一般門市適用

幸せってこんなに簡単なもんなんだね

なべりょうり

築間 幸福鍋物

ユニークで幸せな記憶

なべ物

セット Hot Pot 生食食材請煮熟後食用,切勿生食

お汁 こじん たんなべ

One-Flavor / 1 person

湯品・個人單鍋

柴魚昆布湯 Japanese Bonito and Kombu Broth Soup	基本湯底
招牌石頭湯 魷魚・麻油・米酒 Stir-fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup	$25
爆量魷魚石頭湯 麻油・米酒 Stir-fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup (Add Dried Squids)	$35
秘煉老熬牛髓湯 Exclusive Beef Broth Soup	$50
海鮮干貝湯 Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)	$50
九州蒜香豚骨湯 含蟹豆成分 Garlic Pork Bone Stock Soup	$50
養生藥膳湯 含蟹豆成分 Herb-flavored Soup (Add Chinese Herbs)	$60
粵式胡椒豚骨湯 Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup	$70
川味麻辣湯 麻油・芝麻 Sichuan-style Spicy Soup	$70
濃醇幸福奶香湯 Milky Soup	$70
奶香起司泡菜湯 Creamy Kimchi Cheese Soup	$70
剝皮辣椒雞湯 Taiwanese Pickled Chili Chicken Soup	$70
麻辣奶香湯 麻油・芝麻 Spicy Milk Broth Soup	$80
老佛爺御膳湯 麻油・米酒 內含雞腿肉 Chicken Soup with Stir-fried Chicken, Angelica, Jujube Red Dates and Wolfberry	$80

點餐步驟：
①選擇主餐〉②選擇湯底〉
③無限取用野菜自助

海鮮套餐 かいせん セット

Seafood Hot Pot

潮鯛魚片 Tilapia Fillets	$420
綜合魚片 Mixed Fish Fillets	$450
蛤蜊草蝦 Clam with Tiger Shrimps	$480
海鮮四拼 Seafood combination(4 kinds) Shrimps, Fish Fillets, Clams and Bigfin Reef Squid 蝦姐・鯛魚片・蛤蜊・軟絲	$480
豪華海鮮拼盤 Club Seafood Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters 綜合魚片・草蝦・蝦姐・軟絲・蛤蜊・蝦虹	$680

牛肉套餐 ぎゅうにく セット

Beef Hot Pot

美國牛五花 U.S. Plate Beef	$380
美國板腱牛肉 U.S. Beef Blade	$450
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$550
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$680
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$880
日本A5和牛紐約客 JAPAN A5 Japanese Wagyu	$1,280

豚肉套餐 ぶた にく セット

松阪豚肩為重量肉僅供熟食

Pork Hot Pot

梅花豚肉 Pork Shoulder	$380
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$420
松阪豚肉 Pork Shoulder Butt	$480
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細緻且柔軟・蜂蜜多汁・一入口最純粹自然的甜味綻放	$480

雞・鴨・羊・素食套餐

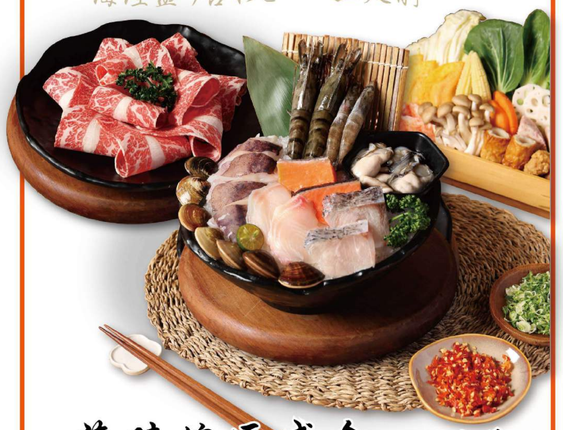
とりにく・かもにく・ひつじ・ベジタリアン セット

Chicken, Duck, Mutton and Vegetarian Hot Pot

特選羊肉・櫻桃鴨皆為重量肉僅供熟食

特選羊肉 Selected Mutton	$380
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$450
櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$380
鮮嫩雞腿排 Chicken Yhigh Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One) 【擇一・Pick 1】蛤蜊・鯛魚片・蝦姐	$420
素食 奶蛋素 Vegetarian(Ovo-Lacto Vegetariant)	$380

