

幸せってこんなに簡単なもんだね

築間

幸福鍋物

本餐廳使用
牛肉產地
美國・日本
澳洲・紐西蘭
請安心使用



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
- 新品**九州蒜香豚骨 \$60
Garlic pork bone broth
- 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 pork bone broth soup
- 川味麻辣湯底 **麻油** \$80
Spicy herbal soup
- 鮮菇奶香湯底 \$80
Mushroom with creamy fragrant soup
- 養生藥膳湯底 \$80
Herb-flavored soup (Using Chinese medicines as base) 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。
- 新品**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 Black Truffle
- 新品**麻油雞湯 (內含雞腿肉) **麻油** \$90
Sesame chicken soup



龍王
Special club seafood

海鮮火鍋套餐 Seafood Hot Pot

- 新品**龍王鍋 \$1,080
Special 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、鯛、魚、牛、豬、羊【擇一】
- 海鮮總匯鍋 \$650
Club seafood hot pot 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 \$500
Clam with tiger shrimp hot pot
- 特選鮭魚鍋 \$450
Special salmon fillets hot pot
- 綜合魚片鍋 \$420
Mixed fish fillets hot pot
- 湖鰱魚片鍋 \$400
Walleye fillets hot pot
- 海陸總匯鍋 \$750
Club seafood & meat hot pot 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
Spam Olive Pork



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

牛肉火鍋套餐 Beef Hot Pot

- 新品**日本A5和牛鍋 **麻油** \$1,580
A5 Japanese Wagyu hot pot (產地:日本山形/宮城仙台/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
- 新品**經典老饕牛肉鍋 **每日供應** **麻油** \$500
Classic Goumme beef hot pot 秘製獨家配料・需搭配石頭湯底・視點視炒
- 美國濕式熟成霜降牛肉鍋 \$600(大) \$500(小)
America Wet-aged Marbled beef hot pot
- 新品**美國冷藏濕式熟成板腱牛肉鍋 \$520(大) \$450(小)
America cold storage Wet-aged top blade beef hot pot
- 新品**草飼熟成紐澳菲力牛肉鍋 \$620(大) \$520(小)
Australia & New Zealand Grass-fed Tenderloin beef hot pot
- 草飼熟成紐澳低脂牛肉鍋 \$420
Australia & New Zealand Grass-fed low-fat Wet-aged beef hot pot
- 美國冷藏濕式熟成牛五花鍋 \$400
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 \$680
Spain Cerdo Iberico hot pot
- 松阪豬肉鍋 **新品** **重組肉僅供熟食** \$600(大) \$500(小)
Matsusaka pork hot pot
- 台灣嚴選雪花豬肉鍋 \$420
Taiwan marbled pork hot pot
- 梅花豬肉鍋 **新品** **重組肉僅供熟食** \$400
Pork shoulder hot pot

雞鴨火鍋套餐 Duck & Chicken Hot Pot

- 宜蘭櫻桃鴨肉鍋 **重組肉僅供熟食** \$400
Taiwan Yilan Cherry duck hot pot
- 現流鮮嫩雞腿排骨鍋 蛤蜊、鯛魚【擇一】 \$400
chicken thighs hot pot (Clam or Fish, choose either of the two)

羊肉火鍋套餐 Lamb Hot Pot

- 新品**紐西蘭嫩羊肩鍋 \$450
New Zealand shoulder of mutton hot pot
- 雪花羔羊鍋 **重組肉僅供熟食** \$420
Lamb hot pot
- 澳洲特選羊肉鍋 **重組肉僅供熟食** \$400
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 **含有一張熟素** \$400
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
- 蒸蛋類【擇一】
Rice・Udon noodles・Glass 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

點餐方式

- 選擇鍋底(套餐含菜盤)
- 選擇套餐肉品
- 選擇附餐

How to order

- First-Choose the Soup Base (Including vegetable platter).
- Second-Choose the main course.
- Third-Choose the side.

