

湯品

お汁

招牌石頭湯 麻油 米酒 \$25
Stir-fried onion, garlic with sesame oil soup

雙份魷魚石頭湯 麻油 米酒 \$45
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)

韓式泡菜湯 \$50
Korean Kimchi soup

粵式胡椒豬骨湯(無料) \$50
Cantonese pepper flavor pork broth(Non pork tripe)

日式奶香湯 \$60
Japanese milky soup

養生藥膳湯 \$60
Herb-flavored soup (Add Chinese herbs)
當歸、川芎、白芍、熟地、粉光參鬚、甘草..等
多種溫補藥材配方熬煮。

川味麻辣湯 \$70
Spicy herbal soup

新品 麻辣奶香湯 \$70
Mixed spicy herbal & milky soup

築間

幸福鍋物

鍋物

なべ物

海鮮火鍋套餐 SEAFOOD

巴沙魚片鍋 \$260
Basa fish fillets hot pot

潮鯛魚片鍋 \$320
Tilapia fillets hot pot

綜合海鮮鍋 \$480
Seafood platter hot pot
鮮蚵、蛤蜊、鮮蝦、鯛魚、軟絲、草蝦

雞鴨羊火鍋套餐 CHICKEN/DUCK/LAMB

雞里肌肉 \$280
Chicken tenders hot pot

現流鮮嫩雞腿排鍋 \$320
Chicken thigh hot pot

櫻桃鴨肉鍋 \$360
Yilan duck hot pot

特選羊肉鍋 \$320
Australian selected mutton hot pot

豬肉火鍋套餐 PORK

梅花豬肉鍋 \$300
Pork Shoulder hot pot

雪花豬肉鍋 \$320
Prime Marbled Pork hot pot

松阪豬肉鍋 \$420
Pork neck hot pot

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

牛肉火鍋套餐 BEEF

美國濕式熟成牛五花鍋 \$320
American wet-aged streaky beef hot pot

草飼熟成低脂牛肉鍋 \$340
Grass-fed lade beef hot pot

美國濕式熟成板腱牛肉鍋 \$380
Grass-fed tenderloin beef hot pot

草飼熟成菲力牛肉鍋 \$450
Grass-fed tenderloin beef hot pot

美國極上熟成雪花牛肉鍋 \$480
American marbled beef hot pot

極上無骨牛小排鍋 \$680
Prime boneless beef rib hot pot

美國-Prime濕式熟成牛小排

素食火鍋套餐 VEGTARIAN

素食鍋 奶蛋素 \$360
Vegetarian Hot Pot

雙拼火鍋套餐 COMBO

◆ 豬魚雙盛

巴沙魚片x梅花豬肉鍋 \$280
Basa fish fillets & Pork collar butt hot pot

巴沙魚片x雪花豬肉鍋 \$290
Basa fish fillets & Pork belly hot pot

巴沙魚片x松阪豬肉鍋 \$330
Basa fish fillets & Pork collar butt hot pot

◆ 豬雞雙盛

雞里肌肉x梅花豬肉鍋 \$290
Chicken tenders & Pork collar butt hot pot

雞里肌肉x雪花豬肉鍋 \$300
Chicken tenders & Pork collar butt hot pot

雞里肌肉x松阪豬肉鍋 \$350
Chicken tenders & Pork neck hot pot

◆ 牛魚雙盛

巴沙魚片x美國濕式熟成牛五花鍋 \$290
Basa fish fillets & American wet-aged streaky beef hot pot

巴沙魚片x草飼熟成低脂牛肉鍋 \$300
Basa fish fillets & Grass-fed lade beef hot pot

巴沙魚片x美國濕式熟成板腱牛肉鍋 \$320
Basa fish fillets & Grass-fed tenderloin beef hot pot

◆ 牛雞雙盛

雞里肌肉x美國濕式熟成牛五花鍋 \$300
Chicken tenders & American wet-aged streaky beef hot pot

雞里肌肉x草飼熟成低脂牛肉鍋 \$310
Chicken tenders & Grass-fed lade beef hot pot

雞里肌肉x美國濕式熟成板腱牛肉鍋 \$330
Chicken tenders & Grass-fed tenderloin beef hot pot

海鮮拼盤

<套餐加購>

+\$99

A 蛤蜊・鮮蝦・軟絲

B 蛤蜊・鮮蝦・鮮蚵

C 鮮蝦・軟絲・鮮蚵

(選1)

*乙份套餐限加購乙次

商業午餐

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

板腱牛肉鍋 \$238

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

附餐

Pick your side

(選1)

白飯・寬粉・烏龍麵・王子麵・雞蛋・精粹滷肉飯 +\$15・招牌雞滷飯 +\$25

Rice・Udon noodles・Instant noodles・Green bean noodles・Eggs・Braised pork rice・Chicken & Braised pork rice

