

About Us

Gyu-Kaku, meaning “Horn of the Bull” in Japanese, offers an authentic Japanese yakiniku experience where every guest becomes the chef.

Yakiniku is a traditional Japanese style of dining featuring bite-sized meats and vegetables, grilled to perfection over a smokeless flame right at your table.

جيو-كاكو، والتي تعني “قرن الثور” باليابانية، تقدّم تجربة ياكينيكو يابانية أصيلة حيث يصبح كل ضيف الطباخ بنفسه.

ال ياكينيكو هو أسلوب ياباني تقليدي لتناول الطعام، يتميز بتقديم قطع صغيرة من اللحوم والخضروات تُشوى على درجة حرارة مثالية فوق نار خالية من الدخان مباشرة على طاولتك.



焼肉は人を元気にする魔法がある。

Yakiniku has the magic to make people happy!

800+ Stores Worldwide

Make Your Meal Enjoyable 牛角の楽しみ方



Use metal tongs provided to move raw meat on the grill, and your chopsticks to remove cooked meat from the grill

استخدم الملقط المعدني للمرفق لتحريك اللحم النيء على الشواية. واستخدم الشوبستكس لإزالة اللحم المطهو من الشواية.

金属製のトングを使用して、生の肉をグリルの上で動かしてください。焼き上がった肉を取り出す際は、箸をご使用ください



Do not put the meat dipping sauces in the grill. For best flavor, add the sauces when your meats are cooked and on your plate!

لا تضع صوص اللحوم (مثل صوص جيو-كاكو تسوكي داري) على الشواية. لأفضل نكهة، أضف الصوص بعد تسوية اللحم ووضعه في طبقك!

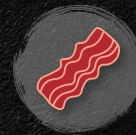
肉用のタレ (牛角つけだれなど) をグリルに入れないでください。最高の風味をお楽しみいただくために、肉が焼き上がってお皿に盛り付けてからタレをかけてください



Do not load the grill up with too many meats at the same time. This creates the risk of fire

لا تضع كميات كبيرة من اللحوم على الشواية في الوقت نفسه، فذلك قد يؤدي إلى خطر اشتعال النار

一度に多くの肉をグリルにのせないでください。火災の危険があります



Meats with higher fat content such as Wagyu should be cooked around the edges of the grill

يُفضّل طهي اللحوم ذات المحتوى العالي من الدهون، مثل الواجيو، على أطراف الشواية.

脂肪分の多い和牛などの肉は、グリルの縁 (周囲) で焼くことをおすすめします

Our Signature Sauces

Gyu-Kaku Tsuke Dare House Special

Our signature dipping sauce, crafted through countless trials to maximize the natural flavor of the meat. A true Gyu-Kaku secret—please savor every bite.

صوصاتنا المميزة للتغميس، تم ابتكارها عبر تجارب لا حصر لها لإبراز النكهة الطبيعية للحوم إلى أقصى حد. إنها سرّ خاص بجيو-كاكو — استمتع بكل قطعة.

肉本来の旨みを最大限に引き出すため、幾度も試作を重ねて完成させた牛角特製のつけだれ。牛角ならではの秘伝の味を、ぜひ一口一口じっくりとご堪能ください。

Miso Dare Miso Sauce

Made with two traditional Japanese miso varieties, this sauce offers a rich depth of flavor balanced with subtle sweetness. Especially recommended for lean cuts of meat.

مصنوعة من نوعين تقليديين من الميسو الياباني، يوفر هذا الصوص عمقا غنياً من النكهة متوازناً مع لمسة خفيفة من الحلاوة. يُنصح بها بشكل خاص لقطع اللحم قليلة الدهن.

日本の伝統的な2種類の味噌を使用し、ほのかな甘みとバランスの取れた、コク深い味わいのソースです。特に赤身の多いお肉におすすめです。

Shio Dare Salt Sauce

A light, salt-based sauce enriched with the deep umami of garlic. Perfect not only for meat but also for vegetables and seafood. One taste and you'll be hooked.

