

# 限量單點加購區

 <b>日本A5和牛 A5 Japanese wagyu</b>	<b>\$120</b>
<b>極上無骨牛小排 Prime boneless beef rib</b>	<b>\$60</b>
<b>干貝 Scallop</b>	<b>\$40</b>



## 人氣套餐

頂級人氣首選的好味

**159** 平日午餐 中午12:00-下午16:00

**199** 晚餐/假日 例假日 特殊節日

【用餐時間為90分鐘】  
Dining time is 90 min

- Black Sugar Pearl panna cotta
- Brown Sugar Pearl panna cotta
- Dessert
- 甜品
- Oolong tea
- 阿里山冷泡烏龍茶
- Honey lemonade
- 蜂蜜檸檬
- Drinks
- 飲品
- Koshihikari rice
- 越光米飯
- Rice
- 主食
- Shrimp
- 精選鮮蝦
- Seafood
- 鮮海味
- Chicken thigh
- 走地雞腿
- Chicken
- 嫩雞
- Pork belly
- 嚴選雪花豬腩
- Pork
- 豚肉
- Aged beef plate
- 熟成牛五花
- Beef
- 牛肉

## 御選套餐

蔡間御選自慢の味

**199** 平日午餐 中午12:00-下午16:00

**239** 晚餐/假日 例假日 特殊節日

【用餐時間為90分鐘】  
Dining time is 90 min

- Sea bass
- 鹹酥鱸魚柳
- Pork loin
- 鹹酥松阪豬
- Chicken cartilage
- 鹹酥三角軟骨
- Fried Chicken
- 鹹酥雞
- French fries
- 薯條
- Fried foods
- 寶島炸物
- Mango panna cotta
- 芒果奶酪
- Strawberry panna cotta
- 草莓奶酪
- Brown Sugar Pearl panna cotta
- 黑糖白玉奶酪
- Dessert
- 甜品
- Lemon tea
- 凍檸茶
- Cola / Sprite
- 可樂·雪碧
- Oolong tea
- 阿里山冷泡烏龍茶
- Honey lemonade
- 蜂蜜檸檬
- Drinks
- 飲品
- Rice with Garlic Slices and Lard
- 蒜片豬油飯
- Koshihikari rice
- 越光米飯
- Rice
- 主食
- Oyster
- 鮮蚶
- Squid
- 極甜鮮魷魚
- Shrimp
- 精選鮮蝦
- Seafood
- 鮮海味
- Chicken thigh
- 走地雞腿
- Chicken
- 嫩雞
- Yearling lamb
- 草原嫩羔羊
- Lamb
- 羊肉
- Shoulder hunk pork
- 嚴選梅花豬
- Pork belly
- 嚴選雪花豬腩
- Pork
- 豚肉
- American prime top blade
- 美國板腱牛
- Aged beef plate
- 熟成牛五花
- Beef
- 牛肉

## 豪華套餐

匠人海と陸旨み特集

**239** 平日午餐 中午12:00-下午16:00

**279** 晚餐/假日 例假日 特殊節日

【用餐時間為100分鐘】  
Dining time is 100 min

- Sea bass
- 鹹酥鱸魚柳
- Pork loin
- 鹹酥松阪豬
- Chicken cartilage
- 鹹酥三角軟骨
- Fried Chicken
- 鹹酥雞
- French fries
- 薯條
- Fried foods
- 寶島炸物
- Ice cream
- 冰淇淋
- Mango panna cotta
- 芒果奶酪
- Strawberry panna cotta
- 草莓奶酪
- Brown Sugar Pearl panna cotta
- 黑糖白玉奶酪
- Dessert
- 甜品
- Clam
- 早市沙白
- Hand-cut Pork loin sliced
- 冷藏手切松阪豬肉
- Shoulder hunk pork
- 嚴選梅花豬
- Pork belly
- 嚴選雪花豬腩
- Pork
- 豚肉
- American beef chuck
- 美國熟成霜降牛
- American prime top blade
- 美國板腱牛
- Aged beef plate
- 熟成牛五花
- Beef
- 牛肉
- Chicken thigh
- 走地雞腿
- Chicken
- 嫩雞
- Yearling lamb
- 草原嫩羔羊
- Lamb
- 羊肉
- Shoulder hunk pork
- 嚴選梅花豬
- Pork belly
- 嚴選雪花豬腩
- Pork
- 豚肉
- American beef chuck
- 美國熟成霜降牛
- American prime top blade
- 美國板腱牛
- Aged beef plate
- 熟成牛五花
- Beef
- 牛肉

