

安怎點? ① 選肉品(主餐) → ② 選湯底 → ③ 選附餐

啥款湯

現炒系列



**芙蓉石頭湯**  
\$25  
洋蔥、蒜頭、乾魷魚、冷壓直榨黑麻油、文火焙烤白芝麻、獨門原湯

**雙份魷魚石頭湯**  
\$45  
乾魷魚加量的芙蓉石頭湯，鮮味與香氣雙倍提升，UMAMI指數爆表

**山珍海味湯**  
\$59  
添加干貝、蝦米、香菇的芙蓉石頭湯，彷彿海洋與大地的精華之作



**芙蓉究極PLUS +\$49**  
鮮甜蛤蜊x10顆 + 香菇脆丸x6枚  
\*乙份套餐限升級乙次

**《煎·爆·炒·鮮》湯底四連擊 石頭鍋的究極型態!**  
① 香菇脆丸油煎金黃彈牙 ② 芙蓉獨門底料猛火爆香  
③ 現點現醃嫩肉激炒半熟 ④ 爆量鮮甜蛤蜊入湯湧鮮

**白胡椒豚骨**  
\$39  
匯集大量豬骨的精髓與骨香，搭配純天然高山白胡椒帶出辛香微辣

**蒜香海鮮干貝白湯**  
\$39  
豚骨與時蔬融合的甜味原湯添加干貝，醇厚卻不失清爽，尾韻甘甜

**蒜香海鮮干貝蛤蜊白湯**  
\$59  
鮮美湯頭的兩段進化1放入10顆蛤蜊激發鮮甜，海味氣息撲鼻而來

**奶香帕瑪森**  
\$59  
優質乳製品、煙燻切達起司與醇厚帕瑪森起司，絲滑順口奶香鹹甜

**經典麻辣鍋**  
\$59  
大量洋蔥、蒜頭及多種辛香料，搭配六種辣椒與十六味秘方中藥材

啥款肉

海鮮	
巴沙魚片	\$260
深海魷魚翅	\$280
雞肉	
雞里肌肉	\$280
鮮嫩雞腿肉	\$320
豬肉	
自然梅花豬	\$300
履歷豬五花	\$320
嚴品松阪豬	\$400
(重組肉)	
牛肉	
牧場雪花牛	\$320
低脂沙朗牛	\$340
美國板腱牛	\$380

豬魚雙盛	
自然梅花豬x巴沙魚片	\$280
履歷豬五花x巴沙魚片	\$290
嚴品松阪豬x巴沙魚片	\$330
(重組肉)	
豬雞雙盛	
自然梅花豬x雞里肌肉	\$290
履歷豬五花x雞里肌肉	\$300
嚴品松阪豬x雞里肌肉	\$340
(重組肉)	
牛魚雙盛	
牧場雪花牛x巴沙魚片	\$290
低脂沙朗牛x巴沙魚片	\$300
美國板腱牛x巴沙魚片	\$320
牛雞雙盛	
牧場雪花牛x雞里肌肉	\$300
低脂沙朗牛x雞里肌肉	\$310
美國板腱牛x雞里肌肉	\$330

**加購優惠 3鮮 尬伊拚**  
A 蛤蜊 · 鮮蝦 · 軟絲  
B 蛤蜊 · 鮮蝦 · 鮮蚶  
C 鮮蝦 · 軟絲 · 鮮蚶  
〈選一〉  
**套餐加價 +\$99**  
(原價\$149)  
\*乙份套餐限加購乙次

**商業午餐**  
供應時段  
週一至週五 11:00~16:00 (假日/例假日/國定假日/特殊節、假日/天災假除外)  
**湯底 蔬菜豬骨湯**  
牛肉鍋 \$198  
豬肉鍋 \$198  
海鮮牛肉鍋 \$228  
海鮮豬肉鍋 \$228  
松阪豬肉鍋 \$248  
(重組肉)  
\*湯底固定，僅商業午餐適用  
\*恕不得與點數/兌換券合併使用

啥單點

**再呷一份**

海鮮	
巴沙魚片	\$60
深海魷魚翅	\$65
蛤蜊	\$75
鮮蚶	\$75
鮮蝦	\$75
軟絲	\$75
雞肉	
雞里肌肉	\$80
鮮嫩雞腿肉	\$100
豬肉	
自然梅花豬	\$90
履歷豬五花	\$100
嚴品松阪豬	\$140
(重組肉)	
牛肉	
牧場雪花牛	\$100
低脂沙朗牛	\$110
美國板腱牛	\$130

**再呷一碗**

白飯	\$20
烏龍麵	\$20
寬粉	\$20
王子麵	\$20
雞蛋	\$20
芙蓉滷肉飯	\$35
魚鬆滷肉飯	\$45

**青菜底家**

杏鮑菇	\$30
金針菇	\$30
玉米筍	\$30
木耳	\$30
南瓜	\$30
白蘿蔔	\$30
芋頭	\$40
高麗菜	\$40
季節時蔬	\$40

**厚呷灰勾料**

米血	\$25
甜不辣	\$25
鑫鑫腸	\$25
鴨血	\$30
豆皮	\$30
板豆腐	\$30
魚餃	\$35
蛋餃	\$35
香菇貢丸	\$35
日本Yamasa紅蟳棒	\$75
招牌爽脆鮮甜蝦漿	\$100

**打卡加購**  
凡店內用餐於IG/FB打卡  
**招牌爽脆鮮甜蝦漿 深海魷魚翅**  
〈二選一〉  
**打卡加購價 +\$39**  
\*每人限打卡加購乙次



附餐 <選一> 白飯 · 烏龍麵 · 寬粉 · 王子麵 · 雞蛋 · 芙蓉滷肉飯 +\$15 · 魚鬆滷肉飯 +\$25

安怎點?

