black Pepper

黒トリュフ黒
松露
Black Truffle

チミチュリ(ハーブピネガー) 阿根廷青醬
Chimichurri

ベアルネーズ(卵黄バター) 法式蛋黃醬
Bearnaise



おすすめ
推介
Recommended



環境配慮
可持續
Sustainable

すべての価格はマカオのパタカで表示され、10%のサービス料が追加されます。
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費
All prices are in MOP and subject to 10% service charge

美國 American



一種在美國生產的高級牛肉，透過將日本和牛與傳統美國安格斯牛交配而成。這種混血牛肉結合了日本和牛奢華的油花與安格斯牛濃郁的牛肉味，令美國人口味更容易接受。與日本和牛相比，美國和牛脂肪較少，適合較大份量及更多元的烹調方式。

A Premium type of beef produced in the United States by crossbreeding Japanese Wagyu cattle with traditional American Angus. This hybrid combines the luxurious marbling of Japanese Wagyu with the bold, beefy flavor of Angus, making it more approachable for the American palates. Compared to Japanese Wagyu, American Wagyu is less fatty, allowing for larger portions and more versatility in cooking.

澳洲 Australian



源自日本和牛血統，在澳洲繁殖、飼養及加工。澳洲和牛肉味更濃郁，質感稍為結實。

它們會根據日本和牛基因比例分類：

純血 (Fullblood) : 100%

純種 (Purebred) : 超過93.75%、F1: 50%和牛血統等。澳洲擁有日本以外最大的純血和牛群。

The descendant of Japanese Wagyu cattle that are bred, raised, and processed in Australia. Australian Wagyu is more robust and beefy, with a slightly firmer texture. They are categorized based on the percentage of Japanese Wagyu genetics:

Fullblood: 100%, Purebred: >93.75% and F1: 50% Wagyu

Australia has the largest Fullblood Wagyu population outside Japan.

