

點餐程序：1選湯底→2選主菜



湯底 《選一》

《所有湯底皆以浜中昆布
每日熬製4小時以上為基底》

(1) 浜中昆布

選用日本浜中特一等昆布，淡茶色的昆布原味湯頭，有著甘甜的清香，口感清爽，與食材之鮮甜合而為一，您無法錯過的美味。

(2) 爆炒石頭

本產品內含麻油，以麻油及炒料爆香後沖入濃郁的昆布湯底，湯頭不只鮮甜，底蘊十足、更增一份爆炒的鍋氣與香氣！

(3) 義式白醬

加份特調湯頭，與食材結合後有滑潤口感，濃郁的奶香再搭配上起司，在口中淡淡散發，香濃不膩口！

(4) 白醬泡菜

經典加份白醬與爽脆泡菜激發出恰到好處的絕妙口感，香滑順口微酸微辣！

(5) 白醬麻辣

濃郁滑順的白醬中帶有加份手炒麻辣香氣與絲絲麻麻口感，湯頭享受再升級！

(6) 南洋咖哩

異國風味的咖哩濃郁，卻十分的爽口，起司融化以後使得湯頭稍微濃稠一些，是一款可不沾醬的湯底，適合喜歡新鮮感的您。

(7) 川味麻辣

(可調整辣度) 加份自選多種中藥及香料，加以牛油手炒熬製而成，香辣十足，讓您口齒回味無窮！

(8) 韓風泡菜

泡菜爽脆、湯底酸辣夠味，香味撲鼻，豪爽的您絕對不能錯過！

(9) 藥膳湯底

(孕婦不宜) 加份特製中藥湯底，真材實料以中藥材配製而成，湯底香氣十足不苦澀，四季皆宜！

(10) 素食湯底

(昆布 or 白醬 or 咖哩) *素食湯底現點現做，請您耐心等待！

\$358 套餐

嚴選主菜

《選一》

+59元 肉量增80%

(1) 雪花牛肉 Choice (5.5盎司) 8分熟度

亦稱肥牛，牛肉與油花紅白相間，肉片大塊、肉香撲鼻

(2) 澳洲穀飼嫩肩牛 (5.5盎司) 5-7分熟度

取自牛肩胛部位，油花適中不膩口，肉質鮮甜口感豐富，適合喜歡大口吃肉的你

(3) 台灣黑毛豬 (5.5盎司) 全熟後食用

昆布基底湯品充分帶出優良黑毛豬的自然鮮甜，絕對加分

(4) 嫩香雞腿 雞腿肉烹煮8-10分鐘更加入味

採用去骨雞腿肉，口感Q彈，點綴香菇、蛤蜊任您搭配食用

(5) 雪花羊 (5.5盎司) 重型肉全熟後食用

加份精選羊肉，油花比例恰到好處，香Q滑嫩，入口留香，回味十足

(6) 蔬食菇菇 菇類烹煮至軟嫩會更加多汁！

老欖~今那日呷菜囉！主菜包含豐富菇類、豆皮、木耳...等等

(7) 加份海味 蛤蜊、台灣鯛、鱸魚、(鮮蝦、鮮魷+20元) 5選1

四拼總匯+50元

加份精挑最受喜愛的四項鮮味任您挑選，愛吃海鮮就選這味餐點另外配置

紫晶藻、米酒任您搭配食用，享受更加份！

紫晶藻富含水解膠原蛋白，下鍋約1分鐘變色後即可食用，米酒可淋於

海鮮之上，稍待片刻再行下鍋以增加香氣

(8) 群牛犇馳 (6盎司) 5-7分熟度

雪花牛+嫩肩牛+霜降牛

Choice+安格斯，特級以上，一次讓您享受三種不同牛肉的香氣與口感

(9) 三隻小豬 (6盎司) 全熟後食用

松阪+黑毛豬+雪花豬

小豬也可以三吃，三種特色肉品一次就滿足您的味蕾

(10) 鮮肉雙拼 (9盎司)

