

Value

BBQ COURSES

Great for first time date,
everyone's favorite in one!



Geisha \$55 for 2 people

\$12 Savings

APPETIZERS & SIDE DISHES

Edamame
Gyu-Kaku Salad
Miso Soup x2
Kobe Bacon Bits
Garlic Fried Rice

DESSERT

S'mores

BBQ DISHES

Bistro Hanger Steak Miso
Yakishabu
Toro Beef Tare
Prime N.Y. Steak Miso
Shrimp Garlic
Asparagus

前菜・その他

枝豆
牛角サラダ
お味噌汁 x2
神戸牛脂の
ガーリックライス

デザート

スモアーズ

焼き物

柔らかサガリ味噌
焼きしゃぶ
牛バラ肉 タレ
特上ニューヨークステーキ 味噌
海老ガーリック
アスパラガス

Greater quality BBQ for
Best experience of Yakiniku



Samurai \$65 for 2 people

\$13 Savings

APPETIZERS & SIDE DISHES

Hot Oil Seared Salmon
in Citrus Sauce
Gyu-Kaku Salad
Sukiyaki Bibimbap
Miso Soup x2

DESSERT

S'mores

BBQ DISHES

Filet Tip Ponzu
Kalbi Short Rib Tare
Harami Miso Skirt Steak
Shrimp Garlic
Chicken Basil
Assorted Veggies

前菜・その他

サーモンの刺身・牛角風
牛角サラダ
すぎ焼きビビンバ
お味噌汁 x2

デザート

スモアーズ

焼き物

牛フィレポン酢
熟成カルビタレ
ハラミ味噌
海老ガーリック
鶏肉バジル
野菜の盛り合わせ

APPETIZERS

1 to 2 dishes/person recommended to share with your party



#1 BESTSELLER

Hot Oil Seared Salmon in Citrus Sauce
\$8
サーモンの刺身・牛角風



#2 BESTSELLER

Tuna Volcano Crunch
\$7
さくさくボルケーノ



#3 BESTSELLER

Fried Shrimp Dumplings
\$6
海老の揚げ餃子



Wasabi Crunchy Shrimp
\$8
ワサビ海老天ぷら



Steamed Shrimp Dumplings
\$7
蒸し海老餃子
食べるラー油ソース



Fried Shishito Peppers
\$4
揚げしし唐



Addicting Cabbage
\$3
\$4 Spicy Addicting Cabbage
やみつぎキャベツ



Crispy Seaweed
\$2
岩海苔



Hakusai Kim-Chee
\$4
白菜キムチ



Edamame
\$3



Seaweed Salad
\$3
海藻サラダ

SALAD

Gyu-Kaku Salad
Our house special salad; spring mix, cabbage, daikon radish, eggs, cucumber, tomatoes with a Japanese mustard miso dressing

\$6 牛角サラダ



#1 BESTSELLER



Avocado Salad
Avocado, Spring Mix, Tomato, Tobiko Caviar, Mayo, Japanese Citrus Yuzu Dressing
\$6
アボカドサラダ



Tofu Salad
Tofu, Spring Mix, Cucumber, Tomato, Croutons, Creamy Sesame Dressing
\$6
豆腐サラダ

SOUP

Tofu Chigae
Ground Chicken, Tofu, Kimchee, Egg, Green Onion in Spicy Chigae Soup

\$7 豆腐チゲ



#1 BESTSELLER



Seaweed Soup
\$3
わかめスープ



Egg Soup
\$3
玉子スープ



Miso Soup
\$3
味噌汁

BBQ BEEF

2 to 3 dishes/person recommended to share with your party

#1 BESTSELLER

Harami Skirt Steak
Our bestseller!
\$9
Try with: Miso / Garlic
ハラミ味噌

#2 BESTSELLER

Kalbi Short Rib
King of BBQ; juicy boneless short rib
\$10
Try with: Tare Sweet Soy / Shio White Soy
カルビ

#3 BESTSELLER

Beef Tongue w/ Scallion Sauce
Thinly sliced beef tongue with delicious scallion sauce
\$9 ネギタン
\$8 Beef Tongue Only キタン
Try with: Salt & Pepper with Lemon / Yuzu

21-DAY AGED ANGUS BEEF SELECTIONS

OUR PICK!

Bistro Hanger Steak
\$8 Try with: Miso / Garlic
柔らかサガリ

OUR PICK!

Prime New York Steak
\$12 Try with: Ponzu / Miso
特上ニューヨークステーキ

OUR PICK!

