

幸せってこんなに簡単なもんなんだね

# 築間

## 幸福鍋物



川味麻辣湯  
picy herbal soup base

### 新鮮湯底 Fresh Soup

- 招牌石頭湯底 麻油 \$25  
Stir-fried onion, garlic with sesame oil soup
- 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  
Bovine bone marrow soup
- 海鮮干貝湯 \$50  
Dried scallop seafood soup
- 九州蒜香豚骨 新品 \$60  
Garlic pork bone broth
- 韓式泡菜湯底 新品 \$60  
Korean Kimchi soup
- 粵式胡椒豬骨湯 新品 \$70/100  
(無料/有料)  
Cantonese pepper pork bone broth soup
- 川味麻辣湯底 麻油 \$80  
Spicy herbal soup
- 鮮菇奶香湯底 新品 \$80  
Mushroom with creamy fragrant soup
- 養生藥膳湯底 新品 \$80  
Herb-flavored soup  
(Using Chinese medicines as base)  
當歸、川芎、白芍、熟地、粉光麥麵、甘草、等多種滋補藥材配方熬煮。
- 老佛爺御膳湯底 (內含雞腿肉) 麻油 \$90  
Chicken soup  
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、粉光麥麵、甘草、等多種滋補藥材配方現炒熬煮。
- 松露金鑽雞湯 (內含雞腿肉) 新品 \$90  
Chicken Soup With Black Truffle
- 麻油雞湯 (內含雞腿肉) 麻油 \$90  
Sesame chicken soup

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

### 海鮮火鍋套餐 Seafood Hot Pot



龍王  
Special club seafood

- 龍王鍋 \$1,080  
Special club seafood hot pot:  
大干貝、生蠔、巨無霸草蝦、草蝦、鮑魚片、鮑魚角、軟絲、鱈魚片、鯛魚片、鮭魚片、蛤蜊、鮮魷、霜降牛、松阪豬、嫩羊肩【擇一】
- 巨無霸草蝦鍋 \$680  
Giant tiger shrimp hot pot  
蛤、蚶、魚、牛、豬、羊【擇一】
- 海鮮總匯鍋 \$680  
Club seafood hot pot  
鱈魚片、鯛魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、軟絲、鮮魷、蛤蜊、生蠔
- 蛤蜊草蝦鍋 \$520  
Clam with tiger shrimp hot pot
- 特選鮭魚鍋 \$500  
Special salmon fillets hot pot
- 綜合魚片鍋 \$450  
Mixed fish fillets hot pot
- 潮鯛魚片鍋 \$420  
Walleye fillets hot pot
- 海陸總匯鍋 \$780  
Club seafood & meat hot pot  
鱈魚片、鯛魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、鮮魷、蛤蜊  
紐澳熟成低脂牛、雪花豬肉、雪花羔羊【擇一】



松阪豬  
Spain Olive Pork



澳洲M9+黑毛和牛板腱  
Australia Special selected Wagyu

### 牛肉火鍋套餐 Beef Hot Pot

- 日本A5和牛鍋 贈品供應 \$1,580  
A5 Japanese Wagyu hot pot  
(產地:日本山形/宮城仙台南/北海道知府)
- 澳洲M9+黑毛和牛霜降鍋 \$880  
Australia Special selected Wagyu hot pot
- 澳洲M9+黑毛和牛板腱鍋 \$880  
Australia Wagyu chuck steak hot pot
- 極上無骨牛小排鍋 \$980  
美國-Prime濕式熟成牛小排  
Prime boneless beef rib hot pot
- 美國極上熟成雪花牛肉鍋 \$680  
marbled beef hot pot
- 經典老饕牛肉鍋 每日限額 麻油 \$520  
Classic Gourments beef hot pot  
秘製獨家配料，需搭配石頭湯底，現點現炒
- 美國濕式熟成霜降牛肉鍋 \$620(大)  
America Wet-aged Marbled beef hot pot \$520(小)
- 美國冷藏濕式熟成板腱牛肉鍋 新品 \$550(大)  
America cold storage Wet-aged top blade \$480(小)  
beef hot pot
- 草餉熟成紐澳菲力牛肉鍋 新品 \$620(大)  
Australia & New Zealand Grass-fed \$520(小)  
Tenderloin beef hot pot
- 草餉熟成紐澳低脂牛肉鍋 \$450  
Australia & New Zealand Grass-fed low-fat Wet-aged beef hot pot
- 美國冷藏濕式熟成牛五花鍋 \$420  
America 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 新品 \$680  
Spain Cerdo Ibérico hot pot
- 松阪豬肉鍋 新品 \$620(大)  
Spain Olive Pork hot pot \$520(小)
- 台灣嚴選雪花豬肉鍋 \$420  
Taiwan marbled pork hot pot
- 梅花豬肉鍋 新品 \$400  
Pork shoulder hot pot

### 雞鴨火鍋套餐 Duck & Chicken Hot Pot

- 宜蘭櫻桃鴨肉鍋 新品 重組肉僅供熟食 \$420  
Taiwan Yilan Cherry duck hot pot
- 現流鮮嫩雞腿排鍋 新品 蛤蜊、鯛魚【擇一】 \$420  
chicken thighs hot pot  
(Clam or Fish, choose either of the two)