صوص خفيف يعتمد على الملح، معزز بنكهة الأومامي الغنية بالثوم. مثالية ليس فقط للحوم، بل أيضاً للخضروات والمأكولات البحرية. مذاق واحد كفيلاً يحلبك تقع في حبها.

にんにくの深い旨みを効かせた、さっぱりとした塩ベースのソースです。お肉はもちろん、野菜やシーフードにもよく合い、一口でやみつきになる味わいです。

The Best Cooking Method

お肉のおいしい焼き方

基本

All Meats

Flip the meat over just once

اقلب اللحم مرة واحدة فقط.

お肉は一度だけ裏返してください

鶏

Chicken & Vegetables

Grill around the edges of the grill

اشو اللحم حول أطراف الشواية.

グリルの縁（周囲）で焼いてください

和牛

Wagyu

Don't put it over high heat.
Keep an eye on it while grilling

لا تضعه على حرارة عالية. راقبه أثناء الشوي.

炎に注意。目をはなさず丁寧に

カルビ

Short Ribs Kalbi

For a nice doneness, grill 30% of one side, and 70% of the other side

للحصول على درجة تسوية مثالية، اشو 30% من جهة واحدة و70% من الجهة الأخرى.

程よい焼き加減に上げるため、片面を約30%、もう片面を約70%焼いてください

タン

Tongue

Grill well on the outer area of the grill.
Once the sides of the meat curl, it's time to flip it over

اشو اللحم جيّدًا على الأطراف الخارجية للشواية. وعندما تبدأ أطراف اللحم بالالتفاف، يكون الوقت قد حان لقلبه.

グリルの外側でしっかり焼いてください。
お肉の縁が反り返ってきたら、裏返すタイミングです

厚切りの肉

Thick-Cut Meat

Grill the sliced part of the meat face down first.
Grill the bite-sized pieces by rolling them around on the grill

اشو الجزء المقطوع من اللحم أولاً بحيث يكون مواجهًا للشواية. وبالنسبة للقطع الصغيرة، قم بتقليبها وتدويرها على الشواية.

肉はカットされている面を下にして、最初に焼いてください。
一口サイズのお肉は、グリルの上で転がしながら焼いてください

前菜 Appetizer

Kimchi AED 18

كىمتشى | كىمچى
Spicy pickled cabbage

Cucumber Kimchi AED 18

كىمتشى الخيار | كىمچى الكومبوس
Spicy pickled cucumber

Radish Kimchi AED 18

كىمتشى الفجل | كاكوتىكى
Spicy pickled radish

Assortment of Kimchi AED 34

تشكىلة كىمتشى | كىمچى 3نوع
Spicy pickled cabbage, cucumber
and radish

اوس
اسمه

Shredded Cabbage Salad AED 22

سلطة ملفوف مبشور | كارلىك كىمچى
Finely sliced shredded cabbage with toasted
garlic flakes, salted kelp, and sesame oil

Wakame Seaweed Salad AED 28

سلطة أعشاب بحرية واكامى | كىمچى
Salty Chinese seaweed salad

Edamame AED 22

إدامامى | كىمچى
Salted Edamame beans

Marinated Vegetables 3kinds AED 28

خضروات متبلّة - 3 أنواع | كىمچى
Namul - colorful assortment of vegetables
delicately seasoned with sesame oil

اوس
اسمه

Takoyaki 5pcs AED 32

تاكوياكى (5 قطع) | تاكو بىكى
Crispy Japanese octopus fritters with takoyaki
sauce, Japanese mayo & green onions

