一般門市適用

幸せってこんなに簡単なもんなんだね

なべりょうり

築間 幸福鍋物

ユニークで幸せな記憶

なべ物

セット Hot Pot 生食食材請煮熟後食用,切勿生食

お汁 こじん たんなべ

One-Flavor / 1 person

湯品・個人單鍋

柴魚昆布湯 Japanese Bonito and Kombu Broth Soup	基本湯底
招牌石頭湯 柴魚・麻油・米酒 Stir-fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup	$25
爆量魷魚石頭湯 麻油・米酒 Stir-fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup (Add Dried Squids)	$35
秘煉老熬牛髓湯 Exclusive Beef Broth Soup	$50
海鮮干貝湯 Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)	$50
九州蒜香豚骨湯 含黃豆成分 Garlic Pork Bone Stock Soup	$50
養生藥膳湯 含黃豆成分 Herb-flavored Soup (Add Chinese Herbs)	$60
粵式胡椒豚骨湯 Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup	$70
川味麻辣湯 麻油・芝麻 Sichuan-style Spicy Soup	$70
濃醇幸福奶香湯 Milky Soup	$70
奶香起司泡菜湯 Creamy Kimchi Cheese Soup	$70
剝皮辣椒雞湯 Taiwanese Pickled Chili Chicken Soup	$70
麻辣奶香湯 麻油・芝麻 Spicy Milk Broth Soup	$80
老佛爺御膳湯 麻油・米酒 內含雞腿肉 Chicken Soup with Stir-fried Chicken, Angelica, Jujube Red Dates and Wolfberry	$80

點餐步驟：
①選擇主餐〉②選擇湯底〉
③無限取用野菜自助

海鮮套餐 かいせん セット

	Seafood Hot Pot
潮鯛魚片 Tilapia Fillets	$420
綜合魚片 Mixed Fish Fillets	$450
蛤蜊草蝦 Clam with Tiger Shrimps	$480
海鮮四拼 Seafood combination(4 kinds) Shrimps, Fish Fillets, Clams and Bigfin Reef Squid 鮮烟・鯛魚片・蛤蜊・軟絲	$480
豪華海鮮拼盤 Club Seafood Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters 綜合魚片・草蝦・鮮烟・軟絲・蛤蜊・鮮蚵	$680

牛肉套餐 ぎゅうにく セット

	(中份)	加量50% (大份)
		Beef Hot Pot
美國牛五花 U.S. Plate Beef	$380	+$78
美國板腱牛肉 U.S. Beef Blade	$450	+$98
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$550	+$128
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$680	+$168
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$880	+$198
日本A5和牛紐約客 JAPAN A5 Japanese Wagyu	$1,280	+$298

豚肉套餐 ぶた にく セット

	(中份)	加量50% (大份)
松阪豚肩為重組肉僅供熟食		Pork Hot Pot
梅花豚肉 Pork Shoulder	$380	+$78
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$420	+$78
松阪豚肉 Pork Shoulder Butt	$480	+$98
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細緻且柔軟・鮮嫩多汁・一入口最純粹自然的細味感發	$480	+$98

雞・鴨・羊・素食套餐

とりにく・かもにく・ひつじ・ベジタリアン セット

Chicken, Duck, Mutton and Vegetarian Hot Pot	(中份)	加量50% (大份)
特選羊肉・櫻桃鴨皆為重組肉僅供熟食		
特選羊肉 Selected Mutton	$380	+$78
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$450	+$98
櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$380	+$78
鮮嫩雞腿排 Chicken Yhigh Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One) 【擇一・Pick 1】蛤蜊・鯛魚片・鮮烟	$420	—
素食 奶蛋素 Vegetarian(Ovo-Lacto Vegetariant)	$380	—

海陸盛り合わせ一・二人前

海陸總匯盛合・二人前

Club seafood combine with Selected Meat Combination (2 Persons)