肉肉雙選任你挑，份量再加大，適合無肉不歡的您

低脂牛、五花牛、梅花豬、

雪花豬、雞柳條 } 5選2

(11) 海陸雙拼

讓您挑海鮮又選肉，饕餮海鮮肉一口接一口，海陸雙享就是加份

蛤蜊、台灣鯛、鱸魚、鮮蝦 4選1

低脂牛、五花牛、梅花豬、

雪花豬、雞柳條 } 5選1

\$338 套餐

品鮮主菜

《選一》

(1) 品鮮低脂牛

(2) 品鮮五花牛

(3) 品鮮梅花豬

(4) 品鮮雪花豬

(5) 品鮮雞柳條

+59元 肉量增100%



好加分套餐

主菜

《選一》

(1) 蒜頭蛤蜊雞腿鍋 \$428 雞腿肉烹煮8-10分鐘更加入味

蛤蜊的天然鮮味和雞肉的香甜多汁，加上大蒜和昆布雙重綻放湯頭的鮮甜，實在有夠讚！

(2) 紐澳嫩肩羊 (6盎司) \$428 (10盎司) \$498 7-9分熟度

羊肉肉質滑溜有彈性，香氣撲鼻喇嘴，想吃羊肉的你不要錯過囉！

(3) 黃金六兩松阪豬 (6盎司) \$428 (10盎司) \$498 全熟

選自豬隻珍貴少量的豬頸肉，黃金比例的油花分佈，口感Q脆不肥膩，肉質甜美多汁，享受更上一層樓！

(4) 濕式熟成霜降牛 (6盎司) \$438 (10盎司) \$508 5-7分熟度

取自牛隻背肩的部位，選用美國Prime特級牛，雪花般的油脂與瘦肉交錯分佈紅白相間，香氣十足，柔嫩滑口

(5) CAB安格斯翼板 (6盎司) \$498 (10盎司) \$608 5-7分熟度

取自牛隻肩胛較軟嫩部位，選用美國安格斯牛種，油花細緻均勻，柔嫩度均一，香甜肉汁待您咀嚼時滿溢而出

(6) CAB安格斯牛小排 (6盎司) \$558 (10盎司) \$708 5-7分熟度

取自牛隻胸腔兩側肋骨部位，選用美國安格斯牛種，華麗迷人的大理石紋路，口感嫩而不澀，香醇風味讓您忍不住一口接一口

澎湃套餐

主菜

《選一》

全熟食用，應避免過烹煮而流失鮮甜味

(1)海鮮總匯A \$478

虎斑草蝦、天使紅蝦、鮮蚵、透抽、蛤蜊、鯛魚

(2)海鮮總匯B \$478

干貝、鮮蚵、鱸魚、鯛魚、鮮白蝦、蛤蜊

(3)虎斑草蝦蛤蜊鍋 \$478

(4)虎斑草蝦鮮蚵鍋 \$478

(5)虎斑草蝦(8隻) \$488

草蝦活力十足、飽滿結實碩好壯壯、肉質鮮嫩彈牙，味道鮮美，保證讓你吃的大呼過癮！

餐點另外配置紫晶藻、米酒任您搭配食用，享受更加分！



龍王饗宴

主菜

《選一》



海龍王A \$578

《海鮮總匯A、海鮮總匯B、草蝦蛤蜊、草蝦鮮蚵》4選1 +

(5.5盎司)《低脂牛、五花牛、梅花豬、雪花豬、雞柳條》5選1

海龍王B \$598

《海鮮總匯A、海鮮總匯B、草蝦蛤蜊、草蝦鮮蚵》4選1 +

(5.5盎司)《雪花牛、嫩肩牛、雪花羊、嫩香雞腿、台灣黑毛豬》5選1

雙人饗宴

主菜

《選一》

附雙人份：菜鉢、附餐、甜品

雙雙蝦爆A \$1138

蝦爆拼盤：虎斑草蝦、天使紅蝦、鮮白蝦、蛤蜊

(11盎司)《低脂牛、五花牛、梅花豬、雪花豬、雞柳條》5選2

雙雙蝦爆B \$1238

蝦爆拼盤：虎斑草蝦、天使紅蝦、鮮白蝦、蛤蜊

(11盎司)《雪花牛、嫩肩牛、雪花羊、嫩香雞腿、台灣黑毛豬》5選2

低脂牛、五花牛、梅花豬、雪花豬、雞柳條 \$110

雪花牛、嫩肩牛、雪花羊、台灣黑毛豬、嫩香雞腿 \$150

肉類 群牛奔馳(雪花牛+嫩肩牛+霜降牛)、三隻小豬(松阪+黑毛豬+雪花豬) \$170

霜降牛、嫩肩羊、松阪豬(黃金) \$200

買板牛 \$300 牛小排 \$400

鯛魚、蛤蜊、鱸魚 \$150 透抽、干貝、鮮蚵、鮮白蝦 \$170

海鮮 海鮮四拼 \$180 天使紅蝦 \$200 虎斑草蝦 \$260 蝦爆拼盤 \$598

海鮮總匯A、海鮮總匯B、虎斑草蝦鮮蚵、虎斑草蝦蛤蜊 \$250

鍋料 魚餃、豆皮、米血、龍蝦沙拉、蟹肉棒、起司豆腐、油條、鑫鑫腸
九層塔花枝、貢丸、甜不辣、凍豆腐、魚豆腐、蛋餃、麻吉燒 \$50

蔬食 芋頭、玉米筍、紫晶藻、木耳、南瓜、香菇、金針菇
時蔬、高麗菜、絲瓜、秀珍菇、杏鮑菇

其他 泡菜 \$50 起司片 \$15 菜鉢 \$200

想加料

加分 100% 昆布、錫物
「浜中特選」

美味加分，感受滿分。

點餐需知：

- 餐點另加10%清潔費。
- 兩人共鍋消費加收200元，可抵消費，100~130cm酌收120元，100cm以下免收。
- 為避免客人等候太長時間，酌情用餐限時90分鐘，如有不便之處請多包含。
- 套餐均附：蔬菜鉢+主餐+副餐+飲料吧+雞蛋。
- 蔬菜鉢可換品鮮套餐肉品。
- 加分100%浜中特選昆布鍋物りようり
一律採淨水處理，我們的用心讓您吃得安心、健康!!

饕客看過來：



選用安格斯牛種



美國極佳級(U.S. Prime)，最高等級的牛肉，脂肪分布最佳



美國特選級(U.S. Choice)，僅次於Prime會做牛排，CP值相對高



烹調與品嘗建議，請參考使用