

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 rice
- 2/. 祕滷鴨血 \$50  
Braised duck's blood jelly
- 3/. 古早味豬油飯 \$50  
Traditional Pork Lard mixed rice
- 4/. 金縷腐皮 \$60  
Bean curd sheets
- 5/. 手工三記魚餃 \$100  
Hand made fish paste dumpling
- 6/. 魚包蛋 \$60  
Fish Rolled filling with egg
- 7/. 紅蟳棒 yamasa \$120  
Crab meat 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 Tilapia 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 wagyu (產地:日本山形/宮城/仙台/北海道知床)
- 澳洲M9+黑毛和牛霜降 限量供應 \$780  
M9+ Australian marbled wagyu
- 澳洲M9+黑毛和牛板腱 \$780  
M9+ Australian blade wagyu
- 極上無骨牛小排 \$880  
Prime boneless beef rib
- 美國極上熟成雪花牛肉 \$580  
American marbled beef
- 美國濕式熟成霜降牛肉 \$420  
American wet-aged beef chuck
- 美國冷藏濕式熟成板腱牛肉 \$380  
American wet-aged beef blade
- 草飼熟成紐澳菲力牛肉 \$420  
Australian or New Zealand grass-fed Tenderloin beef
- 草飼熟成紐澳低脂牛肉 \$350  
Australian or New Zealand grass-fed blade beef
- 美國冷藏濕式熟成牛五花 \$320  
American wet-aged streaky beef
- 西班牙伊比利豬肉 限量供應 \$580  
Spain Iberian pork
- 松阪豬肉 重組肉僅供熟食 \$420  
Pork neck sliced
- 台灣嚴選雪花豬肉 \$320  
Selected Taiwanese pork belly
- 梅花豬肉 重組肉僅供熟食 \$300  
Streaky pork
- 紐西蘭嫩羊肩 \$400  
New Zealand mutton shoulder
- 雪花羔羊 重組肉僅供熟食 \$350  
Lamb
- 澳洲特選羊肉 重組肉僅供熟食 \$320  
Australian selected mutton
- 宜蘭櫻桃鴨肉 重組肉僅供熟食 \$320  
Taiwan Yilan duck
- 現流鮮嫩雞腿排 \$320  
chicken thighs

新品  
激推



Bean curd sheets  
金縷腐皮

### 加料類單點 A La Carte

- 紅蟳棒 yamasa \$120  
Crab meat stick
- 手工三記魚餃 \$100  
Hand made fish paste dumpling
- 魚包蛋 \$60  
Fish Rolled filling with egg
- 金縷腐皮 \$60  
Bean curd sheets
- 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 / Eggs / Rice  
※雞蛋請煮熟後食用·切勿生食

### 熟食 Delicatessen

新品  
激推

- 祕滷鴨血 \$50  
Braised duck's blood jelly
- 秘製牛滷飯 \$50  
Braised beef rice
- 古早味豬油飯 \$50  
Traditional Pork Lard mixed rice

JHU JIAN しゃぶしゃぶ



いつもここに幸せな感じを味わっています



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  
Spicy herbal soup base

### 新鮮湯底 Fresh Soup

- 招牌石頭湯底 \$25 麻油  
Stir-fried onion, garlic with sesame oil soup
- 招牌石頭(乾魷魚一份)湯底 \$40 麻油  
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)
- 九州蒜香豚骨 \$60 含雙豆成分  
Garlic pork stock
- 韓式泡菜湯底 \$60  
Korean Kimchi soup
- 粵式胡椒豬骨湯 \$70/100 (無料/有料)  
Cantonese pepper flavor pork broth (\$70 - non pork tripe / \$100 - with pork tripe)
- 川味麻辣湯底 \$80 麻油  
Spicy herbal soup
- 鮮菇奶香湯底 \$80  
Milky soup with mushroom
- 養生藥膳湯底 \$80  
Herb-flavored soup (Add Chinese herbs) 當歸、川芎、白芍、熟地、粉光蔘鬚、甘草..等 多種溫補藥材配方熬煮。
- 老佛爺御膳湯底 (內含雞腿肉) \$90 麻油  
Chicken soup with stir-fried chicken, angelica, jujube red dates and wolfberry 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 \$90 麻油  
Stir-fried onion, garlic with sesame oil soup (Add Chinese herbs) 當歸、川芎、白芍、熟地、粉光蔘鬚、甘草..等 多種溫補藥材配方現炒熬煮。
- 新品 松露金鑽雞湯 (內含雞腿肉) \$90  
Chicken soup with stir-fried chicken thigh, black truffle
- 新品 麻油雞湯 (內含雞腿肉) \$90 麻油  
Sesame Oil Chicken soup with stir-fried chicken thigh

