

點餐程序：1選湯底→2選主菜→3選副餐《白飯/冬粉/烏龍麵/王子麵/肉燥飯 +20元》5選1



湯底 《選一》

《所有湯底皆以**滇中昆布**
每日熬製4小時以上為基底》

- (1) 滇中昆布 選用日本**滇中特一等昆布**，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) 義式白醬 加**分特調湯頭**，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！
- (3) 南洋咖哩 **異國風味的咖哩濃郁**，卻十分的爽口，**起司融化**以後使的湯頭稍為濃稠一些，是一款可不沾醬的湯底，適合喜歡新鮮感的您。
- (4) 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！**
- (5) 川味麻辣 (含牛油，可調整辣度) **多種中藥熬製、香辣十足**，讓您**口齒回味無窮！**
- (6) 白醬泡菜 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！**
- (7) 白醬麻辣 (麻辣含牛油) **濃郁滑順的白醬中帶有加**分麻辣手炒香氣與絲絲椒麻**口感**，湯頭享受再升級！
- (8) 藥膳湯底 (孕婦不宜) **加**分特製中藥湯底**，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！
- (9) 素食湯底 (昆布/白醬/咖哩/藥膳 +38元) ***素食湯底現點現做，請您耐心稍候！**

+79元 肉量增**100%**

\$308套餐 品鮮主菜

(5.5盎司) 《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
- (6) 品鮮羊肉捲 (重頭肉)
- (7) 品鮮櫻桃鴨 (重頭肉)
- (8) 蔬食菇菇(素)

+79元 肉量增**80%**

\$328套餐 嚴選主菜

《選一》

- (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) 嫩肩牛 Choice (5.5盎司) 5-7分熟度
取自牛肩胛上方部位，肉質鮮甜口感豐富，適合喜歡瘦肉部位的您
- (3) 台灣黑毛豬 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) 重頭肉全熟後食用
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) 加**分**海味 蛤蜊、台灣鯛、鮮魷、鱈魚、(鮮魷+20元) 5選1
四拼總價+50元
加**分**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**分**！
- 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+霜降牛+嫩肩牛
Choice+特級牛肉，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
松板+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 (8盎司)
肉肉雙選任您挑，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、櫻桃鴨
羊肉捲 } 7選2
- (11) 海陸雙拼
讓您挑海鮮又選肉，獨享海鮮肉肉一口接一口，海陸雙享就是加**分**
蛤蜊、鮮蝦、台灣鯛、鱈魚 4選1
低脂牛、五花牛、梅花豬
雪花豬、雞柳條、櫻桃鴨
羊肉捲 } 7選1

好加分套餐

主菜

《選一》

- (1) 蒜頭蛤蜊雞腿鍋 \$398 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) 嫩肩羊 (8盎司) \$408 (11盎司) \$478 7-9分熟度
羊肉肉質滑溜有彈性，香氣撲鼻喇嘴，想吃羊肉的您不要錯過囉！
- (3) 黃金六兩松阪豬 (8盎司) \$458 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) 特級牛胸腹 (8盎司) \$428 (11盎司) \$498 5-7分熟度
取自牛隻胸腹的部位，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 (8盎司) \$528 (11盎司) \$598 5-7分熟度
取自牛隻肩胛較嫩部位，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 (8盎司) \$598 (11盎司) \$688 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 \$428

虎斑草蝦、天使紅蝦、鮮魷、透抽、蛤蠣、鯛魚

(2)海鮮總匯B \$428

干貝、鮮魷、鱸魚、鯛魚、鮮白蝦、蛤蠣

(3)虎斑草蝦蛤蠣鍋 \$428

(4)虎斑草蝦鮮魷鍋 \$428

(5)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，味道鮮美保證讓您吃的大呼過癮！

餐點另外配置紫晶羹、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 \$528

《海鮮總匯A、海鮮總匯B、草蝦蛤蠣、草蝦鮮魷》4選1+
(5.5盎司)《低脂牛、五花牛、梅花豬、雪花豬、櫻桃鴨、雞柳條、羊肉捲》7選1

海龍王B \$548

《海鮮總匯A、海鮮總匯B、草蝦蛤蠣、草蝦鮮魷》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 \$1098

蝦爆拼盤：虎斑草蝦、天使紅蝦、鮮白蝦、蛤蠣
(11盎司)《低脂牛、五花牛、梅花豬、雪花豬、櫻桃鴨、雞柳條、羊肉捲》7選2

雙雙蝦爆B \$1138

蝦爆拼盤：虎斑草蝦、天使紅蝦、鮮白蝦、蛤蠣
(11盎司)《雪花牛、嫩肩牛、雪花羊、嫩香雞腿、台灣黑毛豬》5選2

牛小排 \$400 黃板牛 \$300 黃金六兩 \$220 嫩肩羊、特級牛胸腹、霜降牛 \$200

梅花豬、五花牛、低脂牛、雪花豬、雞柳條、羊肉捲、櫻桃鴨、蔬食菇菇 \$110

肉肉 雪花牛、嫩肩牛、雪花羊、台灣黑毛豬、嫩香雞腿 \$150

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

鯛魚、蛤蠣、鱸魚 \$150 干貝、鮮魷、透抽、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、虎斑草蝦鮮魷、虎斑草蝦蛤蠣 \$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、蛋餃、麻吉燒、魚包蛋、魚豆腐

\$40

蔬食 芋頭、玉米筍、紫晶羹、木耳、香菇、金針菇、杏鮑菇
秀珍菇、時蔬、高麗菜、大黃瓜、絲瓜

其他 菜鉢 \$130 泡菜 \$50 雞蛋 \$15 白飯 \$15 王子麵 \$15

肉燥飯 \$35 冬粉 \$15 起司片 \$15 烏龍麵 \$15

想加料

加分

100%


昆布錫物
一律中特選一

美味加分，感受滿分。

點餐需知：

- 套餐均附：時蔬菜鉢+主餐+副餐+雞蛋+飲料+霜淇淋。
- 時蔬菜鉢可換成**品鮮主菜1-8號**
- 餐點需另加**10%清潔費**。
- 每人共鍋最低消費：**140cm以上酌收一人160元(限單點區)**
110cm以上酌收一人60元(限單點區)
110cm以下免收。
- 為避免客人等候太長時間，酌情用餐**限時90分鐘**，如有不便之處請多多包含。
- 加分**100%浜中特選昆布鍋物**より
一律採淨水處理，我們的用心讓您吃得安心、健康!!

饗客看過來：

 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的牛肉，CP值相對高

 烹調與品嘗建議，請參考使用