日本 Japanese

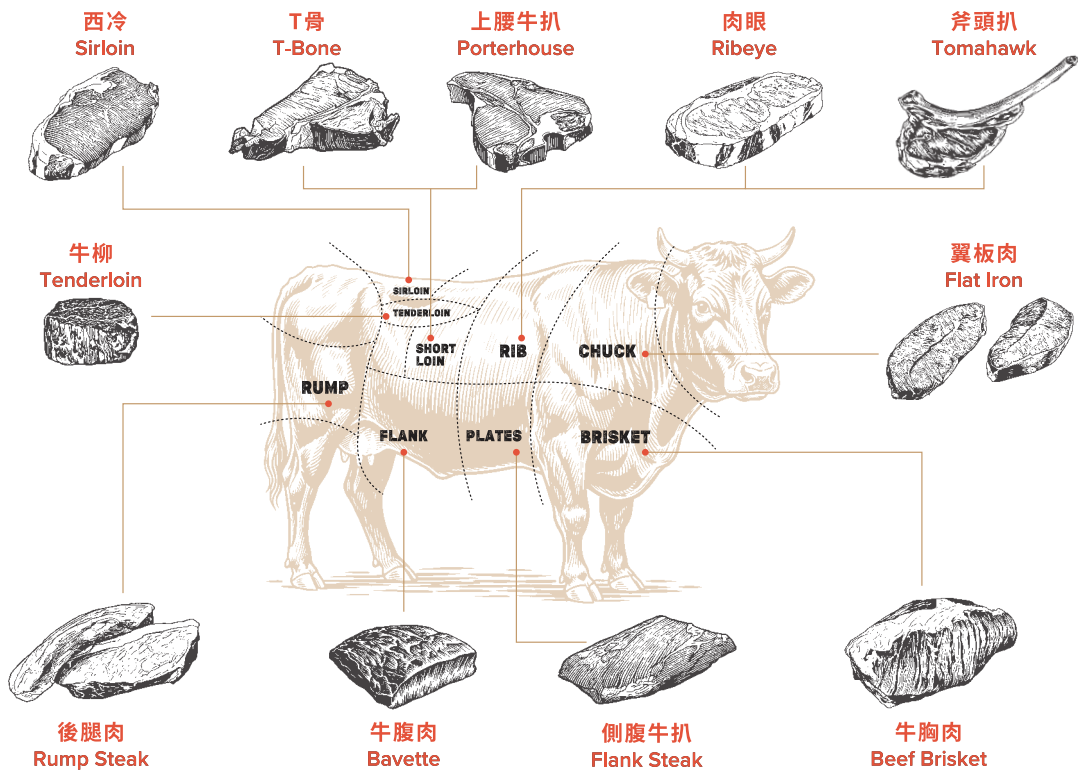


「和牛」字面意思是「日本牛」。它被公認為牛肉品質的巔峰，因為擁有極致的油花、嫩度及濃郁如奶油般的風味。飼養過程極度講究，採用高穀物飼料餵養超過600天，並保持低壓環境。坊間流傳的趣聞是，有些農場會用按摩和音樂來幫助牛隻放鬆。

The word Wagyu literally means "Japanese cattle". It is widely regarded as the pinnacle of beef quality, for its extraordinary marbling, tenderness, and rich, buttery flavor.

with extreme care; with a special grain-rich diet for 600+ days. Kept in low-stress environments.

A well-known myth is some farms use massage and music to relax the cattle



黑安格斯 Black Angus

黑安格斯牛肉來自安格斯牛，這個品種以出產油花分佈均勻、肉質嫩滑、風味濃郁的牛肉而聞名。「黑」字指的是牛隻皮毛的顏色，這個品種因為肉質穩定、品質優良而廣受歡迎。其高油花分佈令整體用餐體驗更上一層樓，帶來穩定的風味及肉質多汁。

Black Angus beef comes from Angus cattle, a breed most known for producing highly marbled, tender, and flavorful meat. The "Black" in Black Angus refers to the color of the animal's hide, and the breed is popular due to its consistency and the quality of its beef. It's high degree of marbling leads to a superior dining experience with consistent flavor and moisture.

加利西亞 Rubia Gallega

加利西亞是一款極受推崇的高級牛肉，來自西班牙西北部加利西亞地區的本土牛種。這款牛肉以高油花聞名，令肉味濃郁，帶有淡淡堅果香，並因乾式熟成及牛隻長時間放牧生活而擁有極佳嫩度。加利西亞牛帶有濃厚牛肉香、泥土氣息、堅果味，有時還會帶點微甜。質感極度嫩滑，細緻的肉質，並因油花分佈而更顯豐富。

Rubia Gallega is a prized, premium beef from a breed of cattle native to the Galicia region in northwestern Spain. This beef is known for its high marbling, which contributes to an intense, beefy, and often slightly nutty flavor, and its tenderness due to dry-aging and the cattle's long, free-range life on pasture.

Intense beefy flavor with earthy, nutty, and sometimes slightly sweet notes

Exceptionally tender with a fine texture, enhanced by marbling.

JOSPER製グリルの逸品

西班牙JOSPER炭烤箱製作

JOSPER & GRILL

獲れたて鮮魚のグリル
炭烤毎日精選漁獲
Daily Catch on the Grill

時価
時價
Market Price

ハーフサイズ
半份
Half Portion

フルサイズ
全份
Full Portion

 アラスカ産タラバガニ
焦がしバター、パセリ
阿拉斯加帝王蟹
焦香牛油、蕃茜
Alaska King Crab
Beurre Noisette, Parsley

668 1,288
¼匹 隻 Crab ½匹 隻 Crab

 北海道産タコのグリル
グレープフルーツ、フェネル
炭烤北海道八爪魚
西柚、茴香
Charred Hokkaido Octopus
Grapefruit, Fennel

488 968
400克g 800克g

藁で燻した骨付きラム
ラム肉のベーコン・グリーンピース
稻草煙燻羊架
羊煙肉、青豆
Hay Smoked Lamb Rack
Lamb Bacon, Green Peas