海陸盛り合わせ一・二人前



海陸總匯盛合・二人前

Club seafood combine with Selected Meat Combination (2 Persons)

豪華海鮮拼盤
綜合魚片・草蝦・蝦姐・軟絲・蛤蜊・蝦虹
Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters

+

櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$980
鮮嫩雞腿排 Chicken Thigh	$980
特選羊肉 Selected Mutton	$980
梅花豚肉 Pork Shoulder Butt	$980
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$1,020
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$1,050
松阪豚肉 Pork Neck Sliced	$1,080
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細緻且柔軟・蜂蜜多汁・一入口最純粹自然的甜味綻放	$1,080
美國牛五花 U. S Plate Beef	$980
美國板腱牛肉 U. S Beef Blade	$1,050
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$1,150
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$1,280
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$1,480
日本A5和牛紐約客 JAPAN A5 Japanese Wagyu	$1,880

特選羊肉・松阪豚・櫻桃鴨皆為重量肉僅供熟食
生食食材請煮熟後食用,切勿生食

個人雙陸盛合

Selected Meats Combination(1 Person) 松阪豚肉為重量肉僅供熟食

美國牛五花+梅花豚肉 U. S Plate Beef + Pork Shoulder Butt	$380
美國牛五花+台灣嚴選雪花豚肉 U. S Plate Beef + Selected Taiwanese Pork Belly	$400
松阪豚肉+梅花豚肉 Pork neck sliced + Pork Shoulder Butt	$420
美國板腱牛肉+梅花豚肉 U. S Beef Blade + Pork Shoulder Butt	$420
台灣黑豚 黑蜜豚肉+梅花豚肉 Taiwanese Black Pig + Pork Shoulder Butt	$440
松阪豚肉+美國板腱牛肉 Pork Neck Sliced + U. S Beef Blade	$470
松阪豚肉+台灣黑豚 黑蜜豚肉 Pork Neck Sliced + Taiwanese Black Pig	$480
美國極上雪花牛肉+松阪豚肉 U.S. Marbled Beef + Pork Neck Sliced	$520

二種盛り・一人前

個人雙拼盛合 二種盛り・一人前

Combination of meat and fish fillet(1 person)

梅花豚肉+潮鯛魚片 Pork Shoulder Butt + Tilapia Fillets	$400
美國牛五花+潮鯛魚片 U. S Plate Beef + Tilapia Fillets	$400
台灣嚴選雪花豚肉+潮鯛魚片 Selected Taiwanese Pork Belly + Tilapia Fillets	$440
美國板腱牛肉+潮鯛魚片 U. S Beef Blade + Tilapia Fillets	$470

計費方式
- 身高140公分(含)以上,每人需點選乙份套餐
- 身高121公分~139公分每人酌收NT$300
- 身高100公分~120公分每人酌收NT$100
- 身高99公分(含)以下,不另收費

用餐須知
- 用餐時間90分鐘,內用需酌收10%服務費。
- 套餐均提供醬料、飲料、冰淇淋、附餐/蔬菜自助吧無限取用。
- 內用恕不提供自助吧食材餐點打包服務。
- 外帶(無內用)僅提供湯品、主食、蔬菜盤、附餐,免收服務費。
- 優惠活動恕不得合併使用。

食材請適量取用 剩食>100g,酌收NT$200食材費用

貼心提醒:
點餐時/用餐前請與外場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,以維護顧客健康與權益,如遇不適,請盡速告知服務人員。

*圖片僅供參考・餐點以現場供應為主

台北忠孝店、信義世貿店適用
台北農安店、台北復興南路店

幸せってこんなに簡単なもんなんだね

なべりょうり

築間 幸福鍋物

ユニークで幸せな記憶

なべ物

セット Hot Pot 生食食材請煮熟後食用,切勿生食

お汁 こじん たんなべ

One-Flavor / 1 person

湯品・個人單鍋

柴魚昆布湯 基本湯底 Japanese Bonito and Kombu Broth Soup	
秘煉老熬牛髓湯 Exclusive Beef Broth Soup	$50
海鮮干貝湯 Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)	$50
九州蒜香豚骨湯 Garlic Pork Bone Stock Soup	$50
養生藥膳湯 含蟹豆成分 Herb-Flavored Soup (Add Chinese Herbs)	$60
奶香起司泡菜 Creamy Kimchi Cheese Soup	$70
濃醇幸福奶香鍋 Milky Soup	$70
粵式胡椒豚骨湯 Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup	$70
川味麻辣湯 麻油・芝麻 Sichuan-Style Spicy Soup	$70
麻辣奶香湯 麻油・芝麻 Spicy Milk Broth Soup	$80

