

新鮮湯底 Fresh Soup

秘煉老熬牛髓湯 \$50
Exclusive beef broth

海鮮干貝湯 \$50
Seafood flavor soup (Add dried scallops)

九州蒜香豚骨 \$60
Garlic pork stock

韓式泡菜湯底 \$60
Korean Kimchi soup

粵式胡椒豬骨湯 \$70
Cantonese pepper flavor pork broth

川味麻辣湯底 \$80
Spicy herbal soup

鮮菇奶香湯底 \$80
Milky soup with mushroom

養生藥膳湯底 \$80
Herb-flavored soup (Add Chinese herbs)
當歸、川芎、白芍、熟地、粉光蔘鬚、甘草..等多種溫補藥材配方熬煮。

點餐須知~
※選擇喜歡的湯底
※挑選享用主餐
※無限取用野菜自助 (食材依季節嚴選調整)

消費須知~
※用餐時間100分鐘
※內用餐點，恕不提供自助吧餐點額外打包服務

計費方式~
※140公分(含)以上，每人需點選一份套餐
※身高121公分~139公分每人酌收\$250元
※身高120公分以下，不另收費

火鍋附餐 Pick your side

白飯、烏龍麵、冬粉、泡麵、雞蛋、蒸煮麵【擇一】
Rice、Udon noodles、Green bean noodles、Instant noodles
Egg、Steamed noodles (Choose one of them)

附餐白飯升級~ Upgrade
秘製牛滷飯~另加\$30 古早味豬油飯~另加\$30
Braised beef rice(plus\$30)
Traditional Pork Lard mixed rice(plus\$30)

- 用餐時間100分鐘，店內用餐需酌收10%服務費、均附醬料、飲料、冰淇淋自助內用，所有內用餐點，恕不提供自助吧餐點額外打包服務。
- 外帶(無內用)僅提供湯品/主食/蔬菜盤，不另收服務費。
- 若有浪費食材額外酌收每人\$200元食材費用。
- 收費標準~超過100公克自助吧食材即收費。
- 築間幸福鍋物得依季節更換調整菜單與野菜自助區、副食、霜淇淋、冷熱飲內容。
- 雞蛋請煮熟後食用，切勿生食。
- 優惠活動恕不得合併使用。
- 潮境公園店恕不供應，實際供應狀況以各門店現場為主。

海鮮火鍋套餐 Seafood Hot Pot

海鮮四喜鍋 \$380
Club seafood hot Pot
鯛魚片、鮮蝦、軟絲、蛤蜊

蛤蜊鮮蝦鍋 \$350
Clam with shrimp hot Pot

牛肉火鍋套餐 Beef Hot Pot

極上無骨牛小排鍋 \$700
Prime boneless beef rib hot Pot
美國-Prime濕式熟成牛小排

草飼熟成紐澳菲力牛肉鍋 \$420
Australian or New Zealand grass-fed Tenderloin beef hot Pot

草飼熟成紐澳低脂牛肉鍋 \$350
Australian or New Zealand grass-fed blade beef hot Pot

美國冷藏濕式熟成牛五花鍋 \$320
American Cold storage wet-aged Short plate beef hot Pot

豬肉火鍋套餐 Pork Hot Pot

西班牙伊比利豬肉鍋 \$520
Spain Iberian pork hot Pot

松阪豬肉鍋 \$420
Pork neck sliced hot Pot

台灣嚴選雪花豬肉鍋 \$320
Selected Taiwanese pork belly hot Pot

梅花豬肉鍋 \$300
Streaky pork hot Pot

雞肉火鍋套餐 Chicken Hot Pot

現流鮮嫩雞腿排鍋 \$350
Chicken thigh hot Pot
(Clams or Fish fillets, choose either of the two)
蛤蜊、鯛魚【擇一】

