



# 點餐程序：1選湯底→2選主菜→3選副餐

■ 餐點另加10%清潔費。指 烹調與品嘗建議，請參考使用

## 湯底

(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，您無法錯過的美味！

推 義式白醬

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

推 白醬泡菜

+38元 經典加分白醬與爽脆泡菜激盪出恰到好處的絕妙口感，香滑順口微酸微辣！

推 白醬麻辣

+38元 濃郁滑順的白醬帶有加分手炒麻辣香氣與絲絲椒麻口感，湯頭享受升級！

南洋咖哩

異國風味的濃郁咖哩卻十分爽口，起司融化以後使得湯頭稍加濃稠，是一款不沾醬也美味的湯底，適合喜歡嚐鮮的您！

川味麻辣

(可調整辣度) 加分自選多種中藥及香料，加上牛油手炒熬製而成，香辣十足讓您回味無窮！

韓風泡菜

泡菜爽口，湯底酸辣夠味，香味撲鼻，豪爽的您絕對不能錯過！

藥膳湯底

+38元 (孕婦不宜) 加分特製中藥湯底，真材實料的中藥配製而成，香氣十足回甘不苦澀，四季皆宜！

素食湯底

(昆布 or 白醬 or 咖哩) 素食湯底為現做，請您耐心稍後！



## 套餐

(價格皆為套餐價)

套餐均附：蔬菜鉢, 主餐, 副餐, 飲料, 雞蛋, 傳統手做甜點(可續)。

品鮮套餐

(5.5盎司)

### \$308

+79元 肉量增100%

### 2

菜盤換肉盤

鍋料換蔬菜

低脂牛  
五花牛  
梅花豬  
雪花豬  
雞柳條

高麗菜  
蚵白菜

(1) 低脂牛

(2) 五花牛

(3) 梅花豬

(4) 雪花豬

(5) 雞柳條

嚴選套餐

### \$328

+79元 肉量增80%

(1) 雪花牛肉 (5.5盎司) 指 9分熟度 G

亦稱肥牛，牛肉與油花紅白相間，肉片大塊、肉香撲鼻

(2) 嫩肩牛 (5.5盎司) 指 5-7分熟度 G

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) 指 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 指 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、蛤蠣及米酒任您搭配食用

(5) 雪花羊 (5.5盎司) 指 重塑肉請全熟後食用

加分精選羊肉，油花比例恰到好處，香Q滑嫩，口口留香，回味十足

(6) 宜蘭櫻桃鴨 (5.5盎司) 指 重塑肉請全熟後食用

嚴選台灣好山好水所孕育出的宜蘭櫻桃鴨，肉質多汁甜潤而有彈性

(7) 蔬食菇菇 指 菇類烹煮至軟嫩會更加多汁唷！

老款~今那日呷菜囉！主菜包含豐富菇類、豆皮、木耳...等等\*

(8) 加分海味 5選1

蛤蠣、台灣鯛、鱸魚  
鮮蝦、鮮蚵、四鮮總匯

加分精挑最受喜愛的鮮味任您挑選，另外配置紫晶藻、米酒任您搭配食用，享受更加分！

指 紫晶藻下鍋約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

(9) 群牛犇馳 +20元 (6盎司) 指 5-7分熟度 G

雪花牛+霜降牛+安格斯牛

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

(10) 三隻小豬 +20元 (6盎司) 指 全熟後食用

松坂+黑毛豬+雪花豬 三種特色肉品一次就滿足您的味蕾

(11) 鮮肉雙拼 +20元 (9盎司) 肉肉雙選任你挑，適合無肉不歡的您

5選2 { 低脂牛、五花牛、梅花豬  
雪花豬、雞柳條

(12) 海陸雙拼 +20元 讓您挑海鮮又選肉，海陸雙享就是加分

5選1 { 低脂牛、五花牛、梅花豬  
雪花豬、雞柳條

4選1 ( 蛤蠣、鮮蝦、台灣鯛、鱸魚 )

## 好加分套餐 主菜

《選一》

(1) 蒜頭蛤蠣雞腿鍋 \$398 指 雞腿肉烹煮8-10分鐘更加入味

蛤蠣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) 嫩肩羊 (8盎司) \$408 (11盎司) \$478 指 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唷！