◆ 內用均附飲料、冰品自助無限取用

單品

たんびん

海鮮單點 MEAT

草蝦 \$160
Black tiger prawn

肉品單點 MEAT

雞里肌肉 \$100
Chicken tenders

現流鮮嫩雞腿排 \$140
Chicken thighs

櫻桃鴨肉 \$180
Yilan duck

梅花豬肉 \$120
Pork Shoulder

雪花豬肉 \$140
Prime Marbled Pork

松阪豬肉 \$240
Pork neck

西班牙伊比利豬肉 \$340
Spain Iberian pork

特選羊肉 \$140
Australian selected mutton

美國濕式熟成牛五花 \$140
American wet-aged streaky beef

草飼熟成低脂牛肉 \$160
Grass-fed lade beef

美國濕式熟成板腱牛肉 \$200
Grass-fed tenderloin beef

草飼熟成菲力牛肉 \$270
Grass-fed tenderloin beef

美國極上熟成雪花牛肉 \$300
American marbled beef

極上無骨牛小排 \$500
Prime boneless beef rib

蔬菜單點 VEGETABLE

杏鮑菇 \$30
King Oyster Mushroom

金針菇 \$30
Enoki Mushroom

玉米筍 \$30
Baby Corn

木耳 \$30
Black Fungus

南瓜 \$30
Pumpkin

白蘿蔔 \$30
White Radish

芋頭 \$40
Taro

高麗菜 \$40
Cabbage

季節時蔬 \$40
Seasonal Vegetables

火鍋料單點 A LA CARTE

米血 \$25
Sticky Rice Blood Cake

甜不辣 \$25
Tempura (Taiwanese-style)

鑫鑫腸 \$25
Mini Taiwanese Sausages

鴨血 \$30
Duck Blood Jelly

豆皮 \$30
Tofu Skin

板豆腐 \$30
Firm Tofu

魚餃 \$35
Fish Dumpling

蛋餃 \$35
Egg Dumpling

香菇貢丸 \$35
Shiitake Pork Meatball

日本Yamasa紅蟳棒 \$75
Crab meat stick

招牌爽脆鮮甜蝦漿 \$100
Shrimp Paste

附餐單點 A LA CARTE

寬粉/烏龍麵/王子麵/雞蛋/白飯 \$20
Green bean noodles / Udon noodles
Instant noodles / Eggs / Rice

精粹滷肉飯 \$35
Braised pork rice

招牌雞滷飯 \$45
Chicken & Braised pork rice

打・卡・加・購 凡店內用餐於IG/FB/GOOGLE 打卡

招牌爽脆鮮甜蝦漿 (原價\$100) 打卡加購價+\$39

點餐步驟 ① 選擇湯底 ② 選擇主餐 ③ 選擇附餐

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
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

湯品

お汁

招牌石頭湯	麻油 米酒	\$25
Stir-fried onion, garlic with sesame oil soup		
雙份魷魚石頭湯	麻油 米酒	\$45
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)		
韓式泡菜湯		\$50
Korean Kimchi soup		
粵式胡椒豬骨湯(無料)		\$50
Cantonese pepper flavor pork broth(Non pork tripe)		
日式奶香湯		\$60
Japanese milky soup		
養生藥膳湯		\$60
Herb-flavored soup (Add Chinese herbs) 當歸、川芎、白芍、熟地、粉光參、甘草..等 多種溫補藥材配方熬煮。		
川味麻辣湯		\$70
Spicy herbal soup		
新品 麻辣奶香湯		\$70
Mixed spicy herbal & milky soup		

燒肉

やきにく

牛肉火烤套餐 BEEF

口味選擇: 韓式辣味/和風醬燒



極上無骨牛小排 \$740
Prime Boneless Short Rib



美國極上熟成雪花牛肉 \$540
U.S. Prime Aged Marbled Beef



美國濕式熟成板腱牛肉 \$440
U.S. Wet-aged Top Blade



美國濕式熟成牛五花 \$380
Wet-aged Marbled Beef

豬肉火烤套餐 PORK

口味選擇: 韓式辣味/和風醬燒



西班牙伊比利豬肉 \$580
Spanish Iberian Pork



雪花豬肉 \$380
Prime Marbled Pork



梅花豬肉 \$360
Pork Shoulder

附餐

Pick your side (選1)

白飯・寬粉・烏龍麵・王子麵・雞蛋・精粹滷肉飯 +\$15・招牌雞滷飯 +\$25
Rice・Udon noodles・Instant noodles・Green bean noodles・Eggs・Braised pork rice・Chicken & Braised pork rice

◆ 內用均附飲料、冰品自助無限取用

單品

たんぴん

牛肉單點 BEEF

美國濕式熟成牛五花	\$200
Wet-aged Marbled Beef	
美國濕式熟成板腱牛肉	\$260
U.S. Wet-aged Top Blade	
美國極上熟成雪花牛肉	\$360
U.S. Prime Aged Marbled Beef	
極上無骨牛小排	\$560
Prime Boneless Short Rib	

豬肉單點 PORK

梅花豬肉	\$180
Pork Shoulder	
雪花豬肉	\$200
Prime Marbled Pork	
西班牙伊比利豬肉	\$400
Spanish Iberian Pork	

蔬菜單點 VEGETABLE

櫛瓜	\$100
Zucchini	
玉米筍	\$100
Baby Corn	
山藥	\$100
Nagaimo	
杏鮑菇	\$100
King Oyster Mushroom	
綜合拼盤	\$120
Vegetable Platter	



真・火烤兩吃

*圖片僅供參考·餐點以現場供應為主

點餐步驟 ① 選擇湯底 ② 選擇主餐 ③ 選擇附餐

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
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