1 選肉品(主餐) → 2 選湯底 → 3 選附餐

啥款湯

現炒大鍋系列



芳芳經典石頭鍋



洋蔥、蒜頭、乾魷魚、冷壓直碎黑麻油、文火焙烤白芝麻、獨門原湯

爆量魷魚石頭鍋



乾魷魚加量的芳芳石頭湯，鮮味與香氣雙倍提升，UMAMI指數爆表

招牌山珍海味石頭鍋



添加干貝、蝦米、香菇的芳芳石頭湯，彷彿海洋與大地的精華之作

啥單點

再呷一份

海鮮

巴沙魚片	\$60
深海魷魚翅	\$65
蛤蜊	\$75
鮮蚵	\$75
鮮蝦	\$75
軟絲	\$75

雞肉

雞里肌肉	\$80
鮮嫩雞腿肉	\$100

豬肉

自然梅花豬	\$90
履歷豬五花	\$100
嚴品松阪豬 (重組肉)	\$140

牛肉

牧場雪花牛	\$100
低脂沙朗牛	\$110
美國板腱牛	\$130

再呷一碗

白飯	\$20
烏龍麵	\$20
寬粉	\$20
王子麵	\$20
雞蛋	\$20
芡芳滷肉飯	\$35
魚鬆滷肉飯	\$45

青菜底家

杏鮑菇	\$30
金針菇	\$30
玉米筍	\$30
木耳	\$30
南瓜	\$30
白蘿蔔	\$30
芋頭	\$40
高麗菜	\$40
季節時蔬	\$40

厚呷灰勾料

米血	\$25
甜不辣	\$25
鑫鑫腸	\$25
鴨血	\$30
豆皮	\$30
板豆腐	\$30
魚餃	\$35
蛋餃	\$35
香菇貢丸	\$35
日本Yamasa 紅蟳棒	\$75
招牌爽脆鮮甜蝦漿	\$100

芡芳究極PLUS +\$98

鮮甜蛤蜊x20顆 + 香菇脆丸x12枚  
\*乙份套餐限升級乙次

《煎·爆·炒·鮮》湯底四連擊 石頭鍋的究極型態!

- 1 香菇脆丸油煎金黃彈牙
- 2 芡芳獨門底料猛火爆香
- 3 現點現醃嫩肉激炒半熟
- 4 爆量鮮甜蛤蜊入湯湧鮮

啥款肉

海鮮

巴沙魚片	\$260
深海魷魚翅	\$280

雞肉

雞里肌肉	\$280
鮮嫩雞腿肉	\$320

豬肉

自然梅花豬	\$300
履歷豬五花	\$320
嚴品松阪豬 (重組肉)	\$400

牛肉

牧場雪花牛	\$320
低脂沙朗牛	\$340
美國板腱牛	\$380

豬魚雙盛

自然梅花豬x巴沙魚片	\$280
履歷豬五花x巴沙魚片	\$290
嚴品松阪豬x巴沙魚片 (重組肉)	\$330

豬雞雙盛

自然梅花豬x雞里肌肉	\$290
履歷豬五花x雞里肌肉	\$300
嚴品松阪豬x雞里肌肉 (重組肉)	\$340

牛魚雙盛

牧場雪花牛x巴沙魚片	\$290
低脂沙朗牛x巴沙魚片	\$300
美國板腱牛x巴沙魚片	\$320

牛雞雙盛

牧場雪花牛x雞里肌肉	\$300
低脂沙朗牛x雞里肌肉	\$310
美國板腱牛x雞里肌肉	\$330

加購優惠

3鮮 尬伊拚

- A 蛤蜊 · 鮮蝦 · 軟絲
- B 蛤蜊 · 鮮蝦 · 鮮蚵
- C 鮮蝦 · 軟絲 · 鮮蚵

<選一>

套餐加價 +\$99

\*乙份套餐限加購乙次 (原價\$149)



附蔬菜盤 飲料冰品無限取



爆香!

附餐 <選一>

白飯 · 烏龍麵 · 寬粉 · 王子麵 · 雞蛋 · 芡芳滷肉飯 +\$15 · 魚鬆滷肉飯 +\$25

\*圖片僅供參考 · 餐點以現場供應為主

計費方式

- \*身高121公分(含)以上,每人需點選乙份套餐
- \*身高100~120公分每人酌收\$50
- \*身高99公分(含)以下不收取費用

用餐提醒

- \*用餐時間90分鐘,內用需酌收10%服務費
- \*火鍋套餐內用均附飲料冰品自助無限取用
- \*外帶僅提供湯底、主食、蔬菜盤、附餐,不收服務費

過敏原提醒

我們重視您的健康與權益,提醒您點餐時/用餐前,請與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

食材請煮熟後食用,切勿生食