豪華海鮮拼盤
綜合魚片・草蝦・鮮烟・軟絲・蛤蜊・鮮蚵
Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters

+

櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$980
鮮嫩雞腿排 Chicken Thigh	$980
特選羊肉 Selected Mutton	$980
梅花豚肉 Pork Shoulder Butt	$980
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$1,020
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$1,050
松阪豚肉 Pork Neck Sliced	$1,080
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細緻且柔軟・鮮嫩多汁・一入口最純粹自然的細味感發	$1,080
美國牛五花 U. S Plate Beef	$980
美國板腱牛肉 U. S Beef Blade	$1,050
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$1,150
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$1,280
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$1,480
日本A5和牛紐約客 JAPAN A5 Japanese Wagyu	$1,880

特選羊肉・松阪豚・櫻桃鴨皆為重組肉僅供熟食
生食食材請煮熟後食用,切勿生食

個人雙陸盛合

Selected Meats Combination(1 Person)

	(中份)	加量50% (大份)
松阪豚肉為重組肉僅供熟食		
美國牛五花+梅花豚肉 U. S Plate Beef + Pork Shoulder Butt	$380	+$78
美國牛五花+台灣嚴選雪花豚肉 U. S Plate Beef + Selected Taiwanese Pork Belly	$400	+$78
松阪豚肉+梅花豚肉 Pork neck sliced + Pork Shoulder Butt	$420	+$78
美國板腱牛肉+梅花豚肉 U. S Beef Blade + Pork Shoulder Butt	$420	+$78
台灣黑豚 黑蜜豚肉+梅花豚肉 Taiwanese Black Pig + Pork Shoulder Butt	$440	+$98
松阪豚肉+美國板腱牛肉 Pork Neck Sliced + U. S Beef Blade	$470	+$98
松阪豚肉+台灣黑豚 黑蜜豚肉 Pork Neck Sliced + Taiwanese Black Pig	$480	+$98
美國極上雪花牛肉+松阪豚肉 U.S. Marbled Beef + Pork Neck Sliced	$520	+$98

二種盛り・一人前

個人雙拼盛合 二種盛り・一人前

Combination of meat and fish fillet(1 person)

梅花豚肉+潮鯛魚片 Pork Shoulder Butt + Tilapia Fillets	$400
美國牛五花+潮鯛魚片 U. S Plate Beef + Tilapia Fillets	$400
台灣嚴選雪花豚肉+潮鯛魚片 Selected Taiwanese Pork Belly + Tilapia Fillets	$440
美國板腱牛肉+潮鯛魚片 U. S Beef Blade + Tilapia Fillets	$470

計費方式
- 身高141公分(含)以上,每人需點選乙份套餐
- 身高111公分~140公分每人酌收NT$199
- 身高91公分~110公分每人酌收NT$99
- 身高90公分(含)以下,不另收費

用餐須知
- 用餐時間90分鐘,內用需酌收10%服務費。
- 套餐均提供醬料、飲料、冰淇淋、附餐/蔬菜自助吧無限取用。
- 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。
- 優惠活動恕不得合併使用。

食材請適量取用 剩食>100g,酌收NT$200食材費用

貼心提醒:
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,如遇不適,請盡速告知服務人員。

*圖片僅供參考・餐點以現場供應為主

台北忠孝一店、信義世貿店、台北雙城店 適用
台北農安店、台北復興南路店

幸せってこんなに簡単なもんなんだね

なべりょうり

築間 幸福鍋物

ユニークで幸せな記憶

なべ物

セット Hot Pot 生食食材請煮熟後食用,切勿生食

お汁 こじん たんなべ

One-Flavor / 1 person

湯品・個人單鍋

柴魚昆布湯 Japanese Bonito and Kombu Broth Soup	基本湯底
秘煉老熬牛髓湯 Exclusive Beef Broth Soup	$50
海鮮干貝湯 Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)	$50
九州蒜香豚骨湯 Garlic Pork Bone Stock Soup	$50
養生藥膳湯 含蟹豆成分 Herb-Flavored Soup (Add Chinese Herbs)	$60
奶香起司泡菜 Creamy Kimchi Cheese Soup	$70
濃醇幸福奶香鍋 Milky Soup	$70
粵式胡椒豚骨湯 Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup	$70
川味麻辣湯 麻油・芝麻 Sichuan-Style Spicy Soup	$70
麻辣奶香湯 麻油・芝麻 Spicy Milk Broth Soup	$80

