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

お汁 こじん たんなべ

One-Flavor / 1 person

湯品・個人單鍋

- 招牌石頭湯 麻油・米酒・鰹魚 — $25
  Stir-Fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup
- 爆量魷魚石頭湯 麻油・米酒・鰹魚 — $35
  Stir-Fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup (Add Dried Squids)
- 韓式泡菜湯 — $60
  Korean Kimchi Hot Pot
- 海鮮干貝湯 — $60
  Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)
- 秘煉老熬牛髓湯 — $60
  Exclusive Beef Broth Soup
- 九州蒜香豚骨湯 含黃豆成分 — $60
  Garlic Pork Bone Stock Soup
- 剁皮辣椒雞湯 — $80
  Taiwanese Pickled Chili Chicken Soup
- 奶香起司泡菜湯 含冬粉 — $80
  Creamy Kimchi Cheese Soup
- 濃醇幸福奶香湯 — $80
  Milky Soup
- 粵式胡椒豚骨湯 — $80
  Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup
- 川味麻辣湯 麻油・芝麻 — $80
  Sichuan-Style Spicy Soup
- 麻辣奶香湯 麻油・芝麻 — $80
  Spicy Milk Broth Soup
- 老佛爺御膳湯 麻油・米酒・雞鮫肉 — $80
  Chicken Soup with Stir-Fried Chicken, Angelica, Jujube Red Dates and Wolfberry

湯品・個人鴛鴦鍋

Double-Flavor / 1 person — A+B $70

A. ——— 擇一

- 粵式胡椒豚骨湯
  Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup
- 川味麻辣湯 麻油・芝麻
  Sichuan-Style Spicy Soup
- 濃醇幸福奶香湯
  Milky Soup

B. ——— 擇一

- 秘煉老熬牛髓湯
  Exclusive Beef Broth Soup
- 海鮮干貝湯
  Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)
- 九州蒜香豚骨湯 含黃豆成分
  Garlic Pork Bone Stock Soup



なべ物

セット Hot Pot — 生食食材請煮熟後食用,謝絕生食

海鮮套餐 かいせん セット

潮鯛魚片：使用台灣鯛 — Seafood Hot Pot

- 潮鯛魚片 — $420
  Tilapia Fillets
- 綜合魚片 — $450
  Mixed Fish Fillets
- 蛤蜊草蝦 — $480
  Clam with Tiger Shrimps
- 海鮮四拼 — $480
  Seafood combination(4 kinds)
  Shrimps, Fish Fillets, Clams and Bigfin Reef Squid
  蝦組・潮鯛魚片・蛤蜊・軟絲
- 豪華海鮮拼盤 — $680
  Club Seafood
  Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters
  綜合魚片・草蝦・蝦組・軟絲・蛤蜊・蟹肉
- 龍王鍋 — $980
  Dragon King Hot Pot & Pork Neck Sliced or U.S. Prime Chuck Beef
  Mixed Fish Fillets, Shell-on Scallop, Raw Oyster, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters
  綜合魚片・扇貝・生蠔・草蝦・蝦組・軟絲・蛤蜊・蟹肉

牛肉套餐 ぎゅうにく セット

Beef Hot Pot

- 美國牛五花 — $430
  U.S. Plate Beef
- 美國低脂牛肉 — $480
  U.S. Low-fat Beef
- 美國Prime板腱牛肉 — $550
  U.S. Prime Top Blade Beef
- 美國極上雪花牛肉 — $580
  U.S. Marbled Beef
- 美國Prime霜降牛肉 — $580
  U.S. Prime Chuck Beef
- 美國Prime牛小排 — $980
  U.S. Prime Short Rib Beef
- 日本A5和牛紐約客 JAPAN — $1,280
  A5 Japanese Wagyu