288 488

イベリコ豚のポークチョップ
生姜の漬物、粒マスタード
伊比利亞豬排
醃薑、帶籽芥末
Ibérico Pork Chop
Pickled Ginger, Whole Grain Mustard

288 488

トリュフ風味ロブスター・グラタン
ボストンロブスター、黒トリュフソース、グリエール・チーズ
松露焗龍蝦
波士頓龍蝦、黑松露醬、格魯耶爾芝士
Truffle Thermidor
Boston Lobster, Black Truffle Sauce, Gruyère

238 438

マカオ産舌平目
カンポット産赤コンショウ、焦がしバター
本地金邊龍利
柬埔寨紅貢布胡椒、焦化牛油
Golden Fin Sole
Red Kampot Peppers, Brown Butter

368

三黄鶏の丸焼き
砂肝ときのご、紹興酒ソース
炭烤三黃雞
雞胗及蘑菇、黃酒醬汁
Roasted Yellow Chicken
Gizzard & Mushrooms, Yellow Wine Jus

168 338



すべての価格はマカオのパタカで表示され、10%のサービス料が追加されます。
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費
All prices are in MOP and subject to 10% service charge

サイド

配菜

SIDES

ジャガイモのピューレ 88
薯蓉
Potato Purée

きのこ 88
蘑菇
Mushrooms

旬のお野菜 88
時令蔬菜
Greens and Veggies

マカロニチーズ 88
芝士通心粉
Mac & Cheese

 牛脂揚げフライドポテト 88
牛脂薯條
Beef Fat Fries

追加注文

另加

ADD ON

No.2 キャビア 30グラム 788
2號魚子醬 - 30克
No.2 Caviar 30 grams

ボストンロブスター 半尾 228
波士頓龍蝦 - 半隻
Boston Lobster - Half

うに20g 220
海膽 - 20克
Sea Urchin 20 grams

くるま海老のグリル 168
炭烤珍寶虎蝦
Grilled Jumbo Tiger Prawn

フォアグラ 60グラム 118
鵝肝 - 60克一片
Foie Gras, 60g slice

日本産帆立 2個 108
日本帶子 - 2隻
Japanese Scallop, 2 pieces




すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費
All prices are in MOP and subject to 10% service charge

デザート

甜品

DESSERT

- マドレーヌのグリル焼き 98
焦がしバター、柑橘クリーム、辛口チョコレートソース
炭烤瑪德蓮蛋糕
焦化牛油、柑橘忌廉、辣朱古力醬
Grilled Madeleine
Brown Butter, Citrus Cream, Spicy Chocolate Sauce
-  Jospoerグリルのタルトタタン 98
北海道牛乳アイス
西班牙Jospoer炭烤箱焗蘋果撻
北海道牛乳雪糕
Jospoer Apple Tatin
Hokkaido Milk Ice Cream
- チョコレート三重奏 98
燻製チョコレートムース、ダークチョコのガナッシュ、カカオニブ
朱古力三重奏
煙燻朱古力慕絲、黑朱古力甘納許、可可碎
Chocolate³
Smoked Chocolate Mousse, Dark Chocolate Ganache, Cocoa Nib
- 焦がしバニラのチーズケーキ 98
柑橘とバルサミコ酢のソース
焦香雲呢拿芝士蛋糕
柑橘意大利香醋醬
Burnt Vanilla Cheesecake
Citrus Balsamic Reduction
- 液体窒素アイスクリーム 98
北海道牛乳、トッピング各種
液氮雪糕
北海道牛乳、精選配料
Nitrogen Ice Cream
Hokkaido Milk, Assorted Condiments
- アイスクリームとソルベ (1玉) 48
チョコレート、北海道牛乳、抹茶、ストロベリー
雪糕及雪葩 (一球)
朱古力、北海道牛乳、綠茶、士多啤梨
Ice Cream & Sorbet, 1 scoop
Chocolate, Hokkaido Milk, Green Tea, Strawberry



すべての価格はマカオのパタカで表示され、10%のサービス料が追加されます。
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費
All prices are in MOP and subject to 10% service charge