Premium Sirloin
Lean & tender Sirloin Flap Steak
\$9 Try with: Ponzu / Tare Sweet Soy
特上ロース

OUR PICK!

Filet Tip
Lean & tender
\$8 Try with: Miso / Ponzu
キフィレ

KOBE STYLE BEEF

Kobe Style Kalbi Short Rib
World renowned for its delicious flavor & remarkable tenderness
\$24
Try with: Ponzu
神戸スタイル・カルビ

Kobe Style Kalbi Chuck
\$16
Try with: Tare Sweet Soy / Garlic
神戸スタイル・バラカルビ

Kobe Style Flap Steak
\$16
Try with: Ponzu / Miso
神戸スタイル・カイノミ

OTHER FAVORITES

Toro Beef
Beef bacon in our special BBQ sauce
\$7 Try with: Tare Sweet Soy / Miso
牛バラ肉

Yaki-Shabu
Thinly sliced beef
\$6 Try with: Spicy Miso / Tare
焼きしゃぶ

Horumon
Beef intestine
\$6 Try with: Shio White Soy / Miso
ホルモン

MARINADES & EXTRA TOPPINGS

<p>Shio White Soy 塩ダレ White soy sauce, ginger, garlic & sesame oil</p>	<p>Tare Sweet Soy タレ Soy sauce, fruit juice & roasted garlic</p>	<p>Miso 味噌ダレ Red miso soy bean paste & sugar</p>	<p>Yuzu 柚子こしょう Japanese yuzu citrus & pepper</p>	<p>Garlic ガーリック Fresh garlic paste, white soy sauce & sesame oil</p>	<p>Basil バジル Italian pesto sauce enhanced by our house marinade</p>
<p>Crunchy Garlic Sauce \$1 牛角特製 食べるラー油 Great with any BBQ meats; popular in Japan!</p>	<p>Sesame Oil with Sea Salt \$1 ごま油とあら塩 Great with Gyu-Tan</p>	<p>Garlic Paste \$1 すりおろしにんにく Try with your favorite BBQ items!</p>	<p>Sanchu Lettuce Wrap w/ Miso \$3 甘味噌付きサンチュ Wrap with any BBQ beef item!</p>		

OTHER MEATS

1 dish/person recommended to share with your party

Chicken Breast
\$6
Try with: Basil / Yuzu
鶏肉

Kurobata Pork Sausages
\$5
Served with Dijon mustard
黒豚ソーセージ

Pork Belly
\$6
Try with: Yuzu / Spicy Miso
豚バラ肉

#1 BESTSELLER

Lamb Chop
\$15 4pcs
\$8 for 2pcs
Try with: Miso Basil / Garlic
ラム肉



SEAFOOD

1 dish/person recommended to share with your party

Salmon
\$8
Try with: Miso
サーモン味噌焼き

Scallop
\$10
Try with: Miso / Garlic
ホタテ焼き

#1 BESTSELLER

Shrimp 4pcs
\$7
Try with: Garlic / Basil
海老ガーリック



VEGGIES

1 dish/person recommended to share with your party

#1 BESTSELLER

Assorted Veggies
\$7
野菜の盛り合わせ

OUR PICK!

Asparagus
\$4
アスパラガス

OUR PICK!

Broccoli
\$4
ブロッコリー

OUR PICK!

Sweet Onion
\$4
たまねぎ

Shishito Pepper
Japanese sweet peppers
\$3
しし唐

Corn
\$4
コーン

Sweet Potato
\$5
さつまいも

Spinach Garlic
\$4
ガーリックほうれん草

OUR PICK!

Mushroom Medley
\$5
キノコ三種類

Zucchini
\$4
ズッキーニ

Enoki Mushroom
\$4
えのき

Garlic Button Mushroom
\$4
ガーリックマッシュルーム

Shiitake Mushroom
\$4
しいたけ

RICE

1 dish/2 people recommended to share

#1

BESTSELLER

Sukiyaki Bibimbap

Beef, onion, Sukiyaki sauce, green onion & rice

\$8

すき焼きビビンバ



Kobe Bacon Bits
Garlic Fried Rice
Kobe bacon bits &
green onion

\$5

神戸牛脂の
ガーリックライス



Shiitake Mushroom
Fried Rice
Shiitake, green
onion, special butter
& garlic sauce

\$6

椎茸フライドライス



Salmon Pesto
Bibimbap
Salmon, spring mix
& pesto sauce

\$8

サーモンレタス
ビビンバ



Steamed Rice

\$3

ライス

NOODLES

1 dish/2 people recommended to share

BEST
RAMEN IN
BROOKLINE!