- 均附醬料, 飲料, 冰淇淋自助使用
- 店內用需收10%服務費, 外帶則不收取服務費
- 店用餐時間為100分鐘整, 本店採用套餐預約位置
- 雞蛋請煮熟後食用, 切勿生食。
- 優惠活動恕不得合併使用。
- 用餐計費方式~
※身高140cm(含)以上, 每人需點選一份套餐
※身高121-139公分, 兩人共銷消費需滿\$700元
※身高120公分以下, 不另收費

幸福原來可以如此簡單

TOP. 10 10大幸福推薦

- 1/. 秘製牛滷肉飯 \$50
Braised beef on rice
- 2/. 蝦仁滑 \$100
Shrimp Paste
- 3/. 祕滷鴨血 \$50
Duck Maroon Jelly
- 4/. 古早味豬油飯 \$50
Lardy rice
- 5/. 金縷腐皮 \$60
Bean curd skin
- 6/. 手工三記魚餃 \$100
Fish dumplings
- 7/. 韓式魚板 \$80
Korean Fish Patties
- 8/. 香酥老油條 \$50
Chinese doughnut
- 9/. 花枝滑 \$100
Cuttlefish Paste
- 10/. 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 \$550
Club seafood
- 巨無霸草蝦 \$420
Giant tiger shrimp
- 北海道大干貝 \$300
Hokkaido scallop
- 特選鮭魚片 \$350
Salmon filets
- 綜合魚片 \$320
Mixed fish filets
- 草蝦 \$280
Tiger shrimp
- 潮鯛魚片 \$300
Breem filets
- 生蠔 \$150
Oyster(big size)
- 軟絲 / 鮮蝦 \$120
Neritic Squid/shrimp
- 鮮蚶 / 蛤蜊 \$120
Oyster(small size)/Clam

肉品類單點 Meat a la Carte

- 日本A5和牛 \$1,480
A5 Japanese beef
(產地: 日本山形/宮城/仙台/北海道知床)
- 澳洲M9+黑毛和牛霜降 \$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 \$580
America mshima Marbled Wagyu hot pot
- 美國濕式熟成霜降牛肉 \$400
marbled beef
- 美國冷藏濕式熟成板腱牛 \$350
America cold storage Wet-aged top blade beef
- 草飼熟成紐澳菲力牛肉 \$420
Australia & New Zealand Grass-fed tenderloin beef
- 草飼熟成紐澳低脂牛 \$320
Australia & New Zealand Grass-fed low-fat
Wet-aged beef hot pot
- 美國冷藏濕式熟成牛五花 \$300
America cold storage Wet-aged Short plate beef
- 西班牙伊比利豬肉 \$580
Spain Cerdo Ibérico
- 松阪豬肉 ■ 單組均僅供熟食 \$400
Matsubaka pork
- 台灣嚴選雪花豬肉 \$320
Taiwan Marbled
- 梅花豬肉 ■ 單組均僅供熟食 \$300
Pork shoulder
- 紐西蘭嫩羊肩 \$350
Shoulder of mutton
- 雪花羔羊 ■ 單組均僅供熟食 \$320
Lamb
- 澳洲特選羊肉 ■ 單組均僅供熟食 \$300
Australia mutton
- 宜蘭櫻桃鴨肉 ■ 單組均僅供熟食 \$300
Taiwan Yilan Cherry duck
- 無骨鮮嫩雞腿排 \$300
chicken thighs

加料類單點 A La Carte

- 鮮蔬菇盤 \$200
Seasonal Green Vegetables
- 蝦仁滑 / 花枝滑 \$100
Shrimp Paste & Cuttlefish Paste
- 綜合餃類 \$100
Mixed Dumplings
- 紅蟳棒 yamasa \$120
Red Crab Stick
- 手工三記魚餃 \$100
Fish dumplings
- 韓式魚板 \$80
Korean Fish Patties
- 蝦餃 / 燕餃 / 蛋餃 / 魚餃 \$60
Shrimp dumplings / pork dumplings
egg dumplings / Fish dumplings
- 魚包蛋 \$60
Fish package of egg
- 金縷腐皮 \$60
Bean curd skin
- 杏鮑菇 \$50
King Trumpet Mushrooms
- 芋頭 / 麻吉燒 \$50
Taro / Mochi
- 香酥老油條 \$50
Chinese doughnut
- 木耳 \$40
Edible Tree Fungus
- 玉米 / 番茄 / 豆皮 \$40
Corn / Tomato / Dried tofu
- 金針菇 / 季節時蔬 \$40
Enoki Mushrooms / Seasonal Vegetables
- 凍豆腐 / 板豆腐 \$30
Frozen tofu / Tofu
- 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

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