點餐步驟：
①選擇主餐〉②選擇湯底〉
③無限取用野菜自助

海鮮套餐 かいせん セット

Seafood Hot Pot

潮鯛魚片 Tilapia Fillets	$420
綜合魚片 Mixed Fish Fillets	$450
蛤蜊草蝦 Clam with Tiger Shrimps	$480
海鮮四拼 Seafood combination(4 kinds) Shrimps, Fish Fillets, Clams and Bigfin Reef Squid 蝦蝦・鯛魚片・蛤蜊・軟絲	$480
豪華海鮮拼盤 Club Seafood Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters 綜合魚片・草蝦・蝦蝦・軟絲・蛤蜊・蝦虹	$680

牛肉套餐 ぎゅうにく セット

Beef Hot Pot

美國牛五花 U.S. Plate Beef	$380
美國板腱牛肉 U.S. Beef Blade	$450
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$550
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$680
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$880
日本A5和牛紐約客 JAPAN A5 Japanese Wagyu	$1,280

豚肉套餐 ぶた にく セット

松阪豚菊為重組肉僅供熟食

Pork Hot Pot

梅花豚肉 Pork Shoulder	$380
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$420
松阪豚肉 Pork Shoulder Butt	$480
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細緻且香軟・蜂蜜多汁・一入口最純粹自然的甜味爆發	$480

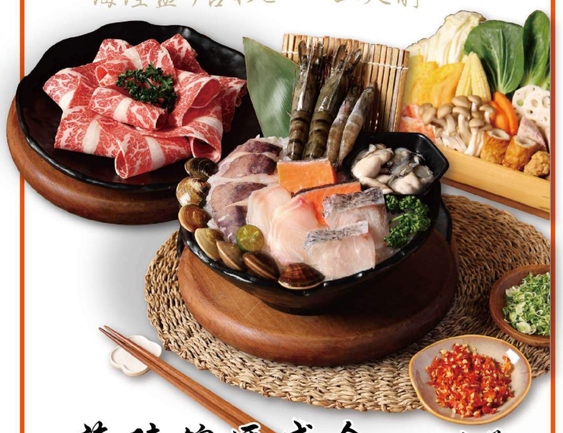
雞・鴨・羊・素食套餐

とりにく・かもにく・ひつじ・ベジタリアン セット
Chicken, Duck, Mutton and Vegetarian Hot Pot

特選羊肉・櫻桃鴨菊為重組肉僅供熟食

特選羊肉 Selected Mutton	$380
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$450
櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$380
鮮嫩雞腿排 Chicken Yhigh	$420
Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One) 【擇一・Pick 1】蛤蜊・鯛魚片・蝦蝦	
素食 奶蛋素 Vegetarian(Ovo-Lacto Vegetariant)	$380

海陸盛り合わせ一・二人前



海陸總匯盛合・二人前

Club seafood combine with Selected Meat Combination (2 Persons)

豪華海鮮拼盤
綜合魚片・草蝦・蝦蝦・軟絲・蛤蜊・蝦虹
Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters

+

櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$980
鮮嫩雞腿排 Chicken Thigh	$980
特選羊肉 Selected Mutton	$980
梅花豚肉 Pork Shoulder Butt	$980
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$1,020
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$1,050
松阪豚肉 Pork Neck Sliced	$1,080
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細緻且香軟・蜂蜜多汁・一入口最純粹自然的甜味爆發	$1,080
美國牛五花 U. S Plate Beef	$980
美國板腱牛肉 U. S Beef Blade	$1,050
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$1,150
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$1,280
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$1,480
日本A5和牛紐約客 JAPAN A5 Japanese Wagyu	$1,880