Crab Stick Salad AED 32

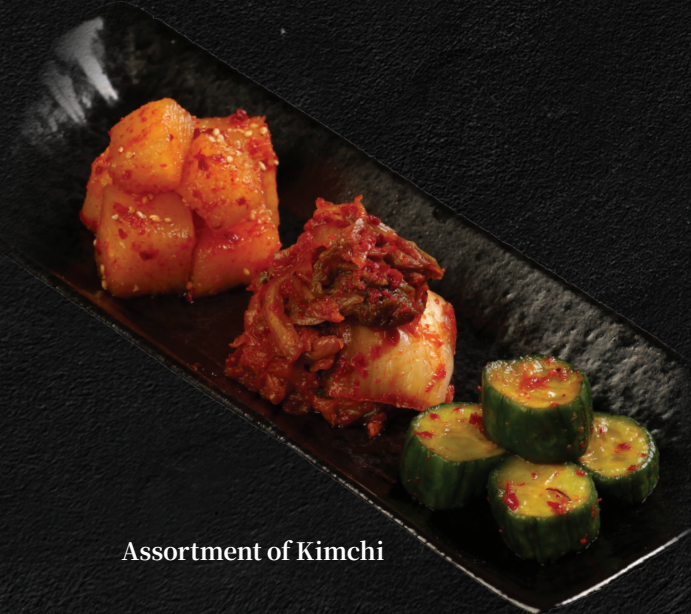
سلطة أصابع الكابوريا | كىمچى
Crab stick salad served with cucumber
and Japanese Mayo

Toasted Seaweed AED 18

أعشاب بحرية محمّصة (10 قطع) | كىمچى
Korean style toasted seaweed, 10pcs

Fried Calamari AED 38

سلطة تشوريغى | كىمچى
Served with Japanese mayo



Assortment of Kimchi



Takoyaki 5pcs



Crab Stick Salad

牛角名物 Gyu-Kaku Classics



Spicy Tuna Volcano

بركان تونا حار | سبايسي-تونا بولكەر-ن

A Gyu-Kaku classic - spicy tuna on crispy fried rice

AED 62

Shrimp Tempura

روبيان تمبورا | 海老の天ぷら

Tiger prawn tempura

3pcs

AED 52

5pcs

AED 72



Assorted Tempura

تشكيلة تمبورا | 天ぷら盛り合わせ

2 pcs Tiger prawn tempura and seasonal vegetables

AED 62

Choregi Salad

سلطة تشوريغي | チョレギサラダ

A bbq classic - salad with japanese choregi dressing, a light sesame, soy & garlic dressing

AED 42

Japanese Fried Chicken 5pcs

دجاج ياباني مقلي (5 قطع) | 鶏の唐揚げ

Crispy & juicy Japanese fried chicken

AED 38



Assorted Tempura



Grilled Chicken Gyoza with Wagyu Butter

一品 Ippin

Salmon Sashimi

بيض داشيماكي | サーモン刺身

Fresh Norwegian salmon sashimi

AED 55

Dashimaki Tamago

داشيماكي تاماغو | だし巻き卵

Traditional Japanese rolled omelette served with Japanese Daikon radish

AED 32



Grilled Chicken Gyoza with Wagyu Butter 5pcs

جيوزا دجاج مشوية مع زبدة واغيو (5 قطع) | 焼き餃子(5個)

Classic Japanese grilled dumplings with chicken, vegetables and Wagyu Butter

AED 42



Tokyo Caesar Salad

سلطة سيزر طوكيو | シーザーサラダ

Japanese style caesar salad served with Kewpie caesar dressing

AED 48



Salmon Sashimi



Spicy Tuna Volcano

特選焼肉 Premium Cuts

和牛



Prime Shortribs
Kalbi 100gm

كالبى | 上カルビ
the king of marble cuts. Extremely tender and melts like butter on the tongue. A highly prized cut with only about a 2.5% yield from the whole beef.