(3) 黃金六兩 (8盎司) \$458 指 7-9分熟度

選自豬隻珍貴少量的豬頭肉，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) 特級牛胸腹 (8盎司) \$428 (11盎司) \$498 指 5-7分熟度 P

取自牛隻胸腹的部位，選用美國Choice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 (8盎司) \$528 (11盎司) \$598 指 5-7分熟度 P

取自牛隻肩胛較軟嫩部位，選用美國PRIME最高等級，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 (8盎司) \$598 (11盎司) \$688 指 7分熟度

取自牛隻胸腔兩側肋骨部位，選用美國特級牛小排，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

### 3 副餐 5選1

白飯、冬粉、烏龍麵、王子麵、雞蛋



# 澎湃套餐

## 主菜

《選一》

指 全熟食用，應避免過烹煮而流失鮮甜味

(1)海鮮總匯A \$428

天使紅蝦、虎斑草蝦、透抽、蛤蠣、鯛魚片、鮮蚶



(2)海鮮總匯B \$428

干貝、鯛魚片、蛤蠣、鮮白蝦、鮮蚶、鱸魚



(3)虎斑草蝦(8隻) \$438

草蝦活力十足、飽滿結實頭好壯壯、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！



(4)虎斑草蝦蛤蠣鍋 \$428

(5)虎斑草蝦鮮蚶鍋 \$428

# 龍王饗宴

## 主菜

### 海龍王

4選1

海鮮總匯A

海鮮總匯B

虎斑草蝦蛤蠣

虎斑草蝦鮮蚶

A \$528(5.5盎司) 5選1

低脂牛、五花牛、梅花豬

雪花豬、雞柳條

B \$548(5.5盎司) 6選1

雪花牛、嫩肩牛、雪花羊

台灣黑毛豬、嫩香雞腿、櫻桃鴨



# 雙人饗宴

## 主菜

### 雙雙蝦爆

蝦爆拼盤：天使紅蝦×4、虎斑草蝦×4、鮮白蝦×8、蛤蠣×12

菜鉢×2、附餐×2、甜品×2

A \$1038(5.5盎司) 5選2

低脂牛、五花牛、梅花豬

雪花豬、雞柳條

B \$1138(5.5盎司) 6選2

雪花牛、嫩肩牛、雪花羊

台灣黑毛豬、嫩香雞腿、櫻桃鴨



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、櫻桃鴨 \$150

肉肉 群牛犇馳(雪花牛+嫩肩牛+霜降牛)(6盎司)、三隻小豬(松阪+黑毛豬+雪花豬)(6盎司) \$170

嫩肩羊(240g)、霜降牛(150g)、松阪豬(150g)、特級牛胸腹(240g) \$200

黃金六兩(200g) \$220 CAB安格斯翼板(240g)、CAB安格斯牛小排(240g) \$300

海鮮 蛤蠣、鯛魚、鱸魚 \$150 干貝、透抽、鮮白蝦、鮮蚶 \$170 海鮮四拼 \$180

天使紅蝦 \$200 海鮮總匯A、海鮮總匯B、虎斑草蝦蛤蠣、虎斑草蝦鮮蚶 \$250

虎斑草蝦 \$260 蝦爆拼盤 \$598

鍋料 油條、米血、貢丸、豆皮、魚餃、魚包蛋、起司豆腐、龍蝦沙拉 \$40

九層塔花枝、凍豆腐、蟹肉棒、甜不辣 \$40

蔬食 高麗菜、蚵白菜、金針菇、玉米筍、木耳、南瓜、芋頭 \$40

番茄、香菇、紫晶藻、大黃瓜 \$40

其他 白飯、冬粉、烏龍麵、王子麵、起司片、雞蛋 \$15

甜品 \$30 泡菜 \$50 啤酒 \$100 菜鉢 \$130

# 加分 100% 昆布錫物

美味加分，感受滿分。

## 點餐需知：

- 餐點另加10%服務費。
- 兩人共鍋消費加收180元，可抵消費，100~130cm酌收80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+飲料+雞蛋+傳統手做甜點。
- 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：



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



指 烹調與品嘗建議，請參考使用

# 想加料