特選羊肉・松阪豚・櫻桃鴨菊為重組肉僅供熟食
生食食材請煮熟後食用,切勿生食

個人雙陸盛合

Selected Meats Combination(1 Person) 松阪豚肉為重組肉僅供熟食

美國牛五花+梅花豚肉 U. S Plate Beef + Pork Shoulder Butt	$380
美國牛五花+台灣嚴選雪花豚肉 U. S Plate Beef + Selected Taiwanese Pork Belly	$400
松阪豚肉+梅花豚肉 Pork neck sliced + Pork Shoulder Butt	$420
美國板腱牛肉+梅花豚肉 U. S Beef Blade + Pork Shoulder Butt	$420
台灣黑豚 黑蜜豚肉+梅花豚肉 Taiwanese Black Pig + Pork Shoulder Butt	$440
松阪豚肉+美國板腱牛肉 Pork Neck Sliced + U. S Beef Blade	$470
松阪豚肉+台灣黑豚 黑蜜豚肉 Pork Neck Sliced + Taiwanese Black Pig	$480
美國極上雪花牛肉+松阪豚肉 U.S. Marbled Beef + Pork Neck Sliced	$520

二種盛り・一人前

個人雙拼盛合 二種盛り・一人前

Combination of meat and fish fillet(1 person)

梅花豚肉+潮鯛魚片 Pork Shoulder Butt + Tilapia Fillets	$400
美國牛五花+潮鯛魚片 U. S Plate Beef + Tilapia Fillets	$400
台灣嚴選雪花豚肉+潮鯛魚片 Selected Taiwanese Pork Belly + Tilapia Fillets	$440
美國板腱牛肉+潮鯛魚片 U. S Beef Blade + Tilapia Fillets	$470

計費方式
- 身高140公分(含)以上,每人需點選乙份套餐
- 身高121公分~139公分每人酌收NT$300
- 身高100公分~120公分每人酌收NT$100
- 身高99公分(含)以下,不另收費

用餐須知
- 用餐時間90分鐘,內用需酌收10%服務費。
- 套餐均提供醬料、飲料、冰淇淋、附餐/蔬菜自助吧無限取用。
- 內用恕不提供自助吧食材餐點打包服務。
- 外帶(無內用)僅提供湯品、主食、蔬菜盤、附餐,免收服務費。
- 優惠活動恕不得合併使用。

食材請適量取用 剩食>100g,酌收NT$200食材費用

貼心提醒:
點餐時/用餐前請與外場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,以維護顧客健康與權益,如遇不適,請盡速告知服務人員。

*圖片僅供參考・餐點以現場供應為主

火烤雙饗門市適用

幸せってこんなに簡単なもんなんだね

なべりょうり

築間 幸福鍋物

ユニークで幸せな記憶

なべ物

セット Hot Pot 生食食材請煮熟後食用,切勿生食

お汁 こじん たんなべ

One-Flavor / 1 person

湯品・個人單鍋

柴魚昆布湯 Japanese Bonito and Kombu Broth Soup	基本湯底
招牌石頭湯 魷魚・麻油・米酒 Stir-fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup	$25
爆量魷魚石頭湯 麻油・米酒 Stir-fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup (Add Dried Squids)	$35
秘煉老熬牛髓湯 Exclusive Beef Broth Soup	$50
海鮮干貝湯 Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)	$50
九州蒜香豚骨湯 含蟹豆成分 Garlic Pork Bone Stock Soup	$50
養生藥膳湯 含蟹豆成分 Herb-flavored Soup (Add Chinese Herbs)	$60
粵式胡椒豚骨湯 Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup	$70
川味麻辣湯 麻油・芝麻 Sichuan-style Spicy Soup	$70
濃醇幸福奶香湯 Milky Soup	$70
奶香起司泡菜湯 Creamy Kimchi Cheese Soup	$70
剝皮辣椒雞湯 Taiwanese Pickled Chili Chicken Soup	$70
麻辣奶香湯 麻油・芝麻 Spicy Milk Broth Soup	$80
老佛爺御膳湯 麻油・米酒 內含雞腿肉	$80