#1

BESTSELLER

Garlic Noodles

Pan fried champon noodles with
ground chicken, & garlic chips

\$8

超人気! ガーリックヌードル

Goma Negi Ramen >>

Noodles, egg, pork &
green onion in shio broth

\$8

🌶️ +\$1 spice it up!
ごまねぎラーメン



Spicy Chigae Ramen >>

Noodles, ground chicken,
kimchee, green onion, &
spicy chigae soup

\$8

チゲラーメン



Friendly Reminders to Enjoy Japanese BBQ Safely



#1

⚠️ Our grills & stone pots are very hot! Do not touch. Keep away from children!



#2

⚠️ Only grill with a tong, not chopsticks to prevent from cross contamination.



#3

⚠️ Consume raw fish immediately for freshness and to avoid food borne illnesses. Take out option is not recommended.



#4

⚠️ Grill BBQ items immediately for freshness. Poultry, pork & intestine items must be fully cooked.

*Please let us know if you have allergies. Our food may contain eggs, milk, wheat, MSG and/or nuts. Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase risk of food borne illness.

**We reserve the right to charge 20% gratuity for a group of 8 or more.



Gyu-Kaku Reward Card

Grill your way to great benefits with the Yakiniku Card

- Receive a \$25 voucher for every \$500 you spend.
- Enjoy exclusive insider promotions & discounts.
- Earn points from the day you become a member.
- Purchase a Yakiniku card for only \$1 to enjoy great savings.

WINE

RED WINE

	Glass	Bottle
Merlot <i>Sagelands</i> メルロー	\$6	\$24
Pinot Noir <i>Chalone</i> ピノノワール	\$9	\$28
Rioja <i>La Vendimia</i> リオハ	-	\$33
Malbec <i>Broquel</i> マルベック	-	\$30
Shiraz <i>Raw Power</i> シラー	\$7	\$25
Cabernet Sauvignon <i>Bogle</i> カベルネ・ソーヴィニヨン	\$8	\$26

WHITE WINE

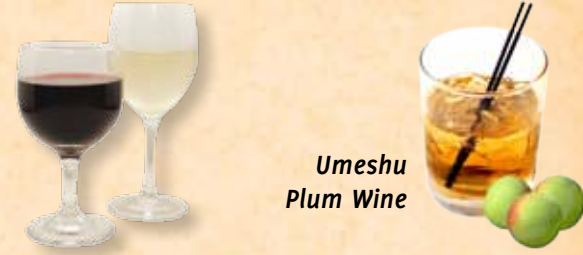
Riesling <i>Pacific Rim</i> リーズリング	\$6	\$24
Pinot Grigio <i>Clos du Bois</i> ピノグリジオ	\$7	\$26
Sauvignon Blanc <i>Casa Lapostolle</i> ソーヴィニヨン・ブラン	\$6	\$24
Chardonnay <i>De Loach</i> シャルドネ	\$7	\$25

SPARKLING WINE

Wyclif ワイクリフ	Glass \$6	Bottle \$24
--------------	-----------	-------------

JAPANESE CORIDIAL

Choya Umeshu チョーヤ梅酒	\$7	\$35
Hana Sake White Peach 白桃酒	\$6	\$30



Umeshu
Plum Wine

HARD LIQUOR

SCOTCH & BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker Black ジョニーウォーカー・ブラックラベル	\$10
Macallan 12yrs マッカラン	\$11

WHISKEY & BOURBON

Jack Daniels ジャックダニエル	\$8
Jameson ジェイムソン	\$9
Maker's Mark メーカーズマーク	\$9
Yamazaki 山崎	\$11

COGNAC

Hennessy VS ヘネシーVS	\$10
--------------------	------

VODKA

Skyy スカイ	\$7
Grey Goose グレイグース	\$10

RUM

Bacardi Light バカルディライト	\$6
Malibu マリブ	\$6
Captain Morgan キャプテンモルガン	\$7

TEQUILA

Jose Cuervo ホセクエルボ	\$8
Patrón Silver パトロンシルバー	\$10

GIN

Bombay Sapphire ボンベイサファイア	\$8
Hendrick's ヘンドリックス	\$10

BEVERAGES

Soft Drink Coke / Diet Coke / Sprite / Gingerale / Lemonade / Unsweetened Iced Tea コーラ・ダイエットコーラ・スプライト・ジンジャーエール・レモネード・アイスティー	\$3
---	-----

Fruit Juice Apple / Orange / Cranberry / Pineapple / Grapefruit アップルジュース・オレンジジュース・クランベリージュース・パイナップルジュース・グレープフルーツジュース	\$3
--	-----

Iced Oolong Tea / Iced Green Tea ウーロン茶・緑茶	\$3
--	-----

Voss Bottled Water / Sparkling Water ボスボトルウォーター	\$6
--	-----

VIRGIN COCKTAILS

Coco-Mo ココモ	\$6
----------------	-----

Strawberry Lemonade ウォッカストロベリーレモネード	\$4
--	-----

Lychee Bellini ライチベリーニ	\$4
---------------------------	-----



Gyu-Kaku
Japanese BBQ

DRINK MENU

BEER, SAKE, COCKTAILS, WINE & MORE!