AED 78



Wagyu Lean Meat 100gm

和牛リーニート | لحم واجو قليل الدهن - 100 جرام
Grain-fed lean and tender Wagyu meat with flavor of red meat - our proud signature & a must try
Australian Wagyu MB 4-5

AED 78

和牛



Premium Wagyu Striploin 200gm

和牛サーロイン | واجو ستريب لوين فاخر - 200 جرام
Intensely marbled Wagyu Striploin steak with a rich umami and subtle sweetness with mouthwatering texture.
Australian Wagyu MB 9+

AED 248



Grilled Eel
Kabayaki style AED 72

鰻のかば焼き | أنقليس مشوي على طريقة كاباياكي
Eel with sweet soy glaze for grilling



牛肉 Beef



Shortribs Kalbi 100gm

أضلاع لحم قصيرة (كالبي) - 100 جم | كاربي | AED 62

A must try timeless classic of Japanese BBQ, well balanced with bold flavor of red meat and rich fat

CHOOSE YOUR MARINADE

Miso Marinade | Sweet Soy Tare | Salt & Pepper



Harami Skirt Steak 100gm

هارامي (ستيك سكيرت) - 100 جرام | هارامي | AED 68

Skirt steak prized for its rich beefy flavor

CHOOSE YOUR MARINADE

Miso Marinade | Sweet Soy Tare



Filet Mignon 150gm

فيليه مينيون (150 جرام) | هـ | AED 148

Best seller in Gyu-Kaku USA!

Lean, bite-sized Tenderloin cuts



Beef Tongue 70gm

لسان بقري (70 جرام) | تان | AED 58

A delicassy cut for Japanese BBQ. Pre-marinated in Gyu-Kaku signature Salt Tare topped with Japanese leek and sesame seeds! Try with a squeeze of lemon!



Striploin Steak 200gm

ستريب لوين ستيك - 200 جرام | ساروين | AED 98

Striploin Steak served with wasabi



Premium Beef Tongue 90gm

أنقليس مشوي على طريقة كاباياكي | 厚切り上タン | AED 78

Exceptional Tan-moto beef tongue, thick-cut, juicy with satisfying chew. 2 cuts of premium beef tongue steak best with lemon or wasabi

Dipping Sauces

Gyu-Kaku Tsuke Dare
House Special Sauce

Miso Dare
Miso Sauce

Salt Dare
Salt Sauce

FREE

BBQ Boosters

Gochujang
Korean style spicy chili paste

Wasabi
Japanese spicy horseradish. the king of Japanese confiments pairs well with simple flavors such as salt and pepper

Grated Garlic
For a kick of garlic flavor | FREE

Crunchy Chili Garlic Oil
Addicting spicy garlic chili oil

Umami Scallion Sauce
Japanese leek with Shio Tare umami sauce

Lemon Wedges
1 whole lemon wedges

Chopped Japanese Leek
Grated Daikon Radish | AED 8/ EACH

Japanese Mayo
Japanese Kewpie mayonnaise

Sriracha Mayo

Shichimi Togarashi
Japanese seven-spice chili blend

Yuzu Kosho
Bold, zesty paste made from fermented chili peppers, yuzu citrus peel, adds a spicy, citrusy kick to meats and seafood | AED 12/ EACH

チキン Chicken



Chicken Basil

دجاج بالريحان | チキンバジル

Juicy chicken thighs pre-marinated with Italian basil sauce

AED 38

+10 AED Great with Cheese Fondue

Chicken Teriyaki

دجاج ترياكي | 照り焼きチキン

Juicy chicken thighs pre-marinated with Japanese Teriyaki sauce

AED 38

Umakara Spicy Chicken

أوماكارا دجاج حار | 旨辛チキン

Spicy chicken thighs pre-marinated in spicy umami sauce

AED 38

野菜 Vegetables



Glazed Sweet Potato

بطاطا حلوة مُغطاة بالصلصة | おさつバター

A Gyu-Kaku classic - sweet potato with honey & butter glaze

AED 28

French Fries with Japanese Mayo

بطاطس مقليّة مع مايونيز ياباني

Served with Japanese mayo

AED 24

Peeled Garlic in Foil Cup

ثوم مقشّر في كوب فويل | にんにくホイル焼き

Savor the simplicity and bold flavor of garlic cloves. Grill it and add a savory depth to every bite