點餐步驟：
①選擇主餐〉②選擇湯底〉
③無限取用野菜自助

海鮮套餐 かいせん セット

Seafood Hot Pot

潮鯛魚片 Tilapia Fillets	$420
綜合魚片 Mixed Fish Fillets	$450
蛤蜊草蝦 Clam with Tiger Shrimps	$480
海鮮四拼 Seafood combination(4 kinds) Shrimps, Fish Fillets, Clams and Bigfin Reef Squid 蝦類・鯛魚片・蛤蜊・軟絲	$480
豪華海鮮拼盤 Club Seafood Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters 綜合魚片・草蝦・蝦類・軟絲・蛤蜊・蝦蛄	$680

牛肉套餐 ぎゅうにく セット

Beef Hot Pot

美國牛五花 U.S. Plate Beef	$380
美國板腱牛肉 U.S. Beef Blade	$450
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$550
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$680
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$880
日本A5和牛紐約客 A5 Japanese Wagyu JAPAN	$1,280

豚肉套餐 ぶた にく セット

松阪豚皆為重量級肉僅供熟食

Pork Hot Pot

梅花豚肉 Pork Shoulder	$380
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$420
松阪豚肉 Pork Shoulder Butt	$480
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細緻且柔軟，釋出多汁，一入口盡純粹自然的鮮味爆發	$480

雞・鴨・羊・素食套餐

とりにく・かもにく・ひつじ・ベジタリアン セット

Chicken, Duck, Mutton and Vegetarian Hot Pot

特選羊肉・櫻桃鴨皆為重量級肉僅供熟食

特選羊肉 Selected Mutton	$380
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$450
櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$380
鮮嫩雞腿排 Chicken Yhigh	$420
Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One) 【擇一・Pick 1】蛤蜊・鯛魚片・蝦類	
素食 奶蛋素 Vegetarian(Ovo-Lacto Vegetariant)	$380

海陸盛り合わせ・二人前

海陸總匯盛合・二人前

Club seafood combine with Selected Meat Combination (2 Person)

豪華海鮮拼盤

綜合魚片・草蝦・蝦類・軟絲・蛤蜊・蝦蛄

Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters

+

櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$980
鮮嫩雞腿排 Chicken Thigh	$980
特選羊肉 Selected Mutton	$980
梅花豚肉 Pork Shoulder Butt	$980
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$1,020
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$1,050
松阪豚肉 Pork Neck Sliced	$1,080
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細緻且柔軟，釋出多汁，一入口盡純粹自然的鮮味爆發	$1,080
美國牛五花 U. S Plate Beef	$980
美國板腱牛肉 U. S Beef Blade	$1,050
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$1,150
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$1,280
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$1,480
日本A5和牛紐約客 A5 Japanese Wagyu JAPAN	$1,880

特選羊肉・松阪豚・櫻桃鴨皆為重量級肉僅供熟食
生食食材請煮熟後食用,切勿生食

個人雙陸盛合

Selected Meats Combination(1 Person) 松阪豚肉為重量級肉僅供熟食

美國牛五花+梅花豚肉 U. S Plate Beef + Pork Shoulder Butt	$380
美國牛五花+台灣嚴選雪花豚肉 U. S Plate Beef + Selected Taiwanese Pork Belly	$400
松阪豚肉+梅花豚肉 Pork neck sliced + Pork Shoulder Butt	$420
美國板腱牛肉+梅花豚肉 U. S Beef Blade + Pork Shoulder Butt	$420
台灣黑豚 黑蜜豚肉+梅花豚肉 Taiwanese Black Pig + Pork Shoulder Butt	$440
松阪豚肉+美國板腱牛肉 Pork Neck Sliced + U. S Beef Blade	$470
松阪豚肉+台灣黑豚 黑蜜豚肉 Pork Neck Sliced + Taiwanese Black Pig	$480
美國極上雪花牛肉+松阪豚肉 U.S. Marbled Beef + Pork Neck Sliced	$520

二種盛り・一人前

個人雙拼盛合 二種盛り・一人前

Combination of meat and fish fillet(1 person)

梅花豚肉+潮鯛魚片 Pork Shoulder Butt + Tilapia Fillets	$400
美國牛五花+潮鯛魚片 U. S Plate Beef + Tilapia Fillets	$400
台灣嚴選雪花豚肉+潮鯛魚片 Selected Taiwanese Pork Belly + Tilapia Fillets	$440
美國板腱牛肉+潮鯛魚片 U. S Beef Blade + Tilapia Fillets	$470

