



“불을 전문적으로 다루는 그릴 58에 오신 것은 환영합니다.”

우리의 이름은 58°C의 마법을 기리기 위한 것입니다. 불에 구운 숯불과 천천히 익힌 부드러움이 불에 타는 완벽함으로 녹아들어 육즙이 어우러진 이상적인 온도입니다. 모든 고기와 모든 해산물은 정성스럽게 조리되었습니다: 58°C로 조리하여 타의 추종을 불허하는 육즙을 만들고, 그릴의 연기를 입히고, 모든 육즙의 풍미를 보존하기 위해 레스팅 시킵니다.

온도와 부드러움이 만나는 비밀

“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，是成就炙烤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

주방장

餐廳主廚

CHEF DE CUISINE

바다의 보물

海洋之瑰寶

GEMS from the Sea

해산물 파티
海鮮盛宴
Seafood Feast

시가
時價
Market Price

저희 해산물 가판대에서 해산물 플래터를 직접 만들어 식히거나 구워 먹을 수 있는 방식으로 준비하세요.

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.

페르세우스 캐비어 5호 12년 프리미엄 오시에트라 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)

페르세우스 캐비어 2호 8년 슈퍼리오 오시에트라 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)

XL 왕새우 당 每隻 each 498
超大號西班牙紅蝦
XL Carabinero

58°C 생가리비 당 每隻 each 188
58度活帶子
58°C Live Scallop

계절별 굴 당 每隻 each 68
時令生蠔
Seasonal Oyster



모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다.
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

식전 메뉴

開胃菜

APPETIZER

절반 사이즈
半份
Half Portion

전체 사이즈
全份
Full Portion

그릴 58 샐러드
보스톤 랍스터, 빙 양상추, 훈제 토마토, 아보카도
盛焗沙律
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

198 388

육회
핸드 컷 앵거스 소고기, 육회 소스
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


168 288

와규 살라미
절인 올리브, 루꼴라, 사워도우
風乾和牛火腿
火炙橄欖、火箭菜、酸種麵包
Wagyu Cecina
Flamed Olives, Arugula, Sourdough

118 208
40克g 80克g

숯불로 구운 굴 칵테일
하우스 칵테일소스
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


228

 킹크랩 케익
사과 무, 크림 프레쉬
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

128

시저 샐러드
살짝 구운 로메인, 하우스 베이컨, 파마산, 시저 드레싱
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

68 108

 본 매로우(갯수 당)
본 매로우 플란, 레드 와인 주스, 피클, 사워도우
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

108


스프

湯品

SOUP

불에 살짝 구운 콘 차우더
랍스터, 신선한 조개, 구운 옥수수, 판체타
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

158

 살짝 구운 양파 스프
캐러멜라이즈드 양파, 비프 치크 라구, 바삭한 리크
焦糖洋蔥湯
白糖洋蔥、慢煮牛臉頰肉、香脆大蔥絲
Burnt Onion Soup
Caramelized Onion, Beef Cheek Ragout, Crispy Leeks

98

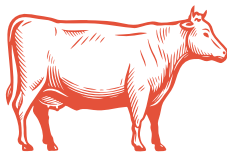


추천요리
推介
Recommended



지속가능성
可持續
Sustainable

모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다.
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




와규 和牛 WAGYU

미국
美國 USA
스네이크 리버 팜 골드 M9 채끝 등심
SRF金標M9西冷 250克
Snake River Farms
Gold M9 Striploin 250g
688

일본
日本 Japan
오미 오카키 A5 립아이 300g
近江岡崎 A5 肉眼 300克
Omi Okaki A5 Ribeye 300g
988

호주
澳洲 Australia
키와미 MB9 + 립아이 250g
極MB9+肉眼 250克
Kiwami MB9+ Ribeye 250g
788

 와규 경쟁 100g 당
和牛爭霸 每 100克
The Battle of Wagyu each 100g
1,388

평가해 주십시오!
勝負全由你決定 You will be the Judge!