豚肉套餐 ぶた にく セット

紅蔬豚荀為重組肉煙燻熟食 — Pork Hot Pot

- 梅花豚肉 — $400
  Pork Shoulder
- 台灣嚴選雪花豚肉 — $450
  Selected Taiwanese Pork Belly
- 台灣黑豚 黑蜜豚肉 — $480
  Taiwanese Black Pig
  肉質細嫩且香軟，蜂蜜烹汁，一入口最純粹自然的甜味爆發
- 松阪豚肉 — $520
  Pork Shoulder Butt

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

潮鯛魚片：使用台灣鯛
特選羊肉、櫻桃鴨為重組肉煙燻熟食 — Chicken, Duck, Mutton and Vegetarian Hot Pot

- 特選羊肉 — $420
  Selected Mutton
- 鮮嫩雞腿排 — $420
  Chicken Thigh
  Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One)
  【擇一・Pick 1】 蛤蜊・潮鯛魚片・蝦組
- 素食 奶蛋素 — $380
  Vegetarian(Ovo-Lacto Vegetariant)



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・蝦組・軟絲・蛤蜊・蟹肉
Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters

龍王鍋 海鮮升級+$280
綜合魚片・扇貝・生蠔・草蝦・蝦組・軟絲・蛤蜊・蟹肉
Mixed Fish Fillets, Shell-on Scallop, Raw Oyster, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters

+

- 梅花豚肉 — $980
  Pork Shoulder Butt
- 鮮嫩雞腿排 — $1,020
  Chicken Thigh
  Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One)
  【擇一・Pick 1】 蛤蜊・潮鯛魚片・蝦組
- 特選羊肉 — $1,020
  Selected Mutton
- 台灣嚴選雪花豚肉 — $1,020
  Selected Taiwanese Pork Belly
- 台灣黑豚 黑蜜豚肉 — $1,080
  Taiwanese Black Pig
  肉質細嫩且香軟，蜂蜜烹汁，一入口最純粹自然的甜味爆發
- 松阪豚肉 — $1,120
  Pork Neck Sliced
- 美國牛五花 — $1,040
  U. S Plate Beef
- 美國低脂牛肉 — $1,100
  U. S Low-fat Beef
- 美國Prime板腱牛肉 — $1,150
  U.S. Prime Top Blade Beef
- 美國極上雪花牛肉 — $1,180
  U.S. Marbled Beef
- 美國Prime霜降牛肉 — $1,180
  U.S. Prime Chuck Beef
- 美國Prime牛小排 — $1,580
  U.S. Prime Short Rib Beef
- 日本A5和牛紐約客 JAPAN — $1,880
  A5 Japanese Wagyu

潮鯛魚片：使用台灣鯛
特選羊肉・紅蔬筍為重組肉煙燻熟食

個人雙陸盛合 二種盛り・一人前

紅蔬筍肉為重組肉煙燻熟食 — Selected Meats Combination(1 Person)

- 美國牛五花+梅花豚肉 — $420
  U. S Plate Beef + Pork Shoulder Butt
- 美國牛五花+台灣嚴選雪花豚肉 — $440
  U. S Plate Beef + Selected Taiwanese Pork Belly
- 台灣黑豚 黑蜜豚肉+梅花豚肉 — $440
  Taiwanese Black Pig + Pork Shoulder Butt
- 美國低脂牛肉+梅花豚肉 — $450
  U. S Low-fat Beef + Pork Shoulder Butt
- 松阪豚肉+梅花豚肉 — $460
  Pork neck sliced + Pork Shoulder Butt
- 松阪豚肉+台灣黑豚 黑蜜豚肉 — $500
  Pork Neck Sliced + Taiwanese Black Pig
- 松阪豚肉+美國低脂牛肉 — $520
  Pork Neck Sliced + U. S Low-fat Beef
- 美國極上雪花牛肉+松阪豚肉 — $550
  U.S. Marbled Beef + Pork Neck Sliced



個人雙拼盛合 二種盛り・一人前

Combination of meat and fish fillet(1 person)