羊肉火鍋套餐 Mutton Hot Pot

紐西蘭嫩羊肩鍋 \$400
New Zealand mutton shoulder hot Pot

雪花羔羊鍋 \$350
Lamb hot pot

澳洲特選羊肉鍋 \$320
Australian selected mutton hot Pot

素食火鍋套餐 Vegetarian Hot Pot

素食鍋 \$360
Vegetarian Hot Pot

午餐・宵夜套餐限定

周一至周五

(週六日(含補班課)/國定假日/特殊節日/天災假例外)

午餐 | 上午11:00-下午16:00

宵夜 | 晚上22:00-凌晨04:00

適用台北農安店/台北復興店

幸せってこんなに簡単なもんなんだね

築間

幸福鍋物

刺身王の零用金 記憶に残る味
箸を置く暇がない 食べる手が止まらない 舌は常に喜びに溢れている
一度味わったら その味を忘れられない

他店では味わえない限定

點餐須知~
※選擇喜歡的湯底 ※挑選享用主餐※無限取用野菜自助 (食材依季節嚴選調整)

消費須知~
※用餐時間100分鐘 ※內用餐點・恕不提供自助吧餐點額外打包服務

計費方式~
※140公分(含)以上・每人需點選一份套餐 ※身高121公分~139公分每人酌收\$250元
※身高120公分以下・不另收費

新鮮湯底 Fresh Soup	
招牌石頭湯底 麻油	\$25
Stir-fried onion, garlic with sesame oil soup	
新品 招牌石頭(乾魷魚一份)湯底 麻油	\$40
Stir-fried onion, garlic with sesame oil soup (Add dried squids)	
秘煉老熬牛髓湯	\$50
Exclusive beef broth	
海鮮干貝湯	\$50
Seafood flavor soup (Add dried scallops)	
新品 九州蒜香豚骨 含綠豆成分	\$60
Garlic pork stock	
韓式泡菜湯底 辣椒	\$60
Korean Kimchi soup	
新品 粵式胡椒豬骨湯 辣椒	\$70
Cantonese pepper flavor pork broth	
川味麻辣湯底 麻油 辣椒	\$80
Spicy herbal soup	
鮮菇奶香湯底	\$80
Milky soup with mushroom	
養生藥膳湯底	\$80
Herb-flavored soup (Add Chinese herbs) 當歸、川芎、白芍、熟地、粉光蔘鬚、甘草..等多種溫補藥材配方熬煮。	
新品 老佛爺御膳湯底 (內含雞腿肉) 麻油	\$90
Chicken soup with stir-fried chicken, angelica, jujube red dates and wolfberry 以白雞湯調和昆布高湯，並添加紅棗、當歸、枸杞等溫潤食材熬煮，是獨家私藏湯品。	
石頭藥膳湯底 麻油	\$90
Stir-fried onion, garlic with sesame oil soup (Add Chinese herbs) 當歸、川芎、白芍、熟地、粉光蔘鬚、甘草..等多種溫補藥材配方現炒熬煮。	
新品 松露金鑽雞湯 (內含雞腿肉)	\$90
Chicken soup with stir-fried chicken thigh, black truffle	
新品 麻油雞湯 (內含雞腿肉) 麻油	\$90
Sesame Oil Chicken soup with stir-fried chicken thigh	

火鍋附餐 Pick your side

白飯、烏龍麵、冬粉、泡麵、雞蛋、蒸煮麵【擇一】
Rice・Udon noodles・Green bean noodles・Instant noodles
Egg・Steamed noodles (Choose one of them)

附餐白飯升級~ Upgrade
秘製牛滷飯~另加\$30 古早味豬油飯~另加\$30
Braised beef rice(plus\$30) Traditional Pork Lard mixed rice(plus\$30)

