



สเต็กเนื้อหั่นสดๆของกริลล์ 58

盛焰精選現切牛扒

THE GRILL 58 BUTCHER'S BLOCK

เชฟใหญ่ของร้านกริลล์ 58 ของเราได้พัฒนาเนื้อวัวที่คัดสรรมาเป็นพิเศษโดยทำงานโดยตรงกับเกษตรกรและผู้เลี้ยงวัวทั่วโลก
เชฟจะแนะนำคุณเกี่ยวกับความพิเศษของฟาร์มและสายพันธุ์เนื้อที่เปลี่ยนแปลงไปตามฤดูกาล โดยจะแนะนำคุณเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของฟาร์ม การตัดเนื้อ
ตัวเลือกในการเตรียมเนื้อด้วยเทคนิคการดรายเอจอินเซียวชาญเฉพาะของเราและเตาถ่านแบบเผาไฟสด

在盛焰，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.

การตัดที่มีจำหน่าย

選擇以下一款部位 AVAILABLE CUTS

กรัมละ \$ 1.5 每克 per gram

มินโฮต้า - โปรตุเกส

米尼奧 - 葡萄牙 Minhotá - Portugal

เนื้อสันนอกติดกระดูกทรายเอจ 15+ วัน

15日+ 乾式熟成連骨西冷

15+ Days Dry Aged Bone-In Striploin



เนื้อริบอายหมักไขมันวัว 15+ วัน

15日+ 牛脂熟成肉眼

15+ Days Beef Fat Aged Ribeye



กาลิเซีย-สเปน

加利西亞 - 西班牙 Galicia - Spain

ปีกาญา ดรายเอจ 45+ วัน

45日+ 乾式熟成牛臀蓋肉

45+ Days Dry Aged Picanha



ซี่โครงชั้นดีดรายเอจ 20+ วัน

20日+ 乾式熟成牛肋扒

20+ Days Dry Aged Prime Rib



โทมาฮอว์กดรายเอจ 20+ วัน

20日+ 乾式熟成斧頭扒

20+ Days Dry Aged Tomahawk



เราขอแนะนำให้ใช้แบบมีเดียมแรร์เพื่อให้ได้ความนุ่มและความชุ่มฉ่ำตามต้องการ นอกจากนี้

เรายังยินดีที่จะปรงตามระดับความสุกที่คุณต้องการอีกด้วย

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.

ตัวเลือกซอสของคุณ

選擇以下一款醬汁 YOUR CHOICE OF SAUCE

ซิมิซูร์ ชิกเนเจอร์

招牌阿根廷青醬

Signature Chimichurri

ซอสพริกไทยดำ

黑胡椒汁

Black Peppercorn Jus

ครีมเฟรชฮอร์สแรดิช

辣根奶油汁

Horseradish Crème Fraîche

ซอสทรัฟเฟิล

松露醬

Truffle Jus

ซอสแบร์เนส

法式蛋黃醬

Béarnaise

เนยกระเทียม

香蒜牛油

Garlic Butter

ทุกราคาในเมนูเป็นสกุลเงินมาเก๊า (MOP) และยังไม่รวมค่าบริการ 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