潮鯛魚片：使用台灣鯛

- 梅花豚肉+潮鯛魚片 — $420
  Pork Shoulder Butt + Tilapia Fillets
- 美國牛五花+潮鯛魚片 — $440
  U. S Plate Beef + Tilapia Fillets
- 台灣嚴選雪花豚肉+潮鯛魚片 — $440
  Selected Taiwanese Pork Belly + Tilapia Fillets
- 美國低脂牛肉+潮鯛魚片 — $480
  U. S Low-fat Beef + Tilapia Fillets

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

台北農安店、台北復興南路店、台北忠孝一店

信義世貿店、台北雙城店 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

お汁 こじん たんなべ

One-Flavor / 1 person

湯品・個人單鍋

韓式泡菜湯 Korean Kimchi Hot Pot	$60
秘煉老熬牛髓湯 Exclusive Beef Broth Soup	$60
海鮮干貝湯 Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)	$60
九州蒜香豚骨湯 含蒜豆成分 Garlic Pork Bone Stock Soup	$60
奶香起司泡菜湯 含冬粉 Creamy Kimchi Cheese Soup	$80
濃醇幸福奶香湯 Milky Soup	$80
粵式胡椒豚骨湯 Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup	$80
川味麻辣湯 麻油・芝麻 Sichuan-Style Spicy Soup	$80
麻辣奶香湯 麻油・芝麻 Spicy Milk Broth Soup	$80

湯品・個人鴛鴦鍋

Double-Flavor / 1 person

A+B $70

A. —— 擇一

粵式胡椒豚骨湯 Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup

川味麻辣湯 麻油・芝麻 Sichuan-Style Spicy Soup

濃醇幸福奶香湯 Milky Soup

B. —— 擇一

秘煉老熬牛髓湯 Exclusive Beef Broth Soup

海鮮干貝湯 Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)

九州蒜香豚骨湯 含蒜豆成分 Garlic Pork Bone Stock Soup



なべ物

セット Hot Pot

生食食材請煮熟後食用,謝謝

海鮮套餐 かいせん セット

涮鍋魚片：使用台灣鯛 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・涮鍋魚片・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
龍王鍋 Dragon King Hot Pot & Pork Neck Sliced or U.S. Prime Chuck Beef Mixed Fish Fillets, Shell-on Scallop, Raw Oyster, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters 綜合魚片・扇貝・生蠔・草蝦・鮮蝦・軟絲・蛤蜊・鮮鈣	$980

牛肉套餐 ぎゅうにく セット

Beef Hot Pot

美國牛五花 U.S. Plate Beef	$430
美國低脂牛肉 U.S. Low-fat Beef	$480
美國Prime板腱牛肉 U.S. Prime Top Blade Beef	$550
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$580
美國Prime霜降牛肉 U.S. Prime Chuck Beef	$580
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$980
日本A5和牛紐約客 JAPAN A5 Japanese Wagyu	$1,280

豚肉套餐 ぶた にく セット

松阪豬皆為重組肉建供熟食 Pork Hot Pot

梅花豚肉 Pork Shoulder	$400
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$450
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 內質細緻且柔軟・鮮嫩多汁・一入口最純粹自然的甜味爆發	$480
松阪豚肉 Pork Shoulder Butt	$520

雞・鴨・羊・素食套餐

どりにく・かもにく・ひつじ・ベジタリアン セット

涮鍋魚片：使用台灣鯛 特選羊肉・爆熬鴨骨為重組肉建供熟食 Chicken, Duck, Mutton and Vegetarian Hot Pot

特選羊肉 Selected Mutton	$420
鮮嫩雞腿排 Chicken Yhigh Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One) 【擇一・Pick 1】 蛤蜊・涮鍋魚片・鮮蝦	$420
素食 奶蛋素 Vegetarian(Ovo-Lacto Vegetariant)	$380



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

龍王鍋 海鮮升級+$280
綜合魚片・扇貝・生蠔・草蝦・鮮蝦・軟絲・蛤蜊・鮮鈣
Mixed Fish Fillets, Shell-on Scallop, Raw Oyster, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters

+

梅花豚肉 Pork Shoulder Butt	$980
鮮嫩雞腿排 Chicken Thigh Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One) 【擇一・Pick 1】 蛤蜊・涮鍋魚片・鮮蝦	$1,020
特選羊肉 Selected Mutton	$1,020
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$1,020
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 內質細緻且柔軟・鮮嫩多汁・一入口最純粹自然的甜味爆發	$1,080
松阪豚肉 Pork Neck Sliced	$1,120
美國牛五花 U. S Plate Beef	$1,040
美國低脂牛肉 U. S Low-fat Beef	$1,100
美國Prime板腱牛肉 U.S. Prime Top Blade Beef	$1,150
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$1,180
美國Prime霜降牛肉 U.S. Prime Chuck Beef	$1,180
美國Prime牛小排 JAPAN U.S. Prime Short Rib Beef	$1,580
日本A5和牛紐約客 A5 Japanese Wagyu	$1,880

涮鍋魚片：使用台灣鯛
特選羊肉・松阪豬皆為重組肉建供熟食

個人雙陸盛合 二種盛り・一人前

松阪豬肉為重組肉建供熟食 Selected Meats Combination(1 Person)

美國牛五花+梅花豚肉 U. S Plate Beef + Pork Shoulder Butt	$420
美國牛五花+台灣嚴選雪花豚肉 U. S Plate Beef + Selected Taiwanese Pork Belly	$440
台灣黑豚 黑蜜豚肉+梅花豚肉 Taiwanese Black Pig + Pork Shoulder Butt	$440
美國低脂牛肉+梅花豚肉 U. S Low-fat Beef + Pork Shoulder Butt	$450
松阪豚肉+梅花豚肉 Pork neck sliced + Pork Shoulder Butt	$460
松阪豚肉+台灣黑豚 黑蜜豚肉 Pork Neck Sliced + Taiwanese Black Pig	$500
松阪豚肉+美國低脂牛肉 Pork Neck Sliced + U. S Low-fat Beef	$520
美國極上雪花牛肉+松阪豚肉 U.S. Marbled Beef + Pork Neck Sliced	$550



個人雙拼盛合 二種盛り・一人前

Combination of meat and fish fillet(1 person)

涮鍋魚片：使用台灣鯛

梅花豚肉+潮鯛魚片 Pork Shoulder Butt + Tilapia Fillets	$420
美國牛五花+潮鯛魚片 U. S Plate Beef + Tilapia Fillets	$440
台灣嚴選雪花豚肉+潮鯛魚片 Selected Taiwanese Pork Belly + Tilapia Fillets	$440
美國低脂牛肉+潮鯛魚片 U. S Low-fat Beef + Tilapia Fillets	$480

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)恕提供湯品、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



お汁 こじん たんなべ

One-Flavor / 1 person

湯品・個人單鍋

- 招牌石頭湯 麻油・米酒・魷魚 $25
  Stir-Fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup
- 爆量魷魚石頭湯 麻油・米酒・魷魚 $35
  Stir-Fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup (Add Dried Squids)
- 韓式泡菜湯 $60
  Korean Kimchi Hot Pot
- 海鮮干貝湯 $60
  Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)
- 秘煉老熬牛髓湯 $60
  Exclusive Beef Broth Soup
- 九州蒜香豚骨湯 含蒜豆成分 $60
  Garlic Pork Bone Stock Soup
- 剝皮辣椒雞湯 $80
  Taiwanese Pickled Chili Chicken Soup
- 奶香起司泡菜湯 含冬粉 $80
  Creamy Kimchi Cheese Soup
- 濃醇幸福奶香湯 $80
  Milky Soup
- 粵式胡椒豚骨湯 $80
  Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup
- 川味麻辣湯 麻油・芝麻 $80
  Sichuan-Style Spicy Soup
- 麻辣奶香湯 麻油・芝麻 $80
  Spicy Milk Broth Soup
- 老佛爺御膳湯 麻油・米酒・龜鹿肉 $80
  Chicken Soup with Stir-Fried Chicken, Angelica, Jujube Red Dates and Wolfberry