시그니처 컷 精選部位 SIGNATURE CUTS

호주 와규M9
바베트 200g
澳洲M9和牛 牛腹肉200克
Australian Wagyu M9 Bavette 200g
288

호주 블랙 앵거스 M3
플랫 아이언 250g
澳洲黑安格斯M3牛肩胛牛扒 250克
Australian Black Angus M3
Flat Iron 250g
328


스페인 루비아 갈레가
안심 200g
美國極佳等級黑安格斯牛柳 200克
USDA Prime Black Angus
Tenderloin 200g
398

스페인 루비아 갈레가
채끝 등심 250g
西班牙加利西亞西冷 250克
Spanish Rubia Gallega Striploin 250g
398

숙성 乾式熟成 DRY-AGED

호주 레인저 밸리
곡류사료 M3+ 프라임 리버 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

USDA 프라임
티본스테이크 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

 그릴 58 엄선 숙성 컷
주문에 따라 맞춤형 컷
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/그램克g

소스 醬汁 SAUCES

블랙 페퍼
黑胡椒
Black Pepper

블랙 트러플
黑松露
Black Truffle

치미추리
阿根廷青醬
Chimichurri

베어네이즈
法式蛋黃醬
Bearnaise

 추천요리
推介
Recommended

 지속가능성
可持續
Sustainable

모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다.
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

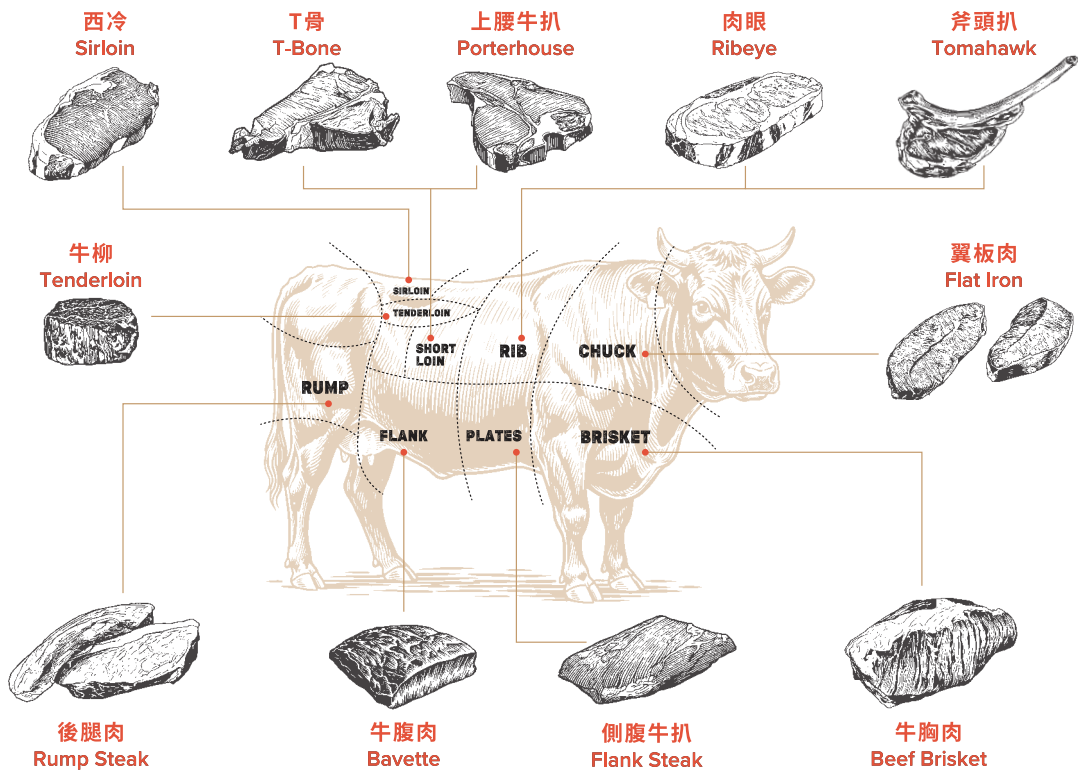


「和牛」字面意思是「日本牛」。它被公認為牛肉品質的巔峰，因為擁有極致的油花、嫩度及濃郁如奶油般的風味。飼養過程極度講究，採用高穀物飼料餵養超過600天，並保持低壓環境。坊間流傳的趣聞是，有些農場會用按摩和音樂來幫助牛隻放鬆。

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.