## 極奢套餐

夢幻絕技上乘の美味

**279** 平日午餐 中午12:00-下午16:00

**319** 晚餐/假日 例假日 特殊節日

【用餐時間為100分鐘】  
Dining time is 100 min

- Sea bass
- 鹹酥鱸魚柳
- Pork loin
- 鹹酥松阪豬
- Chicken cartilage
- 鹹酥三角軟骨
- Fried Chicken
- 鹹酥雞
- French fries
- 薯條
- Fried foods
- 寶島炸物
- Ice cream
- 冰淇淋
- Mango panna cotta
- 芒果奶酪
- Strawberry panna cotta
- 草莓奶酪
- Brown Sugar Pearl panna cotta
- 黑糖白玉奶酪
- Dessert
- 甜品
- Clam
- 早市沙白
- Hand-cut Pork loin sliced
- 冷藏手切松阪豬肉
- Shoulder hunk pork
- 嚴選梅花豬
- Pork belly
- 嚴選雪花豬腩
- Pork
- 豚肉
- Australian marbled Wagyu
- 澳洲黑毛和牛霜降
- Hand-cut Australian Wagyu
- 手切澳洲和牛
- Hand-cut fresh beef
- 冷藏手切溫體牛
- American beef chuck
- 美國熟成霜降牛
- American prime top blade
- 美國板腱牛
- Aged beef plate
- 熟成牛五花
- Beef
- 牛肉
- Chicken thigh
- 走地雞腿
- Chicken
- 嫩雞
- Yearling lamb
- 草原嫩羔羊
- Lamb
- 羊肉
- Shoulder hunk pork
- 嚴選梅花豬
- Pork belly
- 嚴選雪花豬腩
- Pork
- 豚肉
- Australian marbled Wagyu
- 澳洲黑毛和牛霜降
- Hand-cut Australian Wagyu
- 手切澳洲和牛
- Hand-cut fresh beef
- 冷藏手切溫體牛
- American beef chuck
- 美國熟成霜降牛
- American prime top blade
- 美國板腱牛
- Aged beef plate
- 熟成牛五花
- Beef
- 牛肉



任飲任食放題

- ### 新鮮湯底 Fresh Soup
- 日式柴魚干貝清湯 Japanese style bonito & dried scallop soup \$12
  - 特濃番茄湯 Condensed tomato soup \$18
  - 老熬牛髓湯 Bovine bone marrow soup base \$20
  - 鎮店招牌石頭湯 台灣年售超過500萬鍋 Stir-fried onion, garlic with sesame oil soup (Add Dried seafood) \$22
  - 粵式胡椒豬骨湯 Cantonese pepper pork bone broth \$25
  - 老火淬濃雞湯 (內含雞腿肉) Cantonese condensed chicken broth \$25
  - 鮮菇奶香湯 台灣年售超過200萬鍋 Mushroom with creamy fragrant soup base \$25
  - 韓式辣牛骨湯 (內含牛肉) Korean style spicy beef bone broth \$28
  - 老佛爺雞白湯 (內含雞腿肉) Chicken soup base \$28
  - 爆炒龍蝦湯 (內含鮮蝦) Fried lobster stock \$30
  - 松露燻金雞湯 (內含雞腿肉) Chicken broth with black truffle \$32
  - 台式麻辣奶香湯 (內含鴨血、豆腐) Taiwanese Spicy herbal creamy soup \$38
  - 台式麻辣湯 (內含鴨血、豆腐) Taiwanese Spicy herbal soup \$38
  - 正宗嘉義砂鍋魚湯 (內含炸魚粒) Chiayi Clay pot fish soup \$40

# 築間

## 幸福鍋物

如有食材過敏，可先行告知服務人員

**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)

**孩童用餐計費方式:**

- ※ 身高140公分(含)以上，每位原價計算。
- ※ 身高139~120公分，每位原價折抵\$50
- ※ 身高119~100公分，每位原價折抵\$100。
- ※ 身高99公分(含)以下，不另計價。

**用餐須知:**

- 食材請適量取用，剩食>每100g酌收~\$200食材費用。
- 同桌每人須點相同價位，用餐時間以套餐設定為主。
- 最後加點時間為用餐時間最後35分鐘。
- 每桌每15分鐘可加點乙次，每桌加點份數以下列為限：  
1-2人6份 / 3-4人9份 / 5-6人12份。
- 所有消費金額以港幣計算，10%服務費另計。
- 相關所有優惠活動數不得同時合併兌換折抵使用。
- 雞蛋請煮熟後食用，切勿生食。
- 所有餐點僅限內用，恕不接受外帶。

**Dining Instructions**

- ※ Choose your preferred soup base
- ※ Select your main course
- ※ Unlimited self-service vegetables bar (ingredients are seasonally selected and adjusted).

**Billing method for children**

- ※ Height 140 cm and above, calculated at the original price per person.
- ※ Height between 120 cm to 139 cm can enjoy a discount of \$50 at the original price.
- ※ Height between 100 cm to 119 cm can enjoy a discount of \$100 at the original price.
- ※ Height below 99 cm and above is free of charge.

**Consumption Instructions**

- ※ Use food wisely. Leftovers over 100 grams will be charged \$200.
- ※ Everyone at the table must order from the same price range, and meal times follow the set menu.
- ※ The last order time is the final 35 minutes of the meal.
- ※ Order can be repeated every 15 minutes, with the limited quantity for each order:  
6 portions for 1-2 persons / 9 portions for 3-4 persons / 12 portions for 5-6 persons
- ※ Charges are in Hong Kong dollars, plus a 10% service fee.
- ※ Cook eggs thoroughly before eating; do not consume raw.
- ※ For dine-in meals, self-service items cannot be packed for takeaway