湯品・個人鴛鴦鍋

Double-Flavor / 1 person

A+B $70

A. ——— 擇一

- 粵式胡椒豚骨湯
  Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup
- 川味麻辣湯 麻油・芝麻
  Sichuan-Style Spicy Soup
- 濃醇幸福奶香湯
  Milky Soup

B. ——— 擇一

- 秘煉老熬牛髓湯
  Exclusive Beef Broth Soup
- 海鮮干貝湯
  Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)
- 九州蒜香豚骨湯 含蒜豆成分
  Garlic Pork Bone Stock Soup

なべ物

セット Hot Pot

生食食材請煮熟後食用,謝絕生食

海鮮套餐 かいせん セット

謝絕魚片：建議台灣鱸 Seafood Hot Pot

- 潮鯛魚片 $420
  Tilapia Fillets
- 綜合魚片 $450
  Mixed Fish Fillets
- 蛤蜊草蝦 $480
  Clam with Tiger Shrimps
- 海鮮四拼 $480
  Seafood combination(4 kinds)
  Shrimps, Fish Fillets, Clams and Bigfin Reef Squid
  鮮蝦・潮鯛魚片・蛤蜊・軟絲
- 豪華海鮮拼盤 $680
  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
- 龍王鍋 $980
  Dragon King Hot Pot & Pork Neck Sliced or U.S. Prime Chuck Beef
  Mixed Fish Fillets, Shell-on Scallop, Raw Oyster, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters
  綜合魚片・扇貝・生蠔・草蝦・鮮蝦・軟絲・蛤蜊・鮮蚵

牛肉套餐 ぎゅうにく セット

Beef Hot Pot

- 美國牛五花 $430
  U.S. Plate Beef
- 美國低脂牛肉 $480
  U.S. Low-fat Beef
- 美國Prime板腱牛肉 $550
  U.S. Prime Top Blade Beef
- 美國極上雪花牛肉 $580
  U.S. Marbled Beef
- 美國Prime霜降牛肉 $580
  U.S. Prime Chuck Beef
- 美國Prime牛小排 $980
  U.S. Prime Short Rib Beef
- 日本A5和牛紐約客 JAPAN $1,280
  A5 Japanese Wagyu

豚肉套餐 ぶた にく セット

松阪豚肉為重組肉建議熟食 Pork Hot Pot

- 梅花豚肉 $400
  Pork Shoulder
- 台灣嚴選雪花豚肉 $450
  Selected Taiwanese Pork Belly
- 台灣黑豚 黑蜜豚肉 $480
  Taiwanese Black Pig
  肉質細緻且香軟，鮮嫩多汁，一入口最純粹自然的甜味感受
- 松阪豚肉 $520
  Pork Shoulder Butt

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

謝絕魚片：建議台灣鱸
特選羊肉、櫻桃鴨若為重組肉建議熟食 Chicken, Duck, Mutton and Vegetarian Hot Pot

- 特選羊肉 $420
  Selected Mutton
- 鮮嫩雞腿排 $420
  Chicken Yhigh
  Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One)
  【擇一・Pick 1】 蛤蜊・潮鯛魚片・鮮蝦
- 素食 奶蛋素 $380
  Vegetarian(Ovo-Lacto Vegetariant)



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

龍王鍋 海鮮升級+$280
綜合魚片・扇貝・生蠔・草蝦・鮮蝦・軟絲・蛤蜊・鮮蚵
Mixed Fish Fillets, Shell-on Scallop, Raw Oyster, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters

+

- 梅花豚肉 $980
  Pork Shoulder Butt
- 鮮嫩雞腿排 $1,020
  Chicken Thigh
  Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One)
  【擇一・Pick 1】 蛤蜊・潮鯛魚片・鮮蝦
- 特選羊肉 $1,020
  Selected Mutton
- 台灣嚴選雪花豚肉 $1,020
  Selected Taiwanese Pork Belly
- 台灣黑豚 黑蜜豚肉 $1,080
  Taiwanese Black Pig
  肉質細緻且香軟，鮮嫩多汁，一入口最純粹自然的甜味感受
- 松阪豚肉 $1,120
  Pork Neck Sliced
- 美國牛五花 $1,040
  U. S Plate Beef
- 美國低脂牛肉 $1,100
  U. S Low-fat Beef
- 美國Prime板腱牛肉 $1,150
  U.S. Prime Top Blade Beef
- 美國極上雪花牛肉 $1,180
  U.S. Marbled Beef
- 美國Prime霜降牛肉 $1,180
  U.S. Prime Chuck Beef
- 美國Prime牛小排 $1,580
  U.S. Prime Short Rib Beef
- 日本A5和牛紐約客 JAPAN $1,880
  A5 Japanese Wagyu

謝絕魚片：建議台灣鱸　特選羊肉・松阪豚若為重組肉建議熟食



個人雙陸盛合 二種盛り・一人前

Selected Meats Combination(1 Person)

- 美國牛五花+梅花豚肉 $420
  U.S Plate Beef + Pork Shoulder Butt
- 美國牛五花+台灣嚴選雪花豚肉 $440
  U.S Plate Beef + Selected Taiwanese Pork Belly
- 台灣黑豚 黑蜜豚肉+梅花豚肉 $440
  Taiwanese Black Pig + Pork Shoulder Butt
- 美國低脂牛肉+梅花豚肉 $450
  U. S Low-fat Beef + Pork Shoulder Butt
- 松阪豚肉+梅花豚肉 $460
  Pork neck sliced + Pork Shoulder Butt
- 松阪豚肉+台灣黑豚 黑蜜豚肉 $500
  Pork Neck Sliced + Taiwanese Black Pig
- 松阪豚肉+美國低脂牛肉 $520
  Pork Neck Sliced + U. S Low-fat Beef
- 美國極上雪花牛肉+松阪豚肉 $550
  U.S. Marbled Beef + Pork Neck Sliced



個人雙拼盛合 二種盛り・一人前

Combination of meat and fish fillet(1 person)

謝絕魚片：建議台灣鱸

- 梅花豚肉+潮鯛魚片 $420
  Pork Shoulder Butt + Tilapia Fillets
- 美國牛五花+潮鯛魚片 $440
  U. S Plate Beef + Tilapia Fillets
- 台灣嚴選雪花豚肉+潮鯛魚片 $440
  Selected Taiwanese Pork Belly + Tilapia Fillets
- 美國低脂牛肉+潮鯛魚片 $480
  U. S Low-fat Beef + Tilapia Fillets

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

盛合・套餐

享燒肉單點5折優惠（乙份）

凡套餐拍照打卡上傳

- 圖片僅供參考，餐點以現場供應為主
- 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。

燒肉單點優惠【注意事項】

築間 幸福鍋物

牛肉 Beef



牛五花
U. S Plate beef



美國低脂牛
U.S. Low-fat Beef



美國Prime板腱牛肉
U.S. Prime Top Blade Beef



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 雞軟骨・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

たんぴん 單品

牛肉 Beef

- 美國Prime牛小排 U.S. Prime Short rib beef
- 美國極上雪花牛肉 U.S. Prime Marbled beef
- 美國Prime板腱牛肉 U.S. Prime Top Blade Beef
- 美國低脂牛 U.S. Low-fat Beef
- 牛五花 U.S Plate beef

打卡價	$195	$215	$250	$315	$465
單點價	$390	$430	$500	$630	$930

燒鳥 Chicken

- 燒鳥三拼 Chicken Combination (chicken thigh, chicken neck, chicken cartilage) 雞腿・雞松阪・雞軟骨
- 燒鳥雙拼 Chicken Combination (chicken neck, chicken cartilage) 雞松阪・雞軟骨
- 去骨雞腿 Deboned Chicken Thighs
- 雞松阪 Chicken Neck
- 雞軟骨 Chicken Cartilage