點餐步驟：
①選擇主餐〉②選擇湯底〉
③無限取用野菜自助

海鮮套餐 かいせん セット

Seafood Hot Pot

潮鯛魚片 Tilapia Fillets	$420
綜合魚片 Mixed Fish Fillets	$450
蛤蜊草蝦 Clam with Tiger Shrimps	$480
海鮮四拼 Seafood combination(4 kinds) Shrimps, Fish Fillets, Clams and Bigfin Reef Squid 鮮蝦・鯛魚片・蛤蜊・軟絲	$480
豪華海鮮拼盤 Club Seafood Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters 綜合魚片・草蝦・鮮蝦・軟絲・蛤蜊・鮮蚵	$680

牛肉套餐 ぎゅうにく セット

Beef Hot Pot

	(中份)	加量50% (大份)
美國牛五花 U.S. Plate Beef	$380	+$78
美國板腱牛肉 U.S. Beef Blade	$450	+$98
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$550	+$128
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$680	+$168
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$880	+$198
日本A5和牛紐約客 JAPAN A5 Japanese Wagyu	$1,280	+$298

豚肉套餐 ぶた にく セット

Pork Hot Pot

紅豆豚皆為重組肉僅供熟食

	(中份)	加量50% (大份)
梅花豚肉 Pork Shoulder	$380	+$78
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$420	+$78
松阪豚肉 Pork Shoulder Butt	$480	+$98
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細緻且香軟・釋出多汁・一入口最純粹自然的鮮味爆發	$480	+$98

雞・鴨・羊・素食套餐

とりにく・かもにく・ひつじ・ベジタリアン セット
Chicken, Duck, Mutton and Vegetarian Hot Pot

特選羊肉・櫻桃鴨皆為重組肉僅供熟食

	(中份)	加量50% (大份)
特選羊肉 Selected Mutton	$380	+$78
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$450	+$98
櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$380	+$78
鮮嫩雞腿排 Chicken Yhigh	$420	—
Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One) 【擇一・Pick 1】 蛤蜊・鯛魚片・鮮蝦		
素食 奶蛋素 Vegetarian(Ovo-Lacto Vegetarian)	$380	—

海陸盛り合わせ一・二人前

海陸總匯盛合・二人前

Club seafood combine with Selected Meat Combination (2 Persons)

豪華海鮮拼盤
綜合魚片・草蝦・鮮蝦・軟絲・蛤蜊・鮮蚵
Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters

+

櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$980
鮮嫩雞腿排 Chicken Thigh	$980
特選羊肉 Selected Mutton	$980
梅花豚肉 Pork Shoulder Butt	$980
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$1,020
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$1,050
松阪豚肉 Pork Neck Sliced	$1,080
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細緻且香軟・釋出多汁・一入口最純粹自然的鮮味爆發	$1,080
美國牛五花 U. S Plate Beef	$980
美國板腱牛肉 U. S Beef Blade	$1,050
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$1,150
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$1,280
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$1,480
日本A5和牛紐約客 JAPAN A5 Japanese Wagyu	$1,880

特選羊肉・紅豆豚・櫻桃鴨皆為重組肉僅供熟食
生食食材請煮熟後食用,切勿生食

個人雙陸盛合

Selected Meats Combination(1 Person)

