

啥款湯



現炒系列

茼芳石頭湯



\$25

雙份魷魚石頭湯



\$45

山珍海味湯



\$59

洋蔥、蒜頭、乾魷魚、冷盤直轄黑麻油、文火燉出白芝麻、薑門原湯

乾魷魚加量的茼芳石頭湯，鮮味與香氣雙倍提升，UMAMI指數爆表

添加干貝、蝦米、香菇的茼芳石頭湯，彷彿海洋與大地的精華之作

茼芳究極PLUS +\$49

鮮甜蛤蜊x10顆 + 香菇脆丸x6枚

\*乙份套餐限升級乙次

《煎·爆·炒·鮮》湯底四連擊 石頭鍋的究極型態!

- 1 香菇脆丸油煎金黃彈牙 2 茼芳獨門底料猛火爆香  
3 現點現燉嫩肉嫩炒半熟 4 爆量鮮甜蛤蜊入湯滿鮮

白胡椒豚骨



\$39

蒜香海鮮干貝白湯



\$39

蒜香海鮮干貝蛤蜊白湯



\$59

奶香帕瑪森



\$59

經典麻辣鍋



\$59

匯集大量豬骨的精髓與骨香，搭配純天然高山白胡椒帶出辛香微辣

豚骨與時蔬融合的甜味原湯添加干貝、蒜頭卻不失清爽、尾韻甘甜

鮮美湯頭的兩段進化!放入10顆蛤蜊激發鮮甜，海味氣息撲鼻而來

優質乳製品、煙燻切達起司與醇厚帕瑪森起司，絲滑順口奶香鹹甜

大量洋蔥、蒜頭及多種辛香料，搭配六種辣椒與十六味秘方中藥材

附蔬菜盤

全日主餐提供蔬菜及火鍋料18種，商業午餐提供10種

啥款肉

海鮮

巴沙魚片 \$260  
深海魷魚翅 \$280

雞肉

雞里肌肉 \$280  
鮮嫩雞腿肉 \$320

豬肉

自然梅花豬 \$300  
履歷雪花豬 \$320  
嚴品松阪豬 (重組肉) \$400

牛肉

牧場雪花牛 \$320  
低脂沙朗牛 \$340  
美國板腱牛 \$380

豬魚雙盛

自然梅花豬x巴沙魚片 \$280  
履歷雪花豬x巴沙魚片 \$290  
嚴品松阪豬x巴沙魚片 \$330

豬雞雙盛

自然梅花豬x雞里肌肉 \$290  
履歷雪花豬x雞里肌肉 \$300  
嚴品松阪豬x雞里肌肉 \$340

牛魚雙盛

牧場雪花牛x巴沙魚片 \$290  
低脂沙朗牛x巴沙魚片 \$300  
美國板腱牛x巴沙魚片 \$320

牛雞雙盛

牧場雪花牛x雞里肌肉 \$300  
低脂沙朗牛x雞里肌肉 \$310  
美國板腱牛x雞里肌肉 \$330

加購優惠

3鮮尬伊拚

- A 蛤蜊、鮮蝦、軟絲  
B 蛤蜊、鮮蝦、鮮魷  
C 鮮蝦、軟絲、鮮魷

<選>

套餐加價 +\$99

(原價\$149)

\*乙份套餐限加購乙次



商業午餐

供應時段

週一至週五 11:00~16:00 (假日/例假日/國定假日/特殊節、假日/天災假期除外)

湯底 蔬菜豬骨湯

牛肉鍋 \$198  
豬肉鍋 \$198  
海鮮牛肉鍋 \$228  
海鮮豬肉鍋 \$228  
松阪豬肉鍋 \$248

(重組肉)

\*湯底固定，僅商業午餐適用

\*恕不得與點數/兌換券合併使用



海鮮豬肉鍋

飲料冰品自助吧 無限取用



爆香!

附餐 <選一>

白飯 · 烏龍麵 · 寬粉 · 王子麵 · 雞蛋 · 茼芳滷肉飯 +\$15 · 魚鬆滷肉飯 +\$25

\*圖片僅供參考 · 餐點以現場供應為主

計費方式

- 身高121公分(含)以上，每人需點選乙份套餐
- 身高100~120公分每人酌收\$50
- 身高99公分(含)以下不收取費用

用餐提醒

- 用餐時間90分鐘，內用需酌收10%服務費
- 火鍋套餐內用均附飲料冰品自助無限取用
- 外帶僅提供湯底、主食、蔬菜、附餐，不收費服務

過敏原提醒

我們重視您的健康與權益，提醒您點餐時/用餐前，請與服務人員確認菜單內容是否含過敏原等成分，避免用餐後產生不適症狀

食材請煮熟後食用，切勿生食

打卡加購

凡店內用餐於 IG/FB/GOOGLE 打卡

招牌爽脆鮮甜蝦漿 深海魷魚翅

<二選一> 打卡加購價 +\$39

\*每人限打卡加購乙次