



"ยินดีต้อนรับสู่ Grill 58 ที่ซึ่งเปลวไฟผสานกับความประณีต"

ชื่อของเราที่ยกย่องมนต์เสน่ห์ของอุณหภูมิ 58°C ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่สมบูรณ์แบบ ที่ความหอมไหม้จากการย่างด้วยไฟและความนุ่มจากการปรุงอย่างช้า ๆ หลอมรวมเป็นความสมบูรณ์แบบจากการย่างด้วยไฟ และความฉ่ำที่ได้จากการพักผ่อน เนื้อทุกชิ้นและอาหารทะเลทุกเมนูรังสรรค์อย่างพิถีพิถัน ปรุงที่อุณหภูมิ 58°C เพื่อความฉ่ำที่เหนือกว่า สัมผัสเปลวไฟอย่างเพ้อฝันของกลิ่นรมควัน และพักผ่อน เพื่อเก็บรักษารสชาติในทุกหยด

นี่คือการย่างในระดับที่เหนือกว่า ที่ซึ่ง 58°C ไม่ได้เป็นเพียงตัวเลข แต่คือปรัชญาและความลับของ

ความสมบูรณ์แบบ

ความลับที่อุณหภูมิผสานกับความนุ่มละมุน

“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

เชฟประจำร้าน

餐廳主廚

CHEF DE CUISINE

อัญมณีจากท้องทะเล

海洋之瑰寶

GEMS from the Sea

ซีฟู้ดเฟสต์
海鮮盛宴
Seafood Feast

ราคาตามตลาด
時價
Market Price

สร้างสรรค์ถาดซีฟู้ดของคุณเองจากแผงปลาสดของเรา และเลือกวิธีปรุงได้ตามต้องการ ทั้งแบบแช่เย็นหรือย่าง
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.

คาเวียร์ Perseus หมายเลข 5 ออสเซียวทราซูพรีเมียม อายุ 12 ปี 125กรัม 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)

คาเวียร์ Perseus หมายเลข 2 ออสเซียวทราซูพีเรียร์ อายุ 8 ปี 30กรัม 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)

คาราบินโร ขนาด XL ต่อชิ้น 每隻 each 498
超大號西班牙紅蝦
XL Carabinero

หอยเชลล์สดปรุงที่อุณหภูมิ 58°C ต่อชิ้น 每隻 each 188
58度活帶子
58°C Live Scallop

หอยนางรมตามฤดูกาล ต่อชิ้น 每隻 each 68
時令生蠔
Seasonal Oyster



ราคาทั้งหมดระบุใน MOP และมีค่าบริการ 10%
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

อาหารเรียกน้ำย่อย

開胃菜

APPETIZER

ครึ่งจาน
半份
Half Portion

เต็มจาน
全份
Full Portion

สลัด Grill 58 198 388
 ล็อบสเตอร์บอสตัน ผักกาดบิบบี้ มะเขือเทศรมควัน อะโวคาโด
 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


ทูร์ทาร์เนื้อวัว 168 288
 เนื้อแองกัสหันมือ ซอสทาร์ทาร์รมควัน
 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

วากิว เซชินา 118 208
 40克g 80克g
 มะกอกย่างไฟ อารูกูลา ซาวร์โดว์
 風乾和牛火腿
 火炙橄欖、火箭菜、酸種麵包
 Wagyu Cecina
 Flamed Olives, Arugula, Sourdough

หอยนางรมอบถ่าน เสิร์ฟซอสค็อกเทล 228
 ซอสค็อกเทลสูตรของร้าน
 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

 เค้กปูทาราเบะ 128
 แอปเปิ้ลเรลิช ครีมเฟรชรสซิดริส
 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 Fraîche

ซีซาร์สลัด 68 108
 ผักโรมานีอย่างเกรียม เบคอนสูตรของร้าน พาร์เมซาน ชีส น้ำสลัดซีซาร์
 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


 ไช้กระดูก 108
 ไช้กระดูกวัว ซอสเรดไวน์จู ผักดอง ซาวร์โดว์
 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

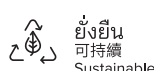
ซุป

湯品

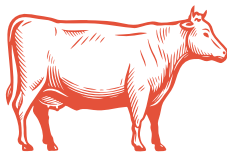
SOUP

ซุปข้าวโพดชาวเดอริอย่างถ่าน 158
 ล็อบสเตอร์ หอยสด ข้าวโพดอบ แพนเซตตา
 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

 ซุปหัวหอมอย่างเกรียม 98
 หัวหอมคาราเมลไลซ์ รากูแก้มวัว ต้นหอมทอดกรอบ
 焦糖洋蔥湯
 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



ราคาทั้งหมดระบุใน MOP และมีค่าบริการ 10%
 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



วากิว 和牛 WAGYU

สหรัฐอเมริกา
美國 USA

Snake River Farms Gold M9
สตริปลอยน์ 250 กรัม
SRF金標M9西冷 250克
Snake River Farms
Gold M9 Striploin 250g
688

