



GRILL 58 ブッチャーズ・ブロック

盛焔精選現切牛扒

THE GRILL 58 BUTCHER'S BLOCK

世界中の農家や牧場主と直接協力し、Grill 58のヘッドシェフが厳選した牛肉をご提供します。季節に応じて様々な品種や牧場から、牧場の独特な飼育方法、カット方法、熟練のドライエイジング技術による調理方法、炭火グリルの調理方法などお好みに合わせておすすめ致します。

在盛焔，我們的主廚直接與全球各地的牧場合作，並為饕客帶來一系列的精選牛肉。

隨着季節的變化，我們會從不同的牧場精挑細選出最佳的肉牛品種。廚師將引導你體驗各牧場的獨特性、不同部位的烹調選項以及我們極具標誌性的乾式熟成技術和木炭烤爐。

Working directly with farmers and cattlemen around the globe, our Grill 58 Head Chef has developed a series of exclusive beef selections.

From an array of breeds and farms evolving with the season, Chefs will guide you through the ranches' grazing uniqueness, cuts, preparation options from our signature expertly dry-aging techniques and live fire charcoal grills.

次の部位からお選びください

選擇以下一款部位 AVAILABLE CUTS

1グラム当たり \$ 1.5 每克 per gram

ミンホタ - ポルトガル

米尼奧 - 葡萄牙 Minhota - Portugal

15日以上熟成干し骨付きストリップロイン

15日+ 乾式熟成連骨西冷
15+ Days Dry Aged Bone-In Striploin



15日以上牛脂肪熟成リブローズ

15日+ 牛脂肪熟成肉眼
15+ Days Beef Fat Aged Ribeye



ガリシア - スペイン

加利西亞 - 西班牙 Galicia - Spain

45日以上熟成干しピカーニャ

45日+ 乾式熟成牛臀蓋肉
45+ Days Dry Aged Picanha



20日以上熟成干しプライムリブ

20日+ 乾式熟成牛肋扒
20+ Days Dry Aged Prime Rib



20日以上熟成干しトマホーク

20日+ 乾式熟成斧頭扒
20+ Days Dry Aged Tomahawk



理想的な柔らかさと肉汁感をお楽しみいただくには、ミディアムレアをおすすめしますが、お好みの焼き加減にも喜んで承ります。

建議四分熟以享受牛肉的嫩度及肉汁最佳比例；我們也樂意為您烹調個人喜愛的生熟程度

While we recommend medium rare for the ideal tenderness and juiciness. We are happy to cater to your preferred doneness as well.

お好みのソース

選擇以下一款醬汁 YOUR CHOICE OF SAUCE

特製チミチュリ
(ハーブ・ピネガー)

招牌阿根廷青醬
Signature Chimichurri

黒胡椒のソース

黒胡椒汁
Black Peppercorn Jus

西洋わさびクリーム・ソース

辣根奶油汁
Horseradish Crème Fraîche

トリュフ・ソース

松露醬
Truffle Jus

ベアルネーズ
(バター風味)ソース

法式蛋黃醬
Béarnaise

ガーリック・バター

香蒜牛油
Garlic Butter

すべての価格はMOP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