紅豆豚肉為重組肉僅供熟食

	(中份)	加量50% (大份)
美國牛五花+梅花豚肉 U.S Plate Beef + Pork Shoulder Butt	$380	+$78
美國牛五花+台灣嚴選雪花豚肉 U. S Plate Beef + Selected Taiwanese Pork Belly	$400	+$78
松阪豚肉+梅花豚肉 Pork neck sliced + Pork Shoulder Butt	$420	+$78
美國板腱牛肉+梅花豚肉 U. S Beef Blade + Pork Shoulder Butt	$420	+$78
台灣黑豚 黑蜜豚肉+梅花豚肉 Taiwanese Black Pig + Pork Shoulder Butt	$440	+$98
松阪豚肉+美國板腱牛肉 Pork Neck Sliced + U. S Beef Blade	$470	+$98
松阪豚肉+台灣黑豚 黑蜜豚肉 Pork Neck Sliced + Taiwanese Black Pig	$480	+$98
美國極上雪花牛肉+松阪豚肉 U.S. Marbled Beef + Pork Neck Sliced	$520	+$98

二種盛り・一人前

個人雙拼盛合 二種盛り・一人前

Combination of meat and fish fillet(1 person)

梅花豚肉+潮鯛魚片 Pork Shoulder Butt + Tilapia Fillets	$400
美國牛五花+潮鯛魚片 U. S Plate Beef + Tilapia Fillets	$400
台灣嚴選雪花豚肉+潮鯛魚片 Selected Taiwanese Pork Belly + Tilapia Fillets	$440
美國板腱牛肉+潮鯛魚片 U. S Beef Blade + Tilapia Fillets	$470

計費方式
・身高141公分(含)以上, 每人需點選乙份套餐
・身高111公分~140公分每人酌收NT$199
・身高91公分~110公分每人酌收NT$99
・身高90公分(含)以下, 不另收費

用餐須知
・用餐時間90分鐘, 內用需酌收10%服務費。
・套餐均提供醬料、飲料、冰淇淋、附餐/蔬菜自助吧無限取用。
・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。
・優惠活動恕不得合併使用。

食材請適量取用 剩食>100g, 酌收NT$200食材費用

貼心提醒:
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, 如遇不適, 請盡速告知服務人員。

*圖片僅供參考・餐點以現場供應為主

火烤雙饗門市適用

幸せってこんなに簡単なもんなんだね

なべりょうり

築間 幸福鍋物

ユニークで幸せな記憶

なべ物

セット Hot Pot 生食食材請煮熟後食用,切勿生食

お汁 こじん たんなべ

One-Flavor / 1 person

湯品・個人單鍋

柴魚昆布湯 Japanese Bonito and Kombu Broth Soup	基本湯底
招牌石頭湯 魷魚・麻油・米酒 Stir-fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup	$25
爆量魷魚石頭湯 麻油・米酒 Stir-fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup (Add Dried Squids)	$35
秘煉老熬牛髓湯 Exclusive Beef Broth Soup	$50
海鮮干貝湯 Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)	$50
九州蒜香豚骨湯 含蟹豆成分 Garlic Pork Bone Stock Soup	$50
養生藥膳湯 含蟹豆成分 Herb-flavored Soup (Add Chinese Herbs)	$60
粵式胡椒豚骨湯 Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup	$70
川味麻辣湯 麻油・芝麻 Sichuan-style Spicy Soup	$70
濃醇幸福奶香湯 Milky Soup	$70
奶香起司泡菜湯 Creamy Kimchi Cheese Soup	$70
剝皮辣椒雞湯 Taiwanese Pickled Chili Chicken Soup	$70
麻辣奶香湯 麻油・芝麻 Spicy Milk Broth Soup	$80
老佛爺御膳湯 麻油・米酒 內含雞腿肉 Chicken Soup with Stir-fried Chicken, Angelica, Jujube Red Dates and Wolfberry	$80

