

湯

川味麻辣湯底

Sichuan Hot and Spicy Soup Base
\$80

麻油



招牌石頭湯底 \$25
Signature Stone Soup Base



招牌石頭湯底 \$40
Signature Stone Soup Base (Dried Squid x 1)



日本九州辛味噌 \$50
Japanese Kyushu acrid taste miso soup



秘煉老熬牛髓湯 \$50
Ox Bone Marrow Soup Base



海鮮干貝湯 \$50
Seafood and Scallops Soup Base



九州蒜香豚骨湯 \$60
Kyushu Garlic Pork Bone Soup Base



韓式泡菜湯底 \$60
Korean Kimchi Soup Base



粵式胡椒豬骨湯 \$70
Cantonese Pepper Pork Bone Soup Base



養生藥膳湯 \$80
Herbal Soup Base



麻油雞湯 \$90
Sesame Oil Chicken Soup (contains chicken thigh)



老佛爺御膳湯 \$90
Dowager Empress Own Soup Base (contains chicken thigh)



石頭藥膳湯底 \$90
Stone Herbal Soup Base



鮮菇奶香湯 \$80
Creamy Mushroom Soup Base



麻辣奶香湯 \$90
Mixed spicy herbal & milky soup



松露金鑽雞湯 \$90
Truffles and Pineapple Chicken Soup (contains chicken thigh)



麻油雞湯 \$90
Sesame Oil Chicken Soup (contains chicken thigh)



剝皮辣椒雞湯 \$90
Pickled peeled chili chicken soup (contains chicken thigh)



養生藥膳湯 \$80
Herbal Soup Base



松露金鑽雞湯 \$90
Truffles and Pineapple Chicken Soup (contains chicken thigh)

海鮮

シーフード

龍王鍋

Dragon King Hot Pot

干貝、巨無霸草蝦、草蝦、半殼扇貝、鱸魚片、鯛魚片、軟絲、鮭魚片、蛤蜊、鮮魷、生蠔

【擇一】霜降牛 Marbled Beef
松阪豬 Pork Neck ■重組肉僅供熟食
嫩羊肩 Lamb Shoulder

\$1,080

海鮮套餐 SEAFOOD



海陸總匯鍋 \$780
Surf and Turf Hot Pot

鱸魚片、鯛魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、鮮魷、蛤蜊
【擇一】熟成低脂牛 beef blade
雪花豬 pork belly



巨無霸草蝦鍋 \$680
Jumbo Shrimp Hot Pot

【擇一】蛤 / 蚶 / 魚 / 牛 / 豬 / 羊



海鮮總匯鍋 \$680
Seafood Platter Hot Pot

鱸魚片、鯛魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、軟絲、蛤蜊、鮮魷、生蠔 ■生蠔請煮熟後食用，切勿生食



蛤蜊草蝦鍋 \$520
Clams and Shrimp Hot Pot



特選鮭魚鍋 \$500
Premium Salmon Hot Pot



綜合魚片鍋 \$450
Mixed Fish Fillet Hot Pot



潮鯛魚片鍋 \$420
Saltwater Tilapia Fillet Hot Pot

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

築間 幸福鍋物

附餐 Pick your side (選1)

白飯・精粹滷肉飯・黑咖哩雞肉飯 ■黑咖哩醬內含牛肉成分
Rice・Braised pork rice・Shred chicken rice with black curry

食材請適量取用 剩食>100g, 酌收NT\$200食材費用

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120公分~100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100分鐘, 內用需酌收10%服務費
- 套餐均附醬料、飲料、冰淇淋自助內用
- 套餐均可無限取用野菜自助吧(食材依季節調整)
- 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
- 所有食材依季節更換菜單及自助吧品項
- 優惠活動恕不得合併使用

照片僅供參考, 以現場餐點實物為主

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

鴛鴦鍋

おしどり鍋

湯底收費方式
\$80/人
(包廂最低人數5人)

招牌石頭湯底
Creamy Mushroom Soup Base

海鮮

シーフード

龍王鍋
Dragon King Hot Pot

干貝、巨無霸草蝦、草蝦、半殼扇貝、鱸魚片、鰻魚片、軟絲、鮭魚片、蛤蜊、鮮蚶、生蠔

【擇一】霜降牛 Marbled Beef
松阪豬 Pork Neck ■重組肉僅供熟食
嫩羊肩 Lamb Shoulder

\$1,080

海鮮套餐 SEAFOOD

■生蠔請煮熟後食用，切勿生食

◆ 鴛鴦鍋限點購招牌石頭湯底+下列湯底擇一 ◆



日本九州辛味噌
Japanese Kyushu acrid taste miso soup



韓式泡菜湯底
Korean Kimchi Soup Base



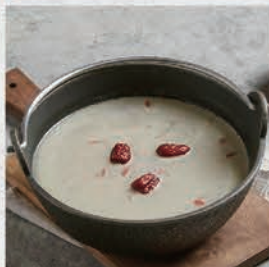
養生藥膳湯
Herbal Soup Base



松露金鑽雞湯
Truffles and Pineapple Chicken Soup (contains chicken thigh)