ญี่ปุ่น
日本 Japan

Omi Okaki A5 ริบอาย 300 กรัม
近江岡崎 A5 肉眼 300克
Omi Okaki A5 Ribeye 300g
988

ออสเตรเลีย
澳洲 Australia

Kiwami MB9+ ริบอาย 250 กรัม
極MB9+肉眼 250克
Kiwami MB9+ Ribeye 250g
788



ศึกวากิว 100 กรัม
和牛爭霸 每100克
The Battle of Wagyu each 100g
1,388

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

เนื้อซิกเนเจอร์ 精選部位 SIGNATURE CUTS

วากิวออสเตรเลีย M9
บาวเวตต์ 200 กรัม
澳洲M9和牛 牛腹肉200克
Australian Wagyu M9 Bavette 200g
288

แบล็กแองกัสออสเตรเลีย M3
แฟลตไอรอน 250 กรัม
澳洲黑安格斯M3牛肩胛牛扒 250克
Australian Black Angus M3
Flat Iron 250g
328

แบล็กแองกัส USDA Prime
เทนเดอร์ลอยน์ 200 กรัม
美國極佳等級黑安格斯牛柳 200克
USDA Prime Black Angus
Tenderloin 200g
398

รูเบีย กาเยกา จากสเปน
สตริปลอยน์ 250 กรัม
西班牙加利西亞西冷 250克
Spanish Rubia Gallega Striploin 250g
398

ดรายเอจ 乾式熟成 DRY-AGED

เรนเจอร์วัลเลย์ออสเตรเลีย
ไพรม์ริบไลยด้วยธัญพืช M3+ 1.2 กิโลกรัม
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

ทีโบนสเต็ก 1.2 กิโลกรัม
美國極佳等級T 骨牛扒 1.2公斤
USDA Prime
T-Bone Steak 1.2kg
1,488



เนื้อดรายเอจคัดสรรโดย Grill 58
หั่นชิ้นตามออเดอร์
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/กรัม克g

ซอส 醬汁 SAUCES

พริกไทยดำ
黑胡椒
Black Pepper

ทรัฟเฟิลดำ
黑松露
Black Truffle

ซิมิซุรี
阿根廷青醬
Chimichurri

เบออาร์เนส
法式蛋黃醬
Bearnaise



แนะนำ
推介
Recommended



ยั่งยืน
可持續
Sustainable

ราคาทั้งหมดระบุใน MOP และมีค่าบริการ 10%
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

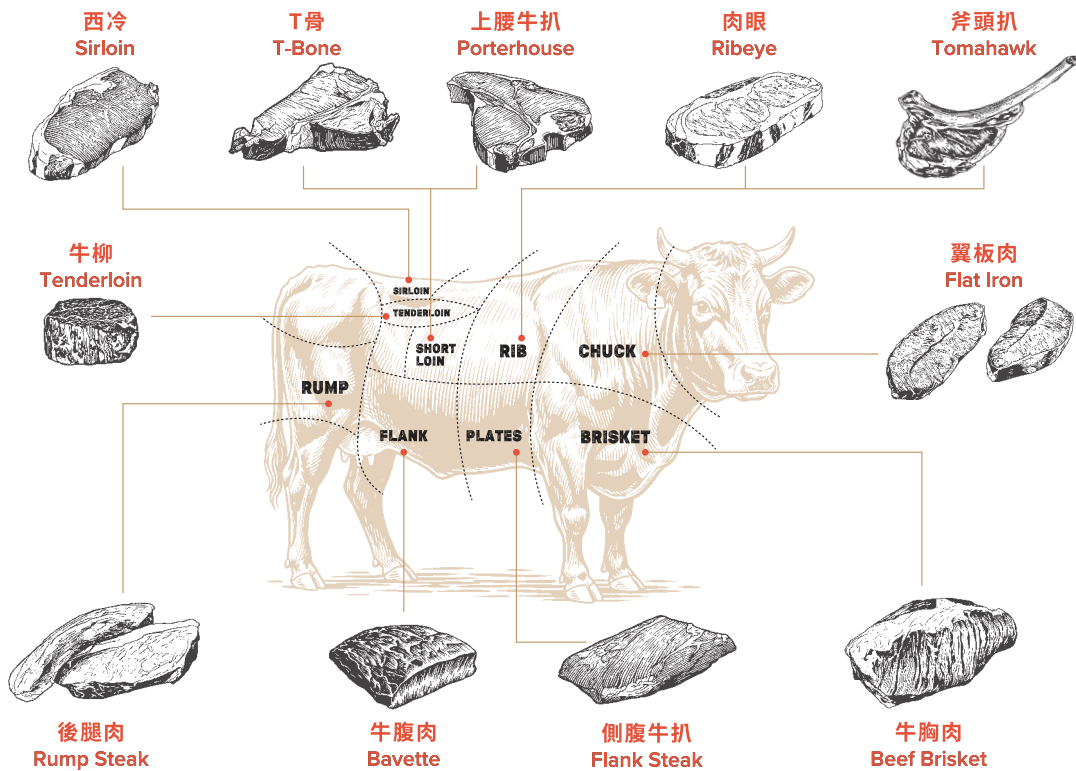


「和牛」字面意思是「日本牛」。它被公認為牛肉品質的巔峰，因為擁有極致的油花、嫩度及濃郁如奶油般的風味。飼養過程極度講究，採用高穀物飼料餵養超過600天，並保持低壓環境。坊間流傳的趣聞是，有些農場會用按摩和音樂來幫助牛隻放鬆。

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. Its 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.