打卡價	$100	$100	$185	$185	$210
單點價	$200	$200	$370	$370	$420

豚肉 Pork

- 台灣嚴選雪花豬 Selected Taiwanese pork belly
- 梅花豬 Pork shoulder butt

打卡價	$175	$185
單點價	$350	$370

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：



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

お汁 こじん たんなべ

One-Flavor / 1 person

湯品・個人單鍋

招牌石頭湯 麻油・菜湯・就魚 Stir-Fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup	$25
爆量魷魚石頭湯 麻油・菜湯・就魚 Stir-Fried Onion, Garlic with Sesame Oil Soup (Add Dried Squids)	$35
韓式泡菜湯 Korean Kimchi Hot Pot	$60
海鮮干貝湯 Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)	$60
秘煉老熬牛髓湯 Exclusive Beef Broth Soup	$60
九州蒜香豚骨湯 含黃豆成分 Garlic Pork Bone Stock Soup	$60
剁皮辣椒雞湯 Taiwanese Pickled Chili Chicken Soup	$80
奶香起司泡菜湯 含乳類 Creamy Kimchi Cheese Soup	$80
濃醇幸福奶香湯 Milky Soup	$80
粵式胡椒豚骨湯 Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup	$80
川味麻辣湯 麻油・芝麻 Sichuan-Style Spicy Soup	$80
麻辣奶香湯 麻油・芝麻 Spicy Milk Broth Soup	$80
老佛爺御膳湯 麻油・菜湯・雞蛟肉 Chicken Soup with Stir-Fried Chicken, Angelica, Jujube Red Dates and Wolfberry	$80

湯品・個人鴛鴦鍋

Double-Flavor / 1 person

A+B $70

A. ——— 擇一

- 粵式胡椒豚骨湯
Cantonese Pepper Flavor Pork Broth Soup
- 川味麻辣湯 麻油・芝麻
Sichuan-Style Spicy Soup
- 濃醇幸福奶香湯
Milky Soup

B. ——— 擇一

- 秘煉老熬牛髓湯
Exclusive Beef Broth Soup
- 海鮮干貝湯
Seafood Flavor Soup (Add Dried Scallops)
- 九州蒜香豚骨湯 含黃豆成分
Garlic Pork Bone Stock Soup



なべ物

セット Hot Pot

生食重料請煮熟後食用,如有生食

海鮮套餐 かいせん セット

Seafood Hot Pot

涮鍋魚片：使用台灣鯛

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 蝦姐・涮鍋魚片・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・菜姐・蝦姐・軟絲・蛤蜊・蚵鈣	$680
龍王鍋 Dragon King Hot Pot & Pork Neck Sliced or U.S. Prime Chuck Beef Mixed Fish Fillets, Shell-on Scallop, Raw Oyster, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters 綜合魚片・扇貝・生蠔・菜姐・蝦姐・軟絲・蛤蜊・蚵鈣	$980

牛肉套餐 ぎゅうにく セット

Beef Hot Pot

美國牛五花 U.S. Plate Beef	$430
美國低脂牛肉 U.S. Low-fat Beef	$480
美國Prime板腱牛肉 U.S. Prime Top Blade Beef	$550
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$580
美國Prime霜降牛肉 U.S. Prime Chuck Beef	$580
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$980
日本A5和牛紐約客 JAPAN A5 Japanese Wagyu	$1,280

豚肉套餐 ぶた にく セット

松阪豬筍為重組肉建議熟食

Pork Hot Pot

梅花豚肉 Pork Shoulder	$400
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$450
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 內質細緻且香軟，鮮嫩多汁，一入口裹純粹自然的甜味爆發	$480
松阪豚肉 Pork Shoulder Butt	$520

