
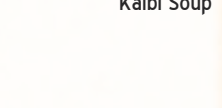







# APPETIZERS

 <b>Ahi Tuna Poké</b> アヒボケ \$9	 <b>Hot Oil Seared Salmon in Citrus Sauce</b> サーモンの刺身・牛角風 \$9	 <b>Spicy Tuna Volcano</b> ツナボルケーノ \$7	 <b>Sweet Potato Tempura</b> さつまいも揚げ \$4	 <b>Spicy Potato Salad</b> ポテトサラダ \$5
 <b>Spicy Cold Tofu</b> 牛角特製 食べるラー油の冷奴 \$5	 <b>Addictive Cabbage</b> やみつきキャベツ \$4	 <b>Fried Shrimp Dumplings</b> 揚げ餃子 \$7	 <b>Fried Squid Cartilage</b> イカとんび \$5	 <b>Shrimp Potato</b> 海老ポテト \$6
 <b>Crispy Seaweed</b> 韓国のに \$2 Add \$1 for cream cheese	 <b>Edamame Spring Roll</b> 枝豆春巻き \$4	 <b>Hakusai Kim-Chee</b> 白菜キムチ \$3 small \$6 large	 <b>Edamame</b> 枝豆 \$4	 <b>Seaweed Salad</b> 海藻サラダ \$4


# SOUP

 <b>Egg Soup</b> 玉子スープ \$3	 <b>Seaweed Soup</b> わかめスープ \$3	 <b>Miso Soup</b> お味噌汁 \$3	 <b>Kalbi Soup</b> カルビスープ \$6	 <b>Shrimp Dumpling Soup</b> 海老餃子スープ \$8	 <b>Tofu Chigae Soup</b> 豆腐チゲ \$8	 <b>Seafood Tofu Chigae Soup</b> 海鮮・豆腐チゲ \$10
---	--	---	---	---	--	--

# NOODLES

 <b>Chicken Garlic Noodles</b> ガーリックヌードル \$10	 <b>Seafood Garlic Noodles</b> 海鮮ガーリックヌードル \$12	 <b>Cold Noodles</b> 冷麺 \$9	 <b>Goma Negi Udon</b> ゴマねぎうどん \$9	 <b>Goma Negi Ramen</b> ゴマねぎラーメン \$9	 <b>Kalbi Udon</b> カルビうどん \$10	 <b>Kalbi Ramen</b> カルビラーメン \$10
--	--	--	---	---	---	---

# SALADS

 <b>Gyu-Kaku Salad</b> 牛角サラダ \$7	 <b>Tofu Salad</b> 豆腐サラダ \$7	 <b>Avocado Salad</b> アボカドサラダ \$7	 <b>Avocado Tuna Salad</b> アボカドツナサラダ \$9
--	--	---	---

# RICE

 <b>Original Chicken Bibimbap</b> ビビンバ \$10	 <b>Sukiyaki Beef Bibimbap</b> すき焼きビビンバ \$10	 <b>Kim-Chee Sukiyaki Bibimbap</b> キムチすき焼きビビンバ \$11	 <b>Shiitake Mushroom Fried Rice</b> しいたけチャーハン \$7	 <b>Garlic Fried Rice</b> ガーリックライス \$5	 <b>Shrimp Garlic Fried Rice</b> 海老ガーリックライス \$11	 <b>Salmon Lettuce Bibimbap</b> サーモンビビンバ \$10	 <b>Kalbi Kupp</b> カルビクッパ \$10	 <b>Steamed Rice</b> ライス \$3
---	--	---	--	--	--	---	--	--

## #1 Popular Beef



**Harami Miso Skirt Steak**  
ハラミ味噌  
\$10

## #2 Popular Beef



**Kalbi Short Rib**  
カルビ  
\$11

## Our Favorite



**Prime Rib Eye Steak**  
特上リブアイ  
\$13

## Our Favorite



**Duck**  
鴨肉  
\$10

## #1 Popular Seafood



**Shrimp Garlic**  
海老ガーリック  
\$8

## #1 Popular Veggie



**Mushroom Medley**  
三種きのこ  
\$6






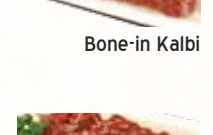
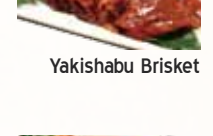



# BBQ BEEF

 <b>U.S. Kobe Kalbi Short Rib</b> 米国産神戸カルビ \$26	 <b>U.S. Kobe Bistro Harami</b> 米国産神戸柔らかサガリ \$18	 <b>U.S. Kobe Chuck Kalbi</b> 米国産神戸バラカルビ \$18	 <b>U.S. Kobe Chuck Flap</b> 米国産神戸カイノミ \$18	 <b>U.S. Kobe Sampler</b> 米国産神戸盛り合わせ \$36 4 cuts of selected U.S. kobe Beef
---	--	---	---	--

# 21 DAY AGED ANGUS BEEF

 <b>Harami Miso Skirt Steak</b> ハラミ味噌 \$10 Our best seller! 21 day aged Angus Skirt Steak Miso / Tare with house dipping sauce / Shio with lemon juice / Garlic with lemon juice	 <b>Bistro Harami Hanger Steak</b> 柔らかサガリ \$8 Miso / Shio with lemon juice / Garlic with lemon juice / Garlic with lemon juice	 <b>Prime Rib Eye Steak</b> 特上リブアイ \$13 Ponzu / Tare with house dipping sauce	 <b>Prime Rib Eye Rib</b> 中落ちリブアイ \$6 Spicy Miso	 <b>New York Steak</b> ニューヨークステーキ \$8	 <b>Chateaubriand</b> シャトーブリアン \$25 Prime center cut of filet mignon	 <b>Filet Mignon</b> フィレミニョン \$15 Ponzu
--	--	---	--	--	--	---