### 海鮮火鍋套餐 Seafood Hot Pot



龍王  
Exclusive club seafood

- 龍王鍋 \$1,080  
Exclusive club seafood hot pot 大千貝、生蠔、巨無霸草蝦、草蝦、鮑魚片、鮑魚角 軟絲、鱸魚片、鯛魚片、鮭魚片、蛤蜊、鮮蚶 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 鱸魚片、鯛魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、軟絲 鮮蚶、蛤蜊、生蠔
- 蛤蜊草蝦鍋 \$520  
Clam with tiger shrimp hot pot
- 特選鮭魚鍋 \$500  
Salmon fillets hot pot
- 綜合魚片鍋 \$450  
Mixed fish fillets hot pot
- 潮鯛魚片鍋 \$420  
Tilapia fillets hot pot
- 海陸總匯鍋 \$780  
Club seafood combine with selected meat 鱸魚片、鯛魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦 鮮蚶、蛤蜊 紐澳熟成低脂牛、雪花豬肉、雪花羔羊【擇一】



松阪豬  
Pork neck sliced



澳洲M9+黑毛和牛板腱  
M9+ Australian blade wagyu

### 牛肉火鍋套餐 Beef Hot Pot

- 日本A5和牛鍋 限量供應 \$1,580  
A5 Japanese wagyu hot pot (產地:日本山形/宮城/北海道) 知床
- 澳洲M9+黑毛和牛霜降鍋 \$880  
M9+ Australian marbled wagyu hot pot
- 澳洲M9+黑毛和牛板腱鍋 \$880  
M9+ Australian blade wagyu 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  
American marbled beef hot pot
- 新品 經典老饕牛肉鍋 每日限量 \$520 麻油  
Stir-fried marinated beef with exclusive sauce 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) \$520(小)  
American wet-aged beef chuck hot pot
- 新品 美國冷藏濕式熟成板腱牛肉鍋 \$550(大) \$480(小)  
American wet-aged beef blade hot pot
- 新品 草飼熟成紐澳菲力牛肉鍋 \$620(大) \$520(小)  
Australian or New Zealand grass-fed Tenderloin beef hot pot
- 草飼熟成紐澳低脂牛肉鍋 \$450  
Australian or New Zealand grass-fed blade beef hot pot
- 美國冷藏濕式熟成牛五花鍋 \$420  
American wet-aged streaky beef hot pot

### 豬肉火鍋套餐 Pork Hot Pot

- 西班牙伊比利豬肉鍋 \$680  
Spain Iberian pork hot pot
- 松阪豬肉鍋 重組肉僅供熟食 \$620(大) \$520(小)  
Pork neck sliced hot pot
- 台灣嚴選雪花豬肉鍋 \$420  
Selected Taiwanese pork belly hot pot
- 梅花豬肉鍋 重組肉僅供熟食 \$400  
Streaky pork hot pot

### 雞鴨火鍋套餐 Chicken & Duck Hot Pot

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

### 羊肉火鍋套餐 Mutton Hot Pot

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



宜蘭櫻桃鴨  
Taiwan Yilan duck

### 素食火鍋套餐 Vegetarian Hot Pot

- 素食鍋 含有一蛋奶素 \$420  
Vegetarian Hot Pot 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~ Upgrade  
秘製牛滷飯~另加\$30 古早味豬油飯~另加\$30  
Braised beef rice(plus\$30) Traditional Pork Lard mixed rice(plus\$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。
- 築間幸福鍋物得依季節更換調整菜單與野菜自助區、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。

- 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



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 rice
- 2/. 祕滷鴨血 \$50  
Braised duck's blood jelly
- 3/. 古早味豬油飯 \$50  
Traditional Pork Lard mixed rice
- 4/. 金縷腐皮 \$60  
Bean curd sheets
- 5/. 手工三記魚餃 \$100  
Hand made fish paste dumpling
- 6/. 魚包蛋 \$60  
Fish Rolled filling with egg
- 7/. 紅蟳棒 yamasa \$120  
Crab meat stick