點餐步驟：
①選擇主餐〉②選擇湯底〉
③無限取用野菜自助

海鮮套餐 かいせん セット

Seafood Hot Pot

潮鯛魚片 Tilapia Fillets	$420
綜合魚片 Mixed Fish Fillets	$450
蛤蜊草蝦 Clam with Tiger Shrimps	$480
海鮮四拼 Seafood combination(4 kinds) Shrimps, Fish Fillets, Clams and Bigfin Reef Squid 鮮蝦・鯛魚片・蛤蜊・軟絲	$480
豪華海鮮拼盤 Club Seafood Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters 綜合魚片・草蝦・鮮蝦・軟絲・蛤蜊・鮮魷	$680

牛肉套餐 ぎゅうにく セット

Beef Hot Pot

	(中份)	加量50% (大份)
美國牛五花 U.S. Plate Beef	$380	+$78
美國板腱牛肉 U.S. Beef Blade	$450	+$98
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$550	+$128
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$680	+$168
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$880	+$198
日本A5和牛紐約客 A5 Japanese Wagyu JAPAN	$1,280	+$298

豚肉套餐 ぶた にく セット

Pork Hot Pot

松阪豚肩為重組肉僅供熟食

	(中份)	加量50% (大份)
梅花豚肉 Pork Shoulder	$380	+$78
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$420	+$78
松阪豚肉 Pork Shoulder Butt	$480	+$98
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細緻且柔軟・釋出多汁・一入口盡純粹自然的甜味爆發	$480	+$98

雞・鴨・羊・素食套餐

とりにく・かもにく・ひつじ・ベジタリアン セット Chicken, Duck, Mutton and Vegetarian Hot Pot

特選羊肉・櫻桃鴨皆為重組肉僅供熟食

	(中份)	加量50% (大份)
特選羊肉 Selected Mutton	$380	+$78
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$450	+$98
櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$380	+$78
鮮嫩雞腿排 Chicken Yhigh	$420	—
Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One) 【擇一・Pick 1】 蛤蜊・鯛魚片・鮮蝦		
素食 奶蛋素 Vegetarian(Ovo-Lacto Vegetariant)	$380	—

海陸盛り合わせ・二人前

海陸總匯盛合・二人前

Club seafood combine with Selected Meat Combination (2 Person)

豪華海鮮拼盤

綜合魚片・草蝦・鮮蝦・軟絲・蛤蜊・鮮魷
Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters

+

櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$980
鮮嫩雞腿排 Chicken Thigh	$980
特選羊肉 Selected Mutton	$980
梅花豚肉 Pork Shoulder Butt	$980
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$1,020
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$1,050
松阪豚肉 Pork Neck Sliced	$1,080
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細緻且柔軟・釋出多汁・一入口盡純粹自然的甜味爆發	$1,080
美國牛五花 U. S Plate Beef	$980
美國板腱牛肉 U. S Beef Blade	$1,050
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$1,150
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$1,280
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$1,480
日本A5和牛紐約客 A5 Japanese Wagyu JAPAN	$1,880

特選羊肉・松阪豚・櫻桃鴨皆為重組肉僅供熟食
生食食材請煮熟後食用,切勿生食

個人雙陸盛合

Selected Meats Combination(1 Person)

松阪豚肉為重組肉僅供熟食

	(中份)	加量50% (大份)
美國牛五花+梅花豚肉 U. S Plate Beef + Pork Shoulder Butt	$380	+$78
美國牛五花+台灣嚴選雪花豚肉 U. S Plate Beef + Selected Taiwanese Pork Belly	$400	+$78
松阪豚肉+梅花豚肉 Pork neck sliced + Pork Shoulder Butt	$420	+$78
美國板腱牛肉+梅花豚肉 U. S Beef Blade + Pork Shoulder Butt	$420	+$78
台灣黑豚 黑蜜豚肉+梅花豚肉 Taiwanese Black Pig + Pork Shoulder Butt	$440	+$98
松阪豚肉+美國板腱牛肉 Pork Neck Sliced + U. S Beef Blade	$470	+$98
松阪豚肉+台灣黑豚 黑蜜豚肉 Pork Neck Sliced + Taiwanese Black Pig	$480	+$98
美國極上雪花牛肉+松阪豚肉 U.S. Marbled Beef + Pork Neck Sliced	$520	+$98