BEER



On Tap
Kirin Ichiban
 12 OZ
 キリン生
\$4

Kirin Ichiban Pitcher
 60 OZ
 キリン生 ピッチャー
\$16



Beer Bucket
 ビールバケット
\$15 Reg. \$18
 Your choice of 4 beers

12oz Bottles

- | | | | | |
|--|---|---|--|--|
|  Asahi Superdry
アサヒ スーパードライ
\$4.50 |  Samuel Adams
サミュエルアダムス
\$4.50 |  Harpoon IPA
ハーブーンIPA
\$4.50 |  Blue Moon
ブルームーン
\$4.50 |  Sapporo Light
サッポロライト
\$4.50 |
|--|---|---|--|--|

COCKTAILS

SHAKEN

- | | | | | | |
|---|--|--|---|--|---|
|  Lychee Martini
Vodka, plum wine, lychee
ライチ・マティーニ
\$7 |  Ronin Saketini
Grey Goose Vodka, Sake
浪人・酒マティーニ
\$8 |  Fire
Jose Cuervo, X-rated,
Triple Sec, Pineapple
ファイアー
\$8 |  Caribbean Martini
Captain Morgan, Malibu
Coconut, Chambord,
Pineapple
カリビアンマティーニ
\$8 |  Cosmo Nadeshiko
Vodka, Triple Sec, Plum
Wine, Strawberry
コスモナデシコ
\$7 |  Patron Pineapple Martini
Patron, Triple Sec, Pineapple
パトロン・パインマティーニ
\$9 |
|---|--|--|---|--|---|

STIRRED

- | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
|  Rain Forest
Shochu, Midori, Orange,
Pineapple
レインフォレスト
\$7 |  Forbidden Punch
Captain Morgan,
Pomegranate,
Apple Pucker,
Orange, Pineapple
フォービドゥン・パンチ
\$9 |  Bamboo Margarita
Patrón, Sake, Blue
Curacao, Sour Mix
バンブーマルガリータ
\$9 |  Coco-Mo
Mojito w/ Shochu meets
Piña Colada!
ココモ
\$8 / \$6 Virgin |  Vodka Strawberry Lemonade
Vodka, Strawberry,
Lemonade
ウォッカストロベリー
レモネード
\$7 / \$4 Virgin |  Lychee Bellini
Sparkling Wine,
Peach Schnapps, Lychee
ライチベリーニ
\$6 / \$4 Virgin |
|---|--|--|--|--|--|

SAKE

Japanese rice wine made from polished and fermented sake rice.
 Most sakes range from 15-16% alcohol.

- | | | | |
|--|--|--|--|
|  Hot Sake
熱燗
\$4 (glass)
\$9 (carafe) |  Gyu-Kaku Nigori Sake
牛角にがり酒
Junmai Nigori Sake
\$12 (375ml) |  Star Rabbit
月うさぎ
Sparkling Sake
\$21 (300ml) |  Yuri Masamune
由利正宗
Honjonzō
\$5 (glass)
\$15 (carafe) |
|  Otokoyama
男山
Tokubetsu Junmai
\$6 (glass)
\$18 (carafe)
\$45 (720ml) |  Kaori
かおり
Junmai Ginjo
\$7 (glass)
\$21 (carafe) |  Kurosawa
くろさわ
Kimoto Junmai
\$5 (glass)
\$15 (carafe)
\$40 (720ml) |  Wakatake Onikoroshi
鬼ころし
Daiginjo
\$9 (glass)
\$27 (carafe)
\$70 (720ml) |

SHOCHU

Special Japanese distilled beverages: 25% alcohol.
 Best to enjoy on the rocks.

- | | | |
|---|--|---|
|  Ginza no Suzume
銀座のすずめ
Barley
\$6 (glass)
\$45 (720ml) |  Kurokame
黒甕
Sweet Potato
\$7 (glass)
\$58 (720ml) |  Gankutsuou
巖窟王
Rice
\$7 (glass)
\$60 (720ml) |
|---|--|---|