AED 24



Assorted Vegetables

تشكيلة خضروات | 野菜盛り合わせ

House assorted veggies for grilling

AED 32



Gyu-Kaku Champignon

تشامبينون جيو-كاکو | 牛角シャンピニオン

White mushroom stuffed with minced wagyu beef

AED 34

Butter Corn with Cheese

ذرة بالزبدة والجبنّة | チーズコーンバター

Corn served with butter and cheese

AED 22

海鮮 Seafood



Miso Butter Salmon

سلمون بزبدة الميسو | 味噌バターサーモン

Norwegian salmon served with Japanese Miso and butter sauce

AED 62

Squid

حبار | イカ

squid for grilling

AED 42

Tiger Prawns 4pcs

روبيان (4 قطع) | 有頭海老4尾

Tiger prawns 4 pcs for grilling

AED 68



Chicken Basil with Cheese Fondue



Tiger Prawns

Japanese Leek

كراث ياباني | 長ネギ

AED 24

Pumpkin

قربع | かぼちゃ

AED 14

Bell Peppers

فلفل ألوان | パプリカ

AED 14

Onion

بصل | 玉ねぎ

AED 14

White Mushroom

فطر أبيض | 白マツシユルム

AED 14

厳選盛り

Premium Sets

Miyabi *set for 2*

طقم مياي لشخصين

350g of Premium Cuts

Premium Wagyu Striploin, Wagyu Lean Meat, Prime Shortribs Kalbi, Harami Skirt Steak in Miso Marinade, Shortribs Kalbi in Sweet Soy Marinade

AED 288

Shogun *set for 3-4*

طقم شوگون ل 3-4 اشخاص

700g of Premium Cuts & 4 Jumbo Shrimps

Premium Wagyu Striploin Steak 200g, Wagyu Lean Meat, Filet Mignon Tenderloin, Prime Shortribs Kalbi, Jumbo Shrimp Tiger Prawns, Harami Skirt Steak in Miso Marinade, Shortribs Kalbi in Sweet Soy Marinade, Beef Tongue

AED 648



寿司 Sushi

Wagyu Sushi

Premium Wagyu Striploin Sushi

سوشي واغيو

AED 82



和牛

lightly seared for ultimate umami,
best with a touch of wasabi

Unagi Roll

AED 76

رول أنقليس | うなぎロール

Grilled Unagi eel, crabstick, Japanese egg omelette, cucumber served with Japanese sweet kabayaki sauce

Salmon Roll

AED 68

رول السلمون (سوشي) | サーモンロール

Norwegian fresh salmon, crabstick, Japanese egg omelette, cucumber, Tobiko, Japanese mayo



ご飯 Rice



Classic Bibimbap

AED 62

بيبيمباب كلاسيكي
石焼きビビンバ

Classic bibimbap served
in sizzling stone bowl

Garlic Beef Fried Rice

AED 74

أرز مقلي باللحم والثوم
بيف-غار-ريك-فرايد-رايس

Best seller in Gyu-Kaku USA! Garlic rice
with beef strips with green onions and
garlic chips

Gyu-Kaku Nori Rice

AED 22

أرز نوربي من جيو-كاجو | 牛角海苔ご飯

A Gyu-Kaku classic - Japanese
rice topped with korean seaweed
topped with sesame seeds

Japanese Rice

AED 18

أرز | ライス

Japanese premium rice



Classic Bibimbap

麵・スープ Noodles & Soup



Goma Negi Shio Ramen AED 58

رامن شيو بالسمن والكرات | 石焼きごまネギ塩ラーメン
A Gyu-Kaku classic - Japanese leek sesame Ramen in salty chicken broth