二種盛り・一人前

個人雙拼盛合 二種盛り・一人前

Combination of meat and fish fillet(1 person)

梅花豚肉+潮鯛魚片 Pork Shoulder Butt + Tilapia Fillets	$400
美國牛五花+潮鯛魚片 U. S Plate Beef + Tilapia Fillets	$400
台灣嚴選雪花豚肉+潮鯛魚片 Selected Taiwanese Pork Belly + Tilapia Fillets	$440
美國板腱牛肉+潮鯛魚片 U. S Beef Blade + Tilapia Fillets	$470

計費方式
- 身高141公分(含)以上,每人需點選乙份套餐
- 身高111公分~140公分每人酌收NT$199
- 身高91公分~110公分每人酌收NT$99
- 身高90公分(含)以下,不另收費

用餐須知
- 用餐時間90分鐘,內用需酌收10%服務費。
- 套餐均提供醬料、飲料、冰淇淋、附餐/蔬菜自助吧無限取用。
- 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。
- 優惠活動恕不得合併使用。

食材請適量取用 剩食>100g,酌收NT$200食材費用

貼心提醒:
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,如遇不適,請盡速告知服務人員。

*圖片僅供參考・餐點以現場供應為主

火烤雙饗門市適用

やきにく

燒肉

幸せを致す

口味選擇：韓式辣味 / 和風醬燒 ※醬料內含芝麻成分

たんぴん 單品

牛肉 Beef

	打卡價	單點價
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short rib beef	$465	$930
美國極上雪花牛肉 U.S. Prime Marbled beef	$315	$630
美國板腱牛 U.S. Beef blade	$215	$430
牛五花 U. S Plate beef	$185	$370

燒鳥 Chicken

	打卡價	單點價
燒鳥三拼 雞腿・雞松阪・雞軟骨 Chicken Combination (chicken thigh, chicken neck, chicken cartilage)	$210	$420
燒鳥雙拼 雞松阪・雞軟骨 Chicken Combination (chicken neck, chicken cartilage)	$185	$370
去骨雞腿 Deboned Chicken Thighs	$185	$370
雞松阪 Chicken Neck	$100	$200
雞軟骨 Chicken Cartilage	$100	$200

豚肉 Pork

	打卡價	單點價
台灣嚴選雪花豬 Selected Taiwanese pork belly	$185	$370
梅花豬 Pork shoulder butt	$175	$350

以維護顧客健康與權益。
避免用餐後產生不適症狀，
菜單內容是否含過敏原等成分，
點餐時，用餐前，請與外場服務人員確認
貼心提醒：

盛合・套餐

牛肉 Beef

牛五花
U. S Plate beef

美國板腱牛
U.S. Beef blade

美國極上雪花牛肉
U.S. Prime Marbled beef

美國 Prime 牛小排
U.S. Prime Short rib beef

燒鳥 Chicken

去骨雞腿
Deboned Chicken Thighs

燒鳥雙拼 雞松阪・雞軟骨
Chicken Combination
(chicken neck, chicken cartilage)

燒鳥三拼 雞腿・雞松阪・雞軟骨
Chicken Combination(chicken thigh,
chicken neck, chicken cartilage)