### 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 Tilapia 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 隱形供應 A5 Japanese wagyu (產地:日本山形/宮城/福山/北海道) \$1,480
- 澳洲M9+黑毛和牛霜降 隱形供應 M9+ Australian marbled wagyu \$780
- 澳洲M9+黑毛和牛板腱 M9+ Australian blade wagyu \$780
- 極上無骨牛小排 Prime boneless beef rib \$880
- 美國極上熟成雪花牛肉 American marbled beef \$580
- 美國濕式熟成霜降牛肉 American wet-aged beef chuck \$420
- 美國冷藏濕式熟成板腱牛肉 American wet-aged beef blade \$380
- 草飼熟成紐澳菲力牛肉 Australian or New Zealand grass-fed Tenderloin beef \$420
- 草飼熟成紐澳低脂牛肉 Australian or New Zealand grass-fed blade beef \$350
- 美國冷藏濕式熟成牛五花 American wet-aged streaky beef \$320
- 西班牙伊比利豬肉 隱形供應 Spain Iberian pork \$580
- 松阪豬肉 重組肉僅供熟食 Pork neck sliced \$420
- 台灣嚴選雪花豬肉 Selected Taiwanese pork belly \$320
- 梅花豬肉 重組肉僅供熟食 Streaky pork \$300
- 紐西蘭嫩羊肩 New Zealand mutton shoulder \$400
- 雪花羔羊 重組肉僅供熟食 Lamb \$350
- 澳洲特選羊肉 重組肉僅供熟食 Australian selected mutton \$320
- 宜蘭櫻桃鴨肉 重組肉僅供熟食 Taiwan Yilan duck \$320
- 現流鮮嫩雞腿排 chicken thighs \$320

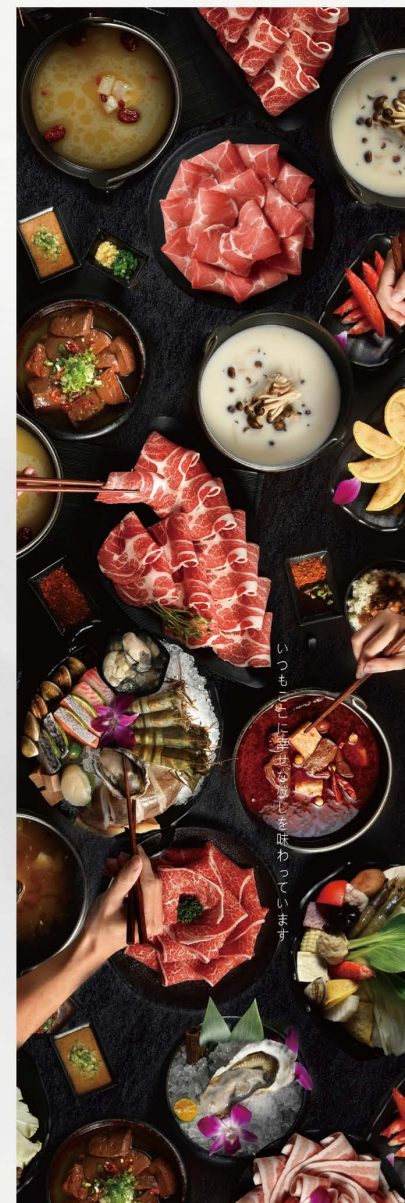


### 加料類單點 A La Carte

- 紅蟳棒 yamasa Crab meat stick \$120
- 手工三記魚餃 Hand made fish paste dumpling \$100
- 魚包蛋 Fish Rolled filling with egg \$60
- 金縷腐皮 Bean curd sheets \$60
- 麻吉燒 Mochi \$50
- 冬粉 / 烏龍麵 / 蒸煮麵 Green bean noodles / Udon noodles Steamed noodles \$20
- 泡麵 / 雞蛋 / 白飯 Instant noodles / Eggs / Rice \$20
- ※雞蛋請煮熟後食用·切勿生食
- 熟食 Delicatessen
- 祕滷鴨血 Braised duck's blood jelly \$50
- 秘製牛滷飯 Braised beef rice \$50
- 古早味豬油飯 Traditional Pork Lard mixed rice \$50

新品  
激推

JHU JIAN しゃぶしゃぶ



221 201

適用 台北農安店/台北復興南路店/台北忠孝一店/信義世貿店



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  
Spicy herbal soup base

## 新鮮湯底 Fresh Soup

- 秘煉老熬牛髓湯  
Exclusive beef broth \$50
- 海鮮干貝湯  
Seafood flavor soup (Add dried scallops) \$50
- 新品** 九州蒜香豚骨  
Garlic pork stock \$60
- 韓式泡菜湯底  
Korean Kimchi soup \$60
- 新品** 粵式胡椒豬骨湯  
Cantonese pepper flavor pork broth (\$70 - non pork tripe / \$100 - with pork tripe) \$70/100 (無料/有料)
- 川味麻辣湯底  
Spicy herbal soup \$80 **麻油**
- 鮮菇奶香湯底  
Milky soup with mushroom \$80
- 養生藥膳湯底  
Herb-flavored soup (Add Chinese herbs)  
當歸、川芎、白芍、熟地、粉光麥鬚、甘草...等  
多種溫補藥材配方熬煮。 \$80
- 新品** 麻辣奶香湯底  
Mixed spicy herbal & milky soup \$90



