

安怎點？

① 選肉品(主餐) → ② 選湯底 → ③ 選附餐

芳芳爆炒下 · 趁燒愛緊呷

啥款湯

現炒大鍋系列

芳芳經典石頭鍋



\$70

洋葱、蒜頭、乾魷魚、冷壓直碎黑麻油、文火煨煮白芝麻、獨門原湯

爆量魷魚石頭鍋



\$100

乾魷魚加量的芳芳石頭湯，鮮味與香氣雙倍提升，UMAMI指數爆表

招牌山珍海味石頭鍋



\$120

添加干貝、蝦米、香菇的芳芳石頭湯，彷彿海洋與大地的精華之作

啥單點

再呷一份

海鮮

巴沙魚片	\$60
深海魷魚翅	\$65
蛤蜊	\$75
鮮蚶	\$75
鮮蝦	\$75
軟絲	\$75

雞肉

雞里肌肉	\$80
鮮嫩雞腿肉	\$100

豬肉

自然梅花豬	\$90
履歷雪花豬	\$100
嚴品松阪豬 (重組肉)	\$140

牛肉

牧場雪花牛	\$100
低脂沙朗牛	\$110
美國板腱牛	\$130

再呷一碗

白飯	\$20
烏龍麵	\$20
寬粉	\$20
王子麵	\$20
雞蛋	\$20
茼蒿肉飯	\$35
魚鬆滷肉飯	\$45

青菜底家

杏鮑菇	\$30
金針菇	\$30
玉米筍	\$30
木耳	\$30
南瓜	\$30
白蘿蔔	\$30
芋頭	\$40
高麗菜	\$40
季節時蔬	\$40

厚呷灰勾料

米血	\$25
甜不辣	\$25
鑫鑫腸	\$25
鴨血	\$30
豆皮	\$30
板豆腐	\$30
魚餃	\$35
蛋餃	\$35
香菇貢丸	\$35
日本Yamasa 紅蟳棒	\$75
招牌爽脆鮮甜蝦漿	\$100

芳芳究極PLUS +\$98

鮮甜蛤蜊x20顆 + 香菇脆丸x12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 芳芳獨門底料猛火爆香
③ 現點現醃嫩肉嫩炒半熟 ④ 爆量鮮甜蛤蜊入湯湧鮮

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 (重組肉)	\$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 (重組肉)	\$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 · 鮮蚶
C 鮮蝦 · 軟絲 · 鮮蚶

<選一>

套餐加價 +\$99

*乙份套餐限加購乙次 (原價\$149)



附蔬菜盤
飲料冰品無限取



附餐 <選一>

白飯 · 烏龍麵 · 寬粉 · 王子麵 · 雞蛋 · 茼蒿肉飯 +\$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、蔬菜盤、附餐，不收服務費

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

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 現點現脆嫩肉嫩炒半熟 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，醇厚卻不失清爽，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 \$400 (重組肉)

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 (重組肉)

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 (重組肉)

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



啥單點

再呷一份

海鮮

巴沙魚片 \$60
深海魷魚翅 \$65
蛤蜊 \$75
鮮魷 \$75
鮮蝦 \$75
軟絲 \$75

雞肉

雞里肌肉 \$80
鮮嫩雞腿肉 \$100

豬肉

自然梅花豬 \$90
履歷雪花豬 \$100
嚴品松阪豬 (重組肉) \$140

牛肉

牧場雪花牛 \$100
低脂沙朗牛 \$110
美國板腱牛 \$130

再呷一碗

白飯 \$20
烏龍麵 \$20
寬粉 \$20
王子麵 \$20
雞蛋 \$20
茼芳滷肉飯 \$35
魚鬆滷肉飯 \$45

青菜底家

杏鮑菇 \$30
金針菇 \$30
玉米筍 \$30
木耳 \$30
南瓜 \$30
白蘿蔔 \$30
芋頭 \$40
高麗菜 \$40
季節時蔬 \$40

厚呷灰勾料

米血 \$25
甜不辣 \$25
鑫鑫腸 \$25
鴨血 \$30
豆皮 \$30
板豆腐 \$30
魚餃 \$35
蛋餃 \$35
香菇貢丸 \$35
日本Yamasa 紅蟳棒 \$75
招牌爽脆鮮甜蝦漿 \$100

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

飲料冰品自助吧 無限取用



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，不收服務費

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