조스퍼 & 그릴

西班牙 JOSPER 炭烤箱製作

JOSPER & GRILL

당일 잡은 것을 그릴에서 요리
炭烤每日精選漁獲
Daily Catch on the Grill

시가
時價
Market Price

절반 사이즈 전체 사이즈
半份 全份
Half Portion Full Portion

 알라스카 킹크랩
베네 누아세르, 파슬리
阿拉斯加帝王蟹
焦香牛油、蕃茜
Alaska King Crab
Beurre Noisette, Parsley

668 1,288
¼개 隻 Crab ½개 隻 Crab

 살짝 구운 홋카이도 문어
그레이프프루트, 페넬
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

짚으로 훈제한 양고기
양 베이컨, 완두콩
稻草煙燻羊架
羊煙肉、青豆
Hay Smoked Lamb Rack
Lamb Bacon, Green Peas

288 488

돼지고기 와규
절인 생강, 홀 그레인 머스타드
伊比利亞豬排
醃薑、帶籽芥末
Ibérico Pork Chop
Pickled Ginger, Whole Grain Mustard

288 488

트러플 테르미도르
보스턴 랍스타, 블랙 트러플 소스, 그뤼예르 치즈
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

가자미
레드 캠포트 페퍼, 브라운 버터
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

훈제 치킨
전어 & 버섯, 옐로우 와인 저스
炭烤三黃雞
雞胗及蘑菇、黃酒醬汁
Roasted Yellow Chicken
Gizzard & Mushrooms, Yellow Wine Jus

168 338



모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다.
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

사이드 디쉬

配菜
SIDES

감자 퓨레 薯蓉 Potato Purée	88
버섯 蘑菇 Mushrooms	88
녹색 야채와 채소 時令蔬菜 Greens and Veggies	88
맥 앤 치즈 芝士通心粉 Mac & Cheese	88
 수지 프라이 牛脂薯條 Beef Fat Fries	88

추가

另加
ADD ON

2호 캐비어 30 그램 2號魚子醬 - 30克 No.2 Caviar 30 grams	788
보스턴 랍스터-절반 波士頓龍蝦 - 半隻 Boston Lobster - Half	228
성게 20그램 海膽 - 20克 Sea Urchin 20 grams	220
구운 점보 타이거 프론 炭烤珍寶虎蝦 Grilled Jumbo Tiger Prawn	168
푸아그라, 60g 슬라이스 鵝肝 - 60克一片 Foie Gras, 60g slice	118
일본 가리비, 2개 日本帶子 - 2隻 Japanese Scallop, 2 pieces	108




추천요리
推介
Recommended



지속가능성
可持續
Sustainable

모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다.
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

후식
甜品
DESSERT

	<p>구운 마들렌 브라운 버터, 시트러스 크림, 스파이시 초콜릿 소스 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</p>	98
	<p>조스퍼 애플 타틴 홋카이도 밀크 아이스크림 西班牙Josper炭烤箱焗蘋果撻 北海道牛乳雪糕 Josper Apple Tatin Hokkaido Milk Ice Cream</p>	98
	<p>초콜릿 스모크드 제 초콜릿 무스, 다크 초콜릿 가나슈, 코코아 니브 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</p>	98
	<p>번 바닐라 치즈케익 시트러스 발사믹 리덕션 焦香雲呢拿芝士蛋糕 柑橘意大利香醋醬 Burnt Vanilla Cheesecake Citrus Balsamic Reduction</p>	98
	<p>니트로젠 아이스크림 홋카이도 밀크, 종합 콘디먼트 液氮雪糕 北海道牛乳、精選配料 Nitrogen Ice Cream Hokkaido Milk, Assorted Condiments</p>	98
	<p>아이스크림&소벳, 1 스푼 초콜릿, 홋카이도 밀크, 그린티, 딸기 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</p>	48



모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다.
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