Miso Ramen AED 62

رامن ميسو | 味噌白湯ラーメン
Miso Ramen made with rich chicken paitan broth

Spicy Miso Ramen AED 62

رامن ميسو حار | ピリ辛味噌白湯ラーメン
Spicy Miso Ramen made with rich chicken paitan broth

Japanese Style Cold Noodles AED 58

نودلز باردة على الطريقة اليابانية | 冷麵
A Gyu-Kaku classic, japanese style cold noodles best with Gochujang

Spicy Kalbi Soup AED 58

شوربة كالبى حارة | 旨辛カルビスープ
Spicy umami soup with shabu beef, vegetables and egg

Seaweed Soup AED 18

شوربة الطحالب | わかめスープ
Seaweed soup with egg topped with green onion

Miso Soup AED 18

شوربة ميسو | 味噌汁
Traditional Japanese soup



Miso Ramen



Japanese Style Cold Noodles



Spicy Kalbi Soup



Goma Negi Shio Ramen

デザート Desserts



牛角アイス Gyu-Kaku Ice Cream

Ice cream drizzled with Japanese "kuromitsu" black sugar syrup and powdered with "kinako" roasted soybean powder

Vanilla AED 24

آيس كريم جيو-كاكو
牛角アイス

Matcha AED 26

آيس كريم ماتشا جيو-كاكو
牛角抹茶アイス



アイスクリーム Ice Cream

Vanilla Ice Cream AED 16

آيس كريم فانيليا | バニラアイス

Matcha Ice Cream AED 18

آيس كريم ماتشا | 抹茶アイス



焼きパイナップル Pineapple

Pinapple for grilling AED 24

أناناس



餅アイス

MOCHI ICE CREAM

Matcha AED 28

موشي آيس كريم ماتشا
餅アイス 抹茶黒蜜キナコ

Japanese Mochi ice cream with Matcha and "kuromitsu" black sugar syrup

Strawberry White Chocolate AED 28

موشي آيس كريم فراولة بالشوكولاتة البيضاء
餅アイス 苺ホワイトチョコ

Japanese Mochi ice cream with strawberry and white chocolate



飲み物 Drinks

お茶

Japanese Tea

Green Tea Ice / Hot AED 18

شاي أخضر | 緑茶

Oolong Tea Ice / Hot AED 18

شاي أولونغ | ウーロン茶

オススメ

Matcha Latte Ice / Hot AED 24

لاتيه ماتشا | 抹茶ラテ

日本の飲み物

Japanese Drinks

Ramune AED 22

راموني | ラムネ

Calpis AED 22

كالبيس | カルピスウォーター

オススメ

Calpis Soda AED 24

كالبيس صودا | カルピスソーダ

Asahi Dry Zero AED 38

آساهي دراي زيرو | アサヒドライゼロ

フレッシュジュース

Fresh Fruit Juice

Orange AED 25

عصير برتقال | オレンジジュース

Pineapple AED 25

عصير أناناس | パイナップルジュース

Watermelon AED 25

عصير بطيخ | すいかジュース

Lemon Mint AED 25

عصير ليمون بالنعناع | レモンミントジュース

お水

Water

Still Water 500 ml AED 12

Acquapanna 1L AED 20

مياه أكوا بانّا

Sparkling Water 500 ml AED 20

San Pellegrino 1L AED 35

مياه فواره سان بيلجرينو

ソフトドリンク

Soft Drinks

Pepsi/ Diet Pepsi/ Mirinda/ 7-Up/ Mountain Dew/
Tonic Water AED 16



4角

Classic AED 42

موهيتو كلاسيك | クラシック

Mint, Lime, Mint Syrup, Sparkling Water

Passion Fruit AED 48

موهيتو بشن فروت | パッション

Passion Fruit, Mint, Mint Syrup, Limes,
Sparkling Water

Berry AED 48

موهيتو توت | ベリー

Mixed Berries, Strawberry Syrup,
Ginger Syrup, Lime, Mint, Mint Syrup,
Sparkling Water

Yuzu AED 48

موهيتو يوزو | 柚子

Yuzu juice, Mint, Mint Syrup, Lime,
Sparkling Water