計費方式
- 身高140公分(含)以上,每人需點選乙份套餐
- 身高121公分~139公分每人酌收NT$300
- 身高100公分~120公分每人酌收NT$100
- 身高99公分(含)以下,不另收費

用餐須知
- 用餐時間90分鐘,內用需酌收10%服務費。
- 套餐均提供醬料、飲料、冰淇淋、附餐/蔬菜自助吧無限取用。
- 內用恕不提供自助吧食材餐點打包服務。
- 外帶(無內用)僅提供湯品、主食、蔬菜盤、附餐,免收服務費。
- 優惠活動恕不得合併使用。

食材請適量取用 剩食>100g,酌收NT$200食材費用

貼心提醒:
點餐時/用餐前請與外場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,以維護顧客健康與權益,如遇不適,請盡速告知服務人員。

*圖片僅供參考・餐點以現場供應為主

台南崇善店適用

幸せってこんなに簡単なもんなんだね

なべりょうり

築間 幸福鍋物

ユニークで幸せな記憶

なべ物

セット Hot Pot 生食食材請煮熟後食用,切勿生食

お汁 こじん たんなべ

One-Flavor / 1 person

湯品・個人單鍋

柴魚昆布湯 Japanese Bonito and Kombu Broth Soup 基本湯底	
招牌石頭湯 韮蔥・麻油・米酒 Stir-fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup	$25
爆量魷魚石頭湯 麻油・米酒 Stir-fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup (Add Dried Squids)	$35
秘煉老熬牛髓湯 Exclusive Beef Broth Soup	$50
海鮮干貝湯 Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)	$50
九州蒜香豚骨湯 含蟹足成分 Garlic Pork Bone Stock Soup	$50
養生藥膳湯 含蟹足成分 Herb-flavored Soup (Add Chinese Herbs)	$60
粵式胡椒豚骨湯 Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup	$70
川味麻辣湯 麻油・芝麻 Sichuan-style Spicy Soup	$70
濃醇幸福奶香湯 Milky Soup	$70
奶香起司泡菜湯 Creamy Kimchi Cheese Soup	$70
剝皮辣椒雞湯 Taiwanese Pickled Chili Chicken Soup	$70
麻辣奶香湯 麻油・芝麻 Spicy Milk Broth Soup	$80
老佛爺御膳湯 麻油・米酒 內含雞腿肉	$80

點餐步驟：
①選擇主餐〉②選擇湯底〉
③選擇附餐〉④無限取用野菜自助

海鮮套餐 かいせん セット

Seafood Hot Pot

潮鯛魚片 Tilapia Fillets	$420
綜合魚片 Mixed Fish Fillets	$450
蛤蜊草蝦 Clam with Tiger Shrimps	$480
海鮮四拼 Seafood combination(4 kinds) Shrimps, Fish Fillets, Clams and Bigfin Reef Squid 鮮蝦・鯛魚片・蛤蜊・軟絲	$480
豪華海鮮拼盤 Club Seafood Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters 綜合魚片・草蝦・鮮蝦・軟絲・蛤蜊・鮮蚵	$680

牛肉套餐 ぎゅうにく セット

Beef Hot Pot

美國牛五花 U.S. Plate Beef	$380
美國板腱牛肉 U.S. Beef Blade	$450
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$550
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$680
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$880
日本A5和牛紐約客 A5 Japanese Wagyu	$1,280

豚肉套餐 ぶた にく セット

松阪豚菊為重組肉僅供熟食

Pork Hot Pot

梅花豚肉 Pork Shoulder	$380
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$420
松阪豚肉 Pork Shoulder Butt	$480
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細嫩且赤軟・釋放多汁・一入口最純粹自然的鮮味爆發	$480

雞・鴨・羊・素食套餐

とりにく・かもにく・ひつじ・ベジタリアン セット

Chicken, Duck, Mutton and Vegetarian Hot Pot

特選羊肉・櫻桃鴨菊為重組肉僅供熟食

特選羊肉 Selected Mutton	$380
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$450
櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$380
鮮嫩雞腿排 Chicken Yhigh Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One) 【擇一・Pick 1】蛤蜊・鯛魚片・鮮蝦	$420
素食 奶蛋素 Vegetarian(Ovo-Lacto Vegetariant)	$380