豚肉 Pork

梅花豬
Pork shoulder butt

台灣嚴選雪花豬
Selected Taiwanese pork belly

享燒肉單點 5（乙份）折優惠

凡套餐拍照打卡上傳

燒肉單點優惠【注意事項】

* 圖片僅供參考，套點以現場供應為主
每人需消費乙份 火鍋/燒肉套餐方可單點燒肉品項。
單點乙份以上，以最低單價品項計算優惠。
燒肉單點優惠限內用恕不外帶。

築間 幸福鍋物

西門中華大樓店、台南崇善店適用

幸せってこんなに簡単なもんなんだね

なべりょうり

築間 幸福鍋物

ユニークで幸せな記憶

なべ物

セット Hot Pot 生食食材請煮熟後食用,切勿生食

お汁 こじん たんなべ

One-Flavor / 1 person

湯品・個人單鍋

柴魚昆布湯 Japanese Bonito and Konbu Broth Soup	基本湯底	
招牌石頭湯 Stir-fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup	蔥花・麻油・米酒	$25
爆量魷魚石頭湯 Stir-fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup (Add Dried Squids)	麻油・米酒	$35
秘煉老熬牛髓湯 Exclusive Beef Broth Soup		$50
海鮮干貝湯 Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)		$50
九州蒜香豚骨湯 Garlic Pork Bone Stock Soup	含蟹豆成分	$50
養生藥膳湯 Herb-flavored Soup (Add Chinese Herbs)	含蟹豆成分	$60
粵式胡椒豚骨湯 Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup		$70
川味麻辣湯 Sichuan-style Spicy Soup	麻油・芝麻	$70
濃醇幸福奶香湯 Milky Soup		$70
奶香起司泡菜湯 Creamy Kimchi Cheese Soup		$70
剝皮辣椒雞湯 Taiwanese Pickled Chili Chicken Soup		$70
麻辣奶香湯 Spicy Milk Broth Soup	麻油・芝麻	$80
老佛爺御膳湯 Chicken Soup with Stir-fried Chicken, Angelica, Jujube Red Dates and Wolfberry	麻油・米酒 內含雞腿肉	$80

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

海鮮套餐 かいせん セット

	Seafood Hot Pot
潮鯛魚片 Tilapia Fillets	$420
綜合魚片 Mixed Fish Fillets	$450
蛤蜊草蝦 Clam with Tiger Shrimps	$480
海鮮四拼 Seafood combination(4 kinds) Shrimps, Fish Fillets, Clams and Bigfin Reef Squid 鮮蝦・鯛魚片・蛤蜊・軟絲	$480
豪華海鮮拼盤 Club Seafood Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters 綜合魚片・草蝦・鮮蝦・軟絲・蛤蜊・鮮鈣	$680

牛肉套餐 ぎゅうにく セット

	(中份)	加量50% (大份)
		Beef Hot Pot
美國牛五花 U.S. Plate Beef	$380	+$78
美國板腱牛肉 U.S. Beef Blade	$450	+$98
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$550	+$128
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$680	+$168
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$880	+$198
日本A5和牛紐約客 JAPAN A5 Japanese Wagyu	$1,280	+$298

豚肉套餐 ぶた にく セット

	(中份)	加量50% (大份)
松阪豚肩為重組肉僅供熟食		Pork Hot Pot
梅花豚肉 Pork Shoulder	$380	+$78
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$420	+$78
松阪豚肉 Pork Shoulder Butt	$480	+$98
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細緻且柔軟・鮮嫩多汁・一入口最純粹自然的神水爆發	$480	+$98

雞・鴨・羊・素食套餐

とりにく・かもにく・ひつじ・ベジタリアン セット Chicken, Duck, Mutton and Vegetarian Hot Pot

	(中份)	加量50% (大份)
特選羊肉、櫻桃鴨肩為重組肉僅供熟食		
特選羊肉 Selected Mutton	$380	+$78
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$450	+$98
櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$380	+$78
鮮嫩雞腿排 Chicken Yhigh Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One) 【擇一・Pick 1】蛤蜊・鯛魚片・鮮蝦	$420	—
素食 奶蛋素 Vegetarian(Ovo-Lacto Vegetariant)	$380	—

豪華盛り合わせ・二人前

海陸總匯盛合・二人前

Club seafood combine with Selected Meat Combination (2 Persons)