海鮮火鍋套餐 Seafood Hot Pot	
海鮮四喜鍋	\$380
Club seafood hot Pot 鯛魚片、鮮蝦、軟絲、蛤蜊	
蛤蜊鮮蝦鍋	\$350
Clam with shrimp hot Pot	
牛肉火鍋套餐 Beef Hot Pot	
極上無骨牛小排鍋 120g	\$700
Prime boneless beef rib hot Pot 美國-Prime濕式熟成牛小排	
新品 草飼熟成紐澳菲力牛肉鍋 120g	\$420
Australian or New Zealand grass-fed Tenderloin beef hot Pot	
草飼熟成紐澳低脂牛肉鍋 120g	\$350
Australian or New Zealand grass-fed blade beef hot Pot	
美國冷藏濕式熟成牛五花鍋 120g	\$320
American Cold storage wet-aged Short plate beef hot Pot	
豬肉火鍋套餐 Pork Hot Pot	
西班牙伊比利豬肉鍋 120g	\$520
Spain Iberian pork hot Pot	
松阪豬肉鍋 120g 重組肉僅供熟食	\$420
Pork neck sliced hot Pot	
台灣嚴選雪花豬肉鍋 120g	\$320
Selected Taiwanese pork belly hot Pot	
梅花豬肉鍋 120g 重組肉僅供熟食	\$300
Streaky pork hot Pot	
雞肉火鍋套餐 Chicken Hot Pot	
現流鮮嫩雞腿排鍋 120g	\$350
Chicken thigh hot Pot (Clams or Fish fillets, choose either of the two) 蛤蜊、鯛魚【擇一】	
羊肉火鍋套餐 Mutton Hot Pot	
紐西蘭嫩羊肩鍋 120g	\$400
New Zealand mutton shoulder hot Pot	
雪花羔羊鍋 120g 重組肉僅供熟食	\$350
Lamb hot pot	
澳洲特選羊肉鍋 120g 重組肉僅供熟食	\$320
Australian selected mutton hot Pot	
素食火鍋套餐 Vegetarian Hot Pot	
素食鍋 含有~蛋奶素 蔬菜湯底	\$360
Vegetarian Hot Pot	

- 用餐時間100分鐘，店內用餐需酌收10%服務費、均附醬料、飲料、冰淇淋自助內用，所有內用餐點，恕不提供自助吧餐點額外打包服務。
- 外帶(無內用)僅提供湯品/主食/蔬菜盤，不另收服務費。
- 若有浪費食材額外酌收每人\$200元食材費用。
- 收費標準~超過100公克自助吧食材即收費。
- 築間幸福鍋物得依季節更換調整菜單與野菜自助區、副食、霜淇淋、冷熱飲內容。
- 雞蛋請煮熟後食用，切勿生食。
- 優惠活動恕不得合併使用。
- 潮境公園店恕不供應，實際供應狀況以各門店現場為主。

幸せってこんなに簡単なもんなんだね

築間

幸福鍋物

午餐・宵夜套餐限定

週一至週五
(週六日(含補班課) / 國定假日 / 特殊節日 / 天災假例外)

午餐 | 上午11:00-下午16:00
宵夜 | 晚上22:00-凌晨04:00
適用一般門店

創漆之の愛國念 記憶に残る味
箸を置く暇がない 食べる手が止まらない 舌は常に喜びに溢れている
一度味わったら その味を忘れられない

他店では味わえない限定

以下門店不供應午間・宵夜限定套餐

北部地區

基隆潮境公園店/基隆七堵店/新北汐止店/信義世貿店/台北忠孝一店
淡水新市店/台北內湖店/台北南港/雙和中和店/北投立功店/北投石牌店
土城中央店/八德豐德店/中壢威尼斯店/中壢一號社宅店/中壢高鐵北路
南崁中正店/林口文化店/楊梅梅高店/竹北隘口店

中部地區

苗栗頭份店/苗栗竹南店/南屯永春店/豐原富陽店
彰化鹿港店/溪湖太平店/嘉義大雅店

南部地區

左營重和店/苓雅大順店/小港山明店/新興中山店
大寮鳳林店/楠梓大學店/鳳山紅毛港路店/岡山中山店
鼓山美術店/鳳山鳳捷/鳳山五甲/三民聯興/仁武仁雄