### 羊肉火鍋套餐 Lamb Hot Pot

- 紐西蘭嫩羊肩鍋 新品 \$500  
New Zealand shoulder of mutton hot pot
- 雪花羔羊鍋 新品 重組肉僅供熟食 \$450  
Lamb hot pot
- 澳洲特選羊肉鍋 新品 重組肉僅供熟食 \$420  
Australia mutton hot pot



宜蘭櫻桃鴨  
Taiwan Yilan Cherry duck

### 素食火鍋套餐 Vegetarian Hot Pot

- 素食鍋 含有一道明廚 \$420  
Vegetarian hot pot/Vegetable soup base)  
蔬菜湯底

### 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~  
秘製牛油飯~另加\$30 古早味豬油飯~另加\$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。  
(以食材重量合併計算)。
- 收費標準~超過100公克自助吧食材即收費。
- 華商幸福鍋物依季節更換調製菜單與野菜自助區、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。



幸福原來可以如此簡單

## 幸福滿滿推薦

- 1/. 秘製牛滷肉飯 \$50  
Braised beef on rice
- 2/. 秘滷鴨血 \$50  
Duck Maroon Jelly
- 3/. 古早味豬油飯 \$50  
Lardy rice
- 4/. 金縷腐皮 \$60  
Bean curd skin
- 5/. 手工三記魚餃 \$100  
Fish dumplings
- 6/. 魚包蛋 \$60  
Fish package egg
- 7/. 紅蟳棒 yamasa \$120  
Red Crab Stick



加料單點  
A La Carte

### 海鮮類單點 Seafood a La Carte

- 👑 海鮮總匯 Club seafood \$580
- 👑 巨無霸草蝦 Giant tiger shrimp \$420
- 北海道大干貝 Hokkaido scallop \$300
- 特選鮭魚片 Salmon fillets \$400
- 綜合魚片 Mixed fish fillets \$350
- 草蝦 Tiger shrimp \$280
- 潮鯛魚片 Bream fillets \$320
- 生蠔 Oyster(big size) \$150
- 軟絲 / 鮮蝦 Neritic Squid/shrimp \$120
- 鮮蚶 / 蛤蜊 Oyster(small size)/Clam \$120

### 肉品類單點 Meat a la Carte

- 🇯🇵 日本A5和牛 限量供應 \$1,480  
A5 Japanese Beef (產地: 日本山形/宮城/北海道/北海)
- 澳洲M9+黑毛和牛霜降 限量供應 \$780  
Australia Special selected Wagyu hot pot
- 澳洲M9+黑毛和牛板腱 \$780  
Australia Wagyu chuck steak hot pot
- 極上無骨牛小排 \$880  
Prime boneless beef rib
- 美國極上熟成雪花牛肉 marbled beef \$580
- 美國濕式熟成霜降牛肉 America Wet-aged Marbled beef \$420
- 美國冷藏濕式熟成板腱牛肉 America cold storage Wet-aged top blade beef \$380
- 🆕 草飼熟成紐澳菲力牛肉 Australia & New Zealand Grass-fed tenderloin beef \$420
- 草飼熟成紐澳低脂牛肉 Australia & New Zealand Grass-fed low-fat Wet-aged beef hot pot \$350
- 美國冷藏濕式熟成牛五花 America cold storage Wet-aged Short plate beef \$320
- 西班牙伊比利豬肉 限量供應 \$580  
Spain Cerdo Ibérico
- 松阪豬肉 單組肉僅供熟食 \$420  
Matsusaka pork
- 台灣嚴選雪花豬肉 \$320  
Taiwan Marbled
- 梅花豬肉 單組肉僅供熟食 \$300  
Pork shoulder
- 紐西蘭嫩羊肩 \$400  
Shoulder of mutton
- 雪花羔羊 單組肉僅供熟食 \$350  
Lamb
- 澳洲特選羊肉 單組肉僅供熟食 \$320  
Australia mutton
- 宜蘭櫻桃鴨肉 單組肉僅供熟食 \$320  
Taiwan Yilan Cherry duck
- 現流鮮嫩雞腿排 \$320  
chicken thighs



Bean curd skin  
金縷腐皮

### 加料類單點 A La Carte

- 紅蟳棒 yamasa \$120  
Red Crab Stick
- 手工三記魚餃 \$100  
Fish dumplings
- 魚包蛋 \$60  
Fish package of egg
- 金縷腐皮 \$60  
Bean curd skin
- 麻吉燒 \$50  
Mochi
- 冬粉 / 烏龍麵 / 蒸煮麵 \$20  
Green bean noodles / Udon noodles  
Steamed noodles
- 泡麵 / 雞蛋 / 白飯 \$20  
Instant noodles / Egg / Rice
- ※雞蛋請煮熟後食用·切勿生食

### 熟食 Delicatessen

- 秘滷鴨血 \$50  
Duck Maroon Jelly
- 🆕 秘製牛滷飯 \$50  
Braised beef on rice
- 古早味豬油飯 \$50  
Lardy rice

JHU JIAN しゃぶしゃぶ

