



그릴 58 스테이크 셀렉션  
盛焔精選現切牛扒  
THE GRILL 58 BUTCHER'S BLOCK

전 세계의 농부, 축산업자들과 직접 협력하는 그릴 58의 수석 셰프가 특별한 스테이크 셀렉션 시리즈를 선보입니다. 계절에 따라 최상의 품종을 엄선하며, 각 목장의 특색, 부위별 조리법, 시그니처 드라이 에이징 기술, 그리고 장작 숯불 그릴의 매력을 경험할 수 있도록 안내해 드립니다.

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.

부위 선택

選擇以下一款部位 AVAILABLE CUTS

1g당 \$ 1.5 每克 per gram

미노타 - 포르투갈

米尼奧 - 葡萄牙 Minhota - Portugal

15일 이상 드라이 에이징한 본 인 스트립로인

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



15일 이상 소지방으로 숙성한 립아이

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



그라시아 - 스페인

加利西亞 - 西班牙 Galicia - Spain

45일 이상 드라이 에이징한 피카냐

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



20일 이상 드라이 에이징한 프라임 립

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



20일 이상 드라이 에이징한 토마호크

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



이상적인 부드러움과 육즙을 위해 미디엄 레어를 추천합니다.  
고객님이 선호하는 굵기또한 기꺼이 제공해 드리겠습니다.

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.

소스 선택

選擇以下一款醬汁 YOUR CHOICE OF SAUCE

시그니처 치미추리

招牌阿根廷青醬  
Signature Chimichurri

블랙 페퍼콘 저스

黑胡椒汁  
Black Peppercorn Jus

홀스래디시 크림 프레슈

辣根奶油汁  
Horseradish Crème Fraîche

트러플 저스

松露醬  
Truffle Jus

베아르네즈 소스

法式蛋黃醬  
Béarnaise

갈릭 버터

香蒜牛油  
Garlic Butter