秘煉老熬牛髓湯
Ox Bone Marrow Soup Base



粵式胡椒豬骨湯
Cantonese Pepper Pork Bone Soup Base



老佛爺御膳湯
Dowager Empress Own Soup Base (contains chicken thigh)



麻油雞湯
Sesame Oil Chicken Soup (contains chicken thigh)



海鮮干貝湯
Seafood and Scallops Soup Base



鮮菇奶香湯底
Creamy Mushroom Soup Base



石頭藥膳湯底
Stone Herbal Soup Base



剝皮辣椒雞湯
Pickled peeled chili chicken soup (contains chicken thigh)



九州蒜香豚骨湯
Kyushu Garlic Pork Bone Soup Base



川香麻辣湯底
Sichuan Hot and Spicy Soup Base



麻辣奶香湯
Mixed spicy herbal & milky soup



海陸總匯鍋
Surf and Turf Hot Pot

鱸魚片、鰻魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、鮮蚶、蛤蜊
【擇一】熟成低脂牛 beef blade
雪花豬 pork belly



巨無霸草蝦鍋
Jumbo Shrimp Hot Pot

【擇一】蛤 / 蚶 / 魚 / 牛 / 豬 / 羊



海鮮總匯鍋
Seafood Platter Hot Pot

鱸魚片、鰻魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、軟絲、蛤蜊、鮮蚶、生蠔 ■生蠔請煮熟後食用，切勿生食



蛤蜊草蝦鍋
Clams and Shrimp Hot Pot



特選鮭魚鍋
Premium Salmon Hot Pot



綜合魚片鍋
Mixed Fish Fillet Hot Pot



潮鯛魚片鍋
Saltwater Tilapia Fillet Hot Pot

用餐須知

- 用餐時間100分鐘，內用需酌收10%服務費
- 套餐均附醬料、飲料、冰淇淋自助內用
- 套餐均可無限取用野菜自助吧 (食材依季節調整)
- 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
- 所有食材依季節更換菜單及自助吧品項
- 優惠活動恕不得合併使用

照片僅供參考，以現場餐點實物為主

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120公分~100公分每人酌收NT\$100
- 身高99公分(含)以下，不另收費

食材請適量取用

剩食>100g, 酌收NT\$200食材費用

築間 幸福鍋物

附餐 Pick your side (選1)

白飯・精粹滷肉飯・黑咖哩雞肉飯 ■黑咖哩醬內含牛肉成分
Rice・Braised pork rice・Shred chicken rice with black curry

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

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

石頭鍋

【現炒】
燒き鍋物

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

經典石頭湯

Extra Squid Stone Pot

洋蔥、蒜頭、乾魷魚、文火焙烤
白芝麻油、冷壓值歲黑麻油、獨門原湯

\$70

爆量魷魚石頭湯

Extra Squid Stone Pot

爆量乾魷魚與招牌石頭鍋，加倍UMAMI!

\$100

招牌山珍海味石頭湯

Mushroom & Seafood Stone Pot

經典石頭湯，另外添加了干貝、蝦米，最大限度給予味覺鮮味撞擊感受

\$120

海鮮

シーフード

龍王鍋

Dragon King Hot Pot

干貝、巨無霸草蝦、草蝦、半殼扇貝、鱸魚片、鰻魚片、軟絲、鮭魚片、蛤蜊、鮮蚶、生蠔

【擇一】霜降牛 Marbled Beef

松阪豬 Pork Neck ■重組肉僅供熟食

嫩羊肩 Lamb Shoulder

\$1,080

海鮮套餐 SEAFOOD



海陸總匯鍋

Surf and Turf Hot Pot

鱸魚片、鰻魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、鮮蚶、蛤蜊

【擇一】熟成低脂牛 beef blade

雪花豬 pork belly

\$780



巨無霸草蝦鍋

Jumbo Shrimp Hot Pot

【擇一】蛤 / 蚶 / 魚 / 牛 / 豬 / 羊

\$680



海鮮總匯鍋

Seafood Platter Hot Pot

鱸魚片、鰻魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、軟絲

蛤蜊、鮮蚶、生蠔 ■生蠔請煮熟後食用，切勿生食

\$680



蛤蜊草蝦鍋

Clams and Shrimp Hot Pot

\$520



特選鮭魚鍋

Premium Salmon Hot Pot

\$500



綜合魚片鍋

Mixed Fish Fillet Hot Pot

\$450



潮鯛魚片鍋

Saltwater Tilapia Fillet Hot Pot

\$420

用餐須知

- 用餐時間100分鐘，內用需酌收10%服務費
- 套餐均附醬料、飲料、冰淇淋自助內用
- 套餐均可無限取用野菜自助吧（食材依季節調整）
- 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
- 所有食材依季節更換菜單及自助吧品項
- 優惠活動恕不得合併使用

照片僅供參考，以現場餐點實物為主

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120公分~100公分每人酌收NT\$100
- 身高99公分(含)以下，不另收費