雞・鴨・羊・素食套餐

どりにく・かもにく・ひつじ・ベジタリアン セット

涮鍋魚片：使用台灣鯛

特選羊肉・櫻桃鴨筍為重組肉建議熟食

Chicken, Duck, Mutton and Vegetarian Hot Pot

特選羊肉 Selected Mutton	$420
鮮嫩雞腿排 Chicken Yhigh Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One) 【擇一・Pick 1】蛤蜊・涮鍋魚片・蝦姐	$420
素食 奶蛋素 Vegetarian(Ovo-Lacto Vegetariant)	$380



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・菜姐・蝦姐・軟絲・蛤蜊・蚵鈣

Mixed Fish Fillets, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters

龍王鍋 海鮮升級 +$280

綜合魚片・扇貝・生蠔・菜姐・蝦姐・軟絲・蛤蜊・蚵鈣

Mixed Fish Fillets, Shell-on Scallop, Raw Oyster, Tiger Shrimps, Shrimps, Bigfin Reef Squid, Clams, Oysters

\+

梅花豚肉 Pork Shoulder Butt	$980
鮮嫩雞腿排 Chicken Thigh Clam, Shrimps and Fish Fillets (Choose One) 【擇一・Pick 1】蛤蜊・涮鍋魚片・蝦姐	$1,020
特選羊肉 Selected Mutton	$1,020
台灣嚴選雪花豚肉 Selected Taiwanese Pork Belly	$1,020
台灣黑豚 黑蜜豚肉 Taiwanese Black Pig 內質細緻且香軟，鮮嫩多汁，一入口裹純粹自然的甜味爆發	$1,080
松阪豚肉 Pork Neck Sliced	$1,120
美國牛五花 U. S Plate Beef	$1,040
美國低脂牛肉 U. S Low-fat Beef	$1,100
美國Prime板腱牛肉 U.S. Prime Top Blade Beef	$1,150
美國極上雪花牛肉 U.S. Marbled Beef	$1,180
美國Prime霜降牛肉 U.S. Prime Chuck Beef	$1,180
美國Prime牛小排 U.S. Prime Short Rib Beef	$1,580
日本A5和牛紐約客 JAPAN A5 Japanese Wagyu	$1,880

涮鍋魚片：使用台灣鯛　特選羊肉・松阪豬筍為重組肉建議熟食



お汁 湯品・共享鴛鴦鍋

おしどり鍋 Double-flavor

A+B $70/人 (包廳最低人數：5人)

指定門店限定

A.

- 海鮮干貝湯
- 秘煉老熬牛髓湯
- 招牌石頭湯
- 柴魚昆布湯

B.

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

擇一

個人雙陸盛合 二種盛り・一人前

Selected Meats Combination(1 Person)

美國牛五花+梅花豚肉 U. S Plate Beef + Pork Shoulder Butt	$420
美國牛五花+台灣嚴選雪花豚肉 U. S Plate Beef + Selected Taiwanese Pork Belly	$440
台灣黑豚 黑蜜豚肉+梅花豚肉 Taiwanese Black Pig + Pork Shoulder Butt	$440
美國低脂牛肉+梅花豚肉 U. S Low-fat Beef + Pork Shoulder Butt	$450
松阪豚肉+梅花豚肉 Pork neck sliced + Pork Shoulder Butt	$460
松阪豚肉+台灣黑豚 黑蜜豚肉 Pork Neck Sliced + Taiwanese Black Pig	$500
松阪豚肉+美國低脂牛肉 Pork Neck Sliced + U. S Low-fat Beef	$520
美國極上雪花牛肉+松阪豚肉 U.S. Marbled Beef + Pork Neck Sliced	$550



個人雙拼盛合 二種盛り・一人前

Combination of meat and fish fillet(1 person)

涮鍋魚片：使用台灣鯛

梅花豚肉+潮鯛魚片 Pork Shoulder Butt + Tilapia Fillets	$420
美國牛五花+潮鯛魚片 U. S Plate Beef + Tilapia Fillets	$440
台灣嚴選雪花豚肉+潮鯛魚片 Selected Taiwanese Pork Belly + Tilapia Fillets	$440
美國低脂牛肉+潮鯛魚片 U. S Low-fat Beef + Tilapia Fillets	$480

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