豪華盛り合わせ・二人前

海陸總匯盛合・二人前

Club seafood combine with Selected Meat Combination (2 Persons)

豪華海鮮拼盤

綜合魚片・草蝦・鮮蝦・軟絲・蛤蜊・鮮蚵

Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters

+

櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$980
鮮嫩雞腿排 Chicken Thigh	$980
特選羊肉 Selected Mutton	$980
梅花豚肉 Pork Shoulder Butt	$980
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$1,020
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$1,050
松阪豚肉 Pork Neck Sliced	$1,080
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細嫩且赤軟・釋放多汁・一入口最純粹自然的鮮味爆發	$1,080
美國牛五花 U. S Plate Beef	$980
美國板腱牛肉 U. S Beef Blade	$1,050
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$1,150
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$1,280
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$1,480
日本A5和牛紐約客 A5 Japanese Wagyu	$1,880

特選羊肉・松阪豚・櫻桃鴨菊為重組肉僅供熟食
生食食材請煮熟後食用,切勿生食

個人雙陸盛合 二種盛り・一人前

Selected Meats Combination(1 Person)

松阪豚肉為重組肉僅供熟食

美國牛五花+梅花豚肉 U. S Plate Beef + Pork Shoulder Butt	$380
美國牛五花+台灣嚴選雪花豚肉 U. S Plate Beef + Selected Taiwanese Pork Belly	$400
松阪豚肉+梅花豚肉 Pork neck sliced + Pork Shoulder Butt	$420
美國板腱牛肉+梅花豚肉 U. S Beef Blade + Pork Shoulder Butt	$420
台灣黑豚 黑蜜豚肉+梅花豚肉 Taiwanese Black Pig + Pork Shoulder Butt	$440
松阪豚肉+美國板腱牛肉 Pork Neck Sliced + U. S Beef Blade	$470
松阪豚肉+台灣黑豚 黑蜜豚肉 Pork Neck Sliced + Taiwanese Black Pig	$480
美國極上雪花牛肉+松阪豚肉 U.S. Marbled Beef + Pork Neck Sliced	$520

個人雙拼盛合 二種盛り・一人前

Combination of meat and fish fillet(1 person)

梅花豚肉+潮鯛魚片 Pork Shoulder Butt + Tilapia Fillets	$400
美國牛五花+潮鯛魚片 U. S Plate Beef + Tilapia Fillets	$400
台灣嚴選雪花豚肉+潮鯛魚片 Selected Taiwanese Pork Belly + Tilapia Fillets	$440
美國板腱牛肉+潮鯛魚片 U. S Beef Blade + Tilapia Fillets	$470

お汁 湯品・共享鴛鴦鍋

おしどり鍋 Double-flavor

A+B $70/人 (包廂最低人數：5人)

指定門店限定

A. 擇一：柴魚昆布湯、招牌石頭湯、秘煉老熬牛髓湯、海鮮干貝湯

B. 擇一：爆量魷魚石頭湯、奶香起司泡菜湯、養生藥膳湯、剝皮辣椒雞湯、麻辣奶香湯、老佛爺御膳湯

計費方式

- 身高140公分(含)以上,每人需點選乙份套餐
- 身高121公分~139公分每人酌收NT$300
- 身高100公分~120公分每人酌收NT$100
- 身高99公分(含)以下,不另收費

用餐須知

- 用餐時間90分鐘,內用需酌收10%服務費。
- 套餐均提供醬料、飲料、冰淇淋、附餐/蔬菜自助吧無限取用。
- 內用恕不提供自助吧食材餐點打包服務。
- 外帶(無內用)僅提供湯品、主食、蔬菜盤、附餐,免收服務費。
- 優惠活動恕不得合併使用。

食材請適量取用 剩食>100g,酌收NT$200食材費用

貼心提醒：
點餐時/用餐前請與外場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,以維護顧客健康與權益,如遇不適,請盡速告知服務人員。

*圖片僅供參考・餐點以現場供應為主