鮮菇奶香湯底  
Milky soup with mushroom

- 點餐須知~
- ※選擇喜歡的湯底
  - ※挑選享用餐
  - ※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  
Exclusive club seafood

- 龍王鍋**  
Exclusive club seafood hot pot \$1,080  
大干貝、生蠔、巨無霸草蝦、草蝦、鮑魚片、鮑魚角、軟絲、鱸魚片、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**  
Giant tiger shrimp hot pot \$680  
蛤、蚶、魚、牛、豬、羊【擇一】
- 海鮮總匯鍋**  
Club seafood hot pot \$680  
鱸魚片、鯛魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、軟絲、鮮魷、蛤蜊、生蠔
- 蛤蜊草蝦鍋**  
Clam with tiger shrimp hot pot \$520
- 特選鮭魚鍋**  
Salmon fillets hot pot \$500
- 綜合魚片鍋**  
Mixed fish fillets hot pot \$450
- 潮鯛魚片鍋**  
Tilapia fillets hot pot \$420
- 海陸總匯鍋**  
Club seafood combine with selected meat \$780  
鱸魚片、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  
Pork neck sliced



澳洲M9+黑毛和牛板腱  
M9+ Australian blade wagyu

## 牛肉火鍋套餐 Beef Hot Pot

- 日本A5和牛鍋** **限量供應**  
A5 Japanese wagyu hot pot \$1,580  
(產地：日本山形/宮城/仙台/北海道知床)
- 澳洲M9+黑毛和牛霜降鍋**  
M9+ Australian marbled wagyu hot pot \$880
- 澳洲M9+黑毛和牛板腱鍋**  
M9+ Australian blade wagyu hot pot \$880
- 極上無骨牛小排鍋**  
美國-Prime濕式熟成牛小排 \$980  
Prime boneless beef rib hot pot
- 美國極上熟成雪花牛肉鍋**  
American marbled beef hot pot \$680
- 美國濕式熟成霜降牛肉鍋 \$620(大)  
American wet-aged beef chuck hot pot \$520(小)
- 美國冷藏濕式熟成板腱牛肉鍋**  
American wet-aged beef blade hot pot \$550(大)  
\$480(小)
- 草飼熟成紐澳菲力牛肉鍋**  
Australian or New Zealand grass-fed Tenderloin beef hot pot \$620(大)  
\$520(小)
- 草飼熟成紐澳低脂牛肉鍋**  
Australian or New Zealand grass-fed blade beef hot pot \$450
- 美國冷藏濕式熟成牛五花鍋**  
American wet-aged streaky beef hot pot \$420

## 豬肉火鍋套餐 Pork Hot Pot

- 西班牙伊比利豬肉鍋**  
Spain Iberian pork hot pot \$680
- 松阪豬肉鍋** ■ 重組肉僅供熱食  
Pork neck sliced hot pot \$620(大)  
\$520(小)
- 台灣嚴選雪花豬肉鍋**  
Selected Taiwanese pork belly hot pot \$420
- 梅花豬肉鍋** ■ 重組肉僅供熱食  
Streaky pork hot pot \$400

## 雞鴨火鍋套餐 Chicken & Duck Hot Pot

- 宜蘭櫻桃鴨肉鍋** ■ 重組肉僅供熱食 \$420  
Taiwan Yilan duck hot pot
- 現流鮮嫩雞腿排鍋** 蛤蜊、鯛魚【擇一】 \$420  
Chicken thigh hot pot (Clams or Fish filets, choose either of the two)

## 羊肉火鍋套餐 Mutton Hot Pot

- 紐西蘭嫩羊肩鍋** \$500  
New Zealand mutton shoulder hot pot
- 雪花羔羊鍋** ■ 重組肉僅供熱食 \$450  
Lamb hot pot
- 澳洲特選羊肉鍋** ■ 重組肉僅供熱食 \$420  
Australian selected mutton hot pot



宜蘭櫻桃鴨  
Taiwan Yilan duck

## 素食火鍋套餐 Vegetarian Hot Pot

- 素食鍋** **含有1張肉素** \$420  
Vegetarian Hot Pot  
蔬食湯底

## 火鍋附餐 Pick your side

- 白飯、烏龍麵、冬粉、泡麵、雞蛋、蒸燕麵【擇一】
- Rice、Udon noodles、Green bean noodles、Instant noodles、Egg、Steamed noodles (Choose one of them)
- 附餐白飯升級-Upgrade
- 秘製牛油飯-另加\$30 古早味豬油飯-另加\$30
- Braised beef rice(plus\$30) Traditional Pork Lard mixed rice(plus\$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。
- 築間幸福鍋物得依季節更換調整菜單與野菜自助區、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。

適用 台北農安店/台北復興南路店/台北忠孝一店/信義世貿店