การทำเตาอบถ่าน Jospet ภาษาสเปนเป็นภาษาไทย

西班牙JOSPER炭烤箱製作

JOSPER & GRILL

ปลาประจำวันย่างบนเตา
炭烤每日精選漁獲
Daily Catch on the Grill

ราคาตามตลาด
時價
Market Price

ครึ่งจาน
半份
Half Portion

เต็มจาน
全份
Full Portion



ปูอลาสก้า
ซอสเนยบราวนี่ บัตเตอร์ ผักชีฝรั่ง
阿拉斯加帝王蟹
焦香牛油、蕃茜
Alaska King Crab
Beurre Noisette, Parsley

668 1,288
¼ ตัว 隻 Crab ½ ตัว 隻 Crab



หมึกยักษ์ฮอกไกโดย่างเกรียม
เกรปฟรุต เฟนเนล
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

ชีโครงแคะรมควันหญ้าแห้ง
เบคอนแคะ ถั่วลันเตา
稻草煙燻羊架
羊煙肉、青豆
Hay Smoked Lamb Rack
Lamb Bacon, Green Peas

288 488

พอร์คชอปหมูอิเบริโก
จิงตอง มัสตาร์ดโฮลเกรน
伊比利亞豬排
醃薑、帶籽芥末
Ibérico Pork Chop
Pickled Ginger, Whole Grain Mustard

288 488

ทรัฟเฟิลเทอร์มิดอร์
ล็อบสเตอร์บอสตัน ซอสทรัฟเฟิลดำ ชีสกรูแยร์
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

ปลาลิ้นหมาทอง
พริกกำปอตแดง เนยบราวนี่
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


ไก่เหลืองอบ
กึ๋นไก่และเห็ด ซอสไวน์เหลือง
炭烤三黃雞
雞胗及蘑菇、黃酒醬汁
Roasted Yellow Chicken
Gizzard & Mushrooms, Yellow Wine Jus

168 338



ราคาทั้งหมดระบุใน MOP และมีค่าบริการ 10%
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

เครื่องเคียง 配菜 SIDES

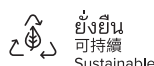
มันฝรั่งบด 薯蓉 Potato Purée	88
เห็ด 蘑菇 Mushrooms	88
ผักใบเขียวและผักรวม 時令蔬菜 Greens and Veggies	88
แมคแอนด์ชีส 芝士通心粉 Mac & Cheese	88
 เพรนซ์ฟรายส์ทอดด้วยไขมันวัว 牛脂薯條 Beef Fat Fries	88

เพิ่มพิเศษ 另加 ADD ON

คาเวียร์ หมายเลข 2 ปริมาณ 30 กรัม 2號魚子醬 - 30克 No.2 Caviar 30 grams	788
ล็อบสเตอร์บอสตัน ครึ่งตัว 波士頓龍蝦 - 半隻 Boston Lobster - Half	228
ไข่ออยเม่นทะเล 20 กรัม 海膽 - 20克 Sea Urchin 20 grams	220
กุ้งลายเสือขนาดจัมโบ้ย่าง 炭烤珍寶虎蝦 Grilled Jumbo Tiger Prawn	168
ฟัวกราส์ 60 กรัม ต่อชิ้น 鵝肝 - 60克一片 Foie Gras, 60g slice	118
หอยเชลล์ญี่ปุ่น 2 ชิ้น 日本帶子 - 2隻 Japanese Scallop, 2 pieces	108



แนะนำ
推介
Recommended



ยั่งยืน
可持續
Sustainable

ราคาทั้งหมดระบุใน MOP และมีค่าบริการ 10%
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

ของหวาน
甜品
DESSERT

- มาเดอลีนย่าง 98

เนยบรายน้บัตเตอร์ ครีมชิตรัส ซอสช็อกโกแลตรสเผ็ด

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
-  แอปเปิลตาแดง Josper 98

A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
- ช็อกโกแลต 3 98

มอสช็อกโกแลตรมควัน กานาชาดาร์กช็อกโกแลต โกโก้ nib

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
- ชีสเค้กวานิลลาไหม้ 98

ซอสชิตรัสบัลซามิกลด

焦香雲呢拿芝士蛋糕

柑橘意大利香醋醬

Burnt Vanilla Cheesecake

Citrus Balsamic Reduction
- ไอศกรีมไนโตรเจน 98

นมชอกโกโต พร้อมเครื่องเคียงหลากหลาย

液氮雪糕

北海道牛乳、精選配料

Nitrogen Ice Cream

Hokkaido Milk, Assorted Condiments
- ไอศกรีมและซอร์เบต 1 สก๊อป 48

ช็อกโกแลต นมชอกโกโต ชาเขียว สตอร์อว์เบอร์รี่

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



ราคาทั้งหมดระบุใน MOP และมีค่าบริการ 10%
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