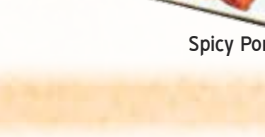


# USDA CHOICE BEEF

 <b>Kalbi Short Rib</b> カルビ \$11 Tare with house dipping sauce / Shio with lemon juice / Garlic with lemon juice	 <b>Negi-Tan</b> ねぎタン \$10	 <b>Gyu-Tan</b> 牛タン \$9	 <b>Liver</b> レバー \$7 Miso / Shio with lemon juice	 <b>Horumon Intestine</b> ホルモン \$8 Miso / Shio with lemon juice	 <b>Mino Tripe</b> ミノ \$8 Shio with lemon juice / Miso	 <b>Bone-in Kalbi Short Rib</b> 骨付きカルビ \$8 Tare	 <b>Chuck Kalbi Chuck Rib Plate</b> バラカルビ \$7 Tare with house dipping sauce / Shio with lemon juice / Garlic with lemon juice	 <b>Yakishabu Brisket</b> 焼きしゃぶ \$7 Tare with house dipping sauce / Shio with lemon juice / Garlic with lemon juice	 <b>Rosu Sliced Rib Eye</b> Shio / Tare ロース \$7 Ponzu / Tare with house dipping sauce	 <b>Toro Beef</b> Tare / Shio / Miso / Garlic トロビーフ \$7 Shio with lemon juice / Tare / Garlic with lemon juice /
---	--	--	--	---	--	---	--	--	---	--

# MARINADE BBQ ITEMS TO YOUR LIKING!

<b>Garlic</b> ガーリック Fresh garlic paste, white soy sauce & sesame oil	<b>Basil</b> バジル Italian pesto sauce enhanced by Gyu-Kaku house marinade	<b>Miso</b> 味噌 Red miso soy bean paste & sugar
<b>Shio White Soy</b> 塩 White soy sauce, ginger, garlic & sesame oil	<b>Tare Sweet Soy</b> タレ Soy sauce, fruit juice & roasted garlic	

# OTHER MEATS

 <b>Lamb Chops</b> ラム肉 \$15 Basil / Garlic with lemon juice	 <b>Duck</b> 鴨肉 \$10 Miso / Garlic with lemon juice / Yuzu pepper	 <b>Chicken Breast</b> 鶏肉 \$7 Garlic with lemon juice / Teriyaki / Basil	 <b>Chicken Cheese Fondue</b> チキンチーズフォンデュ \$8	 <b>Japanese Pork Sausages</b> 黒豚ソーセージ \$6 Served w/ Dijon mustard	 <b>P-Toro Pork Jowl</b> プロロ \$7 Wasabi soy / Black pepper / Shio with lemon juice	 <b>Pork Belly</b> 豚バラ \$6 Spicy Miso / Shio / Yuzu	 <b>Spicy Pork</b> スパイシー・豚モセ肉 \$6
---	---	--	--	---	--	---	--

# VEGETABLES

 <b>Asparagus</b> アスパラガス・ホイル焼き \$5	 <b>Mushroom Medley</b> 三種キノコ・ホイル焼き \$6	 <b>Enoki Mushroom</b> えのき・ホイル焼き \$4	 <b>Garlic Butter Mushroom</b> ガリカタきのこ・ホイル焼き \$4	 <b>Garlic Potato</b> ガーリックポテト・ホイル焼き \$4	 <b>Cheesy Broccoli</b> チーズブロッコリー・ホイル焼き \$5	 <b>Broccoli</b> ブロッコリー・ホイル焼き \$4	 <b>Spinach Garlic</b> ほうれん草ガーリック・ホイル焼き \$4	 <b>Garlic Cloves</b> にんにく・ホイル焼き \$4
---	--	---	---	---	--	--	--	---

# SEAFOOD

 <b>Shrimp</b> 海老 \$8 Garlic with lemon juice / Basil / Shio with lemon juice	 <b>Aburi Style Ahi Tuna</b> まぐる \$10 Served with lemon	 <b>Squid</b> イカ \$7	 <b>Salmon</b> サーモン \$10
--	---	---	---

# VEGGIES TO GRILL

 <b>Assorted Vegetables</b> 野菜盛り合わせ \$10	 <b>Zucchini</b> ズッキーニ \$4	 <b>Sweet Onion</b> たまねぎ \$4	 <b>Corn</b> とうもろこし \$5	 <b>Shiitake Mushrooms</b> しいたけ \$6
---	---	---	--	--

 <b>Cheese Fondue</b> チーズフォンデュ \$1.50 A savory cheese dipping sauce	 <b>Crunchy Garlic Sauce</b> 牛角特製食べるラー油 \$1 Great with any BBQ meats. Popular in Japan!	 <b>Green Onion</b> ネギ \$1 Sprinkle on your favorite BBQ item!	 <b>Butter Garlic</b> バターガーリック \$1 Fresh garlic & butter to melt at your grill. Great w/ beef & shrimps!	 <b>Sanchu Lettuce Wrap w/ Sweet Miso</b> 甘味噌付きサンチュ \$2.95 Wrap with any BBQ beef item! A great substitution for rice
---	--	---	--	--