食材請適量取用

剩食>100g, 酌收NT\$200食材費用

築間 幸福鍋物

附餐 Pick your side (選1)

白飯・精粹滷肉飯・黑咖哩雞肉飯 ■黑咖哩醬內含牛肉成分
Rice・Braised pork rice・Shred chicken rice with black curry



ぎゅうにく

ユニークで幸せな記憶

牛・套餐 BEEF

極上無骨牛小排鍋
Prime Boneless Short Rib Hot Pot
美國-Prime 濕式熟成牛小排
\$980



日本A5和牛鍋 日本A5 Wagyu Beef Hot Pot
產地:日本山形/宮城仙台/北海道知床



M9+黑毛和牛霜降鍋 M9+ Kuroge Wagyu Chuck Beef Hot Pot \$880



極上熟成雪花牛肉鍋 U.S. Prime Aged Marbled Beef Hot Pot \$680



濕式熟成霜降牛肉鍋 U.S. Wet-aged Chuck Beef Hot Pot \$620(大) \$520(小)



草飼熟成菲力牛肉鍋 Grass-fed Tenderloin Beef Hot Pot \$620(大) \$520(小)



冷藏濕式熟成板腱牛肉鍋 U.S. Wet-aged Top Blade Beef Hot Pot \$550(大) \$480(小)



老饕石頭爆量牛肉鍋 Classic Gourmet Beef Hot Pot 秘製獨家配料・需搭配石頭湯底



草飼熟成低脂牛肉鍋 Grass-fed Low-fat Beef Hot Pot \$450



冷藏濕式熟成牛五花鍋 U.S. Wet-aged Beef Brisket Hot Pot \$420

豬・套餐 PORK

◆ いつもここに幸せな感じを味わっています



伊比利豬肉鍋 Spanish Iberian Pork Hot Pot \$680



松阪豬肉鍋 Pork Neck Hot Pot \$620(大) \$520(小) ■ 重組肉僅供熟食



老饕石頭爆量豬肉鍋 Classic Gourmet Pork Hot Pot 秘製獨家配料・需搭配石頭湯底 麻油



嚴選雪花豬肉鍋 Taiwanese Premium Marbled Pork Hot Pot \$420



梅花豬肉鍋 Pork Shoulder Hot Pot \$400

羊・雞・素食套餐 LAMB · CHICKEN · VEGETARIAN



紐西蘭嫩羊肩鍋 New Zealand Lamb Shoulder Hot Pot \$500



特選羊肉鍋 ■ 重組肉僅供熟食 Premium Lamb Hot Pot \$420



現流鮮嫩雞腿排鍋 Fresh seafood and Chicken Thigh Hot Pot \$420 【擇一】蛤蜊 Clams / 鯛魚 fish fillets Clams, Bream (pick 1)



素食鍋 奶蛋素 Vegetarian Hot Pot \$420

肉類 單品 MEAT



日本A5和牛 限量 Japanese A5 Wagyu Beef 產地:日本山形/宮城仙台/北海道知床

極上無骨牛小排 Prime Boneless Short Rib \$880

M9+黑毛和牛霜降 限量 M9+ Kuroge Wagyu Chuck Beef \$780

美國極上熟成雪花牛肉 U.S. Prime Aged Marbled Beef \$580

美國濕式熟成霜降牛肉 U.S. Wet-aged Chuck Beef \$420

草飼熟成菲力牛肉 Grass-fed Tenderloin Beef \$420

美國冷藏濕式熟成板腱牛肉 U.S. Wet-aged Top Blade \$380

草飼熟成低脂牛肉 Grass-fed Low-fat Beef \$350

美國冷藏濕式熟成牛五花 U.S. Wet-aged Beef Brisket \$320

\$1480

西班牙伊比利豬肉 限量 Spanish Iberian Pork \$580

松阪豬肉 ■ 重組肉僅供熟食 Pork Neck \$420

台灣嚴選雪花豬肉 Taiwanese Premium Marbled Pork \$320

梅花豬肉 Pork Shoulder \$300

紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder \$400

特選羊肉 ■ 重組肉僅供熟食 Premium Lamb \$320

現流鮮嫩雞腿排 Fresh Chicken Thigh \$320

加料類 單品 A La Carte

白飯 Rice \$20

精粹滷肉飯 Braised pork rice \$40

黑咖哩雞肉飯 Shred chicken rice with black curry \$40

■ 黑咖哩醬內含牛肉成分

海鮮 單品 SEAFOOD

海鮮總匯 Seafood Platter \$580

巨無霸草蝦 Jumbo Shrimp \$420

特選鮭魚片 Premium Salmon \$400

北海道大千貝 Hokkaido Sea Scallops \$300

綜合魚片 Mixed Fish Fillet \$350

潮鯛魚片 Saltwater Tilapia Fillet \$320

草蝦 Shrimp \$280

生蠔 ■ 請煮熟後食用, 切勿生食 Raw Oyster (L) \$150

軟絲/鮮蝦/鮮蚵/蛤蜊 Squid / Shrimp / Fresh Oyster / Mussel \$120/單品