豪華海鮮拼盤

綜合魚片・草蝦・鮮蝦・軟絲・蛤蜊・鮮鈣
Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters

+

櫻桃鴨肉 Cherry Duck	$980
鮮嫩雞腿排 Chicken Thigh	$980
特選羊肉 Selected Mutton	$980
梅花豚肉 Pork Shoulder Butt	$980
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$1,020
紐西蘭嫩羊肩 New Zealand Lamb Shoulder	$1,050
松阪豚肉 Pork Neck Sliced	$1,080
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 肉質細緻且柔軟・鮮嫩多汁・一入口最純粹自然的神水爆發	$1,080
美國牛五花 U. S Plate Beef	$980
美國板腱牛肉 U. S Beef Blade	$1,050
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$1,150
澳洲翼板牛肉 Australian Chuck Flap	$1,280
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$1,480
日本A5和牛紐約客 JAPAN A5 Japanese Wagyu 特選羊肉・松阪豚・櫻桃鴨肩為重組肉僅供熟食 生食食材請煮熟後食用,切勿生食	$1,880

個人雙陸盛合 二種盛り・一人前

Selected Meats Combination(1 Person)

	(中份)	加量50% (大份)
		松阪豚肉為重組肉僅供熟食
美國牛五花+梅花豚肉 U. S Plate Beef + Pork Shoulder Butt	$380	+$78
美國牛五花+台灣嚴選雪花豚肉 U. S Plate Beef + Selected Taiwanese Pork Belly	$400	+$78
松阪豚肉+梅花豚肉 Pork neck sliced + Pork Shoulder Butt	$420	+$78
美國板腱牛肉+梅花豚肉 U. S Beef Blade + Pork Shoulder Butt	$420	+$78
台灣黑豚 黑蜜豚肉+梅花豚肉 Taiwanese Black Pig + Pork Shoulder Butt	$440	+$98
松阪豚肉+美國板腱牛肉 Pork Neck Sliced + U. S Beef Blade	$470	+$98
松阪豚肉+台灣黑豚 黑蜜豚肉 Pork Neck Sliced + Taiwanese Black Pig	$480	+$98
美國極上雪花牛肉+松阪豚肉 U.S. Marbled Beef + Pork Neck Sliced	$520	+$98

個人雙拼盛合 二種盛り・一人前

Combination of meat and fish fillet(1 person)

梅花豚肉+潮鯛魚片 Pork Shoulder Butt + Tilapia Fillets	$400
美國牛五花+潮鯛魚片 U. S Plate Beef + Tilapia Fillets	$400
台灣嚴選雪花豚肉+潮鯛魚片 Selected Taiwanese Pork Belly + Tilapia Fillets	$440
美國板腱牛肉+潮鯛魚片 U. S Beef Blade + Tilapia Fillets	$470

お汁 湯品・共享鴛鴦鍋

おしどり鍋 Double-flavor

A+B $70/人 (包廂最低人數：5人)

指定門店限定

A.
- 柴魚昆布湯
- 招牌石頭湯
- 秘煉老熬牛髓湯
- 海鮮干貝湯

B.
- 爆量魷魚石頭湯
- 奶香起司泡菜湯
- 養生藥膳湯
- 剝皮辣椒雞湯
- 麻辣奶香湯
- 老佛爺御膳湯

計費方式	・身高141公分(含)以上,每人需點選乙份套餐 ・身高111公分~140公分每人酌收NT$199 ・身高91公分~110公分每人酌收NT$99 ・身高90公分(含)以下,不另收費
用餐須知	・用餐時間90分鐘,內用需酌收10%服務費。 ・套餐均提供醬料、飲料、冰淇淋、附餐/蔬菜自助吧無限取用。 ・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。 ・優惠請勿與不得合併使用。

食材請適量取用 剩食>100g,酌收NT$200食材費用

貼心提醒:
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,如遇不適,請盡速告知服務人員。

*圖片僅供參考・餐點以現場供應為主