

## 點餐方式

- 1 挑選喜愛的主餐!
- 2 挑選湯底 (每位客人可選1至2種湯底!)
- 3 無限享用蔬食、副餐、甜品、飲料、醬料, 自助吧所有內容 (食材依季節更替!)

## 用餐須知

- 本店禁帶外食, 用餐時間 90分鐘。
- 每人低消: 120cm 以下免收。  
120~140cm \$228  
140 cm 以上 \$308 可無限享用自助吧  
單點不可折抵低消; 以上皆需加收10%清潔費。
- 愛惜地球, 請珍惜食物酌量點餐及取用, 為保持食材的新鮮度及餐點品質, 剩餘餐點包含自助吧、肉品、海鮮皆恕不提供打包外帶服務, 請見諒。
- 如有食材浪費將額外的收每人\$300清潔費 (收費標準: 每位超過100公克自助吧食材即收費。)

# 湯

SOUP BASE

### 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。

### 爆炒石頭 +8 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!

### 義式白醬 +8

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。

### 白醬泡菜 +38

經典加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。

### 白醬麻辣 +38 可調整辣度

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 +8

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 +28 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 +28

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 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 / 白醬 / 咖哩 / 藥膳 +39 素食湯底為現做, 請您耐心稍候。

所有湯底皆以浜中昆布

每日熬製4小時以上為基底

## 主餐

# 牛

BEEF

五花嫩牛 (牛肉產地為美國) USDA CHOICE 428

建議熟度: 9分

US Beef Short Plate Shabu Shabu

上選牛豚雙拼 (台灣黑毛豚 & 美國牛五花) 438

建議熟度: 牛肉9分, 豚肉請全熟後食用

Beef & Pork Platter Shabu Shabu (US Beef Short Plate & Taiwan Iberico Pork Collar)

紐澳穀飼熟成牛板腱 458

建議熟度: 7分

Australian(NZ) Wet Aged Beef Top Blade Grain-Fed Shabu Shabu

板腱牛肉油花細少, 口感豐富Q彈不柴, 適合正在瘦身的您

群牛奔馳 (choice濕式熟成牛胸腹+Prime濕式熟成霜降牛+紐澳穀飼熟成牛板腱) 498

建議熟度: 5-7分

Running of the Bulls Shabu Shabu (Private Selection Trio of Beef Collection)

Prime + Choice 特級以上, 一次讓您享受三種不同牛肉的香氣與口感

Prime濕式熟成霜降牛 USDA PRIME 528

建議熟度: 5-7分

USDA Prime Wet Aged Chuck Slices Shabu Shabu

選用美國PRIME最高等級, 濕式低溫熟成, 油花適中, 肉質鮮甜口感豐富, 適合喜歡大口吃肉的您

Prime濕式熟成特選牛胸腹 USDA PRIME 558

建議熟度: 5-7分

USDA Prime Wet Aged Beef plate Shabu Shabu

選用美國PRIME最高等級, 濕式低溫熟成, 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

CAB濕式熟成翼板牛 USDA CHOICE 688

建議熟度: 5-7分

Natural Angus Beef Wet Aged Chuck Flap Shabu Shabu

美國PRIME最高等級, 濕式低溫熟成, 取自牛隻肩胛較軟嫩部位, 油花細緻均勻, 柔嫩度均一, 香甜多汁。

CAB濕式熟成安格斯牛小排 USDA PRIME 888

建議熟度: 5-7分

Natural Angus Beef Wet Aged Short Ribs Boneless Shabu Shabu

取自牛隻胸腔兩側肋骨部位, 選用美國CAB認證牛小排, 迷人的大理石油花分佈, 口感嫩而不澀, 香醇風味讓您忍不住一口接一口

(CAB認證: 安格斯牛肉認證 Certified Angus Beef)

## 主餐

# 豚

PORK

台灣黑毛豚 428

建議熟度: 豚肉請全熟後食用

Taiwan Iberico Pork Collar Shabu Shabu

優良台灣黑毛梅花豬, 肉品自然鮮甜, 絕對加分!

三隻小豬 (台灣黑毛豚+田園霜降松阪豬+台灣五花豬) 498

建議熟度: 豚肉請全熟後食用

The Three Little Pigs Shabu Shabu

小豬也可以三吃, 三種經典肉品一次就滿足您的味蕾。

田園霜降松阪豬 558

建議熟度: 豚肉請全熟後食用

Idyllic Scene Mastsuaka Pork

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!

西班牙伊比利梅花豬 658

建議熟度: 7-9分

Spanish Iberian Pork Collar Shabu Shabu

世界上最好吃的豬肉! 西班牙國寶「伊比利豬」, 產量稀少且珍貴, 香味十足帶有濃郁的肉汁, 一入口即散發誘人的清甜味!

# 羊

MUTTON

嚴選雪花羊 438

(重組肉需熟食)

Lamb Roll Shabu Shabu

紐澳嫩肩小羔羊 498

建議熟度: 7-9分

New Zealand Lamb Shoulder Boneless Shabu Shabu

嚴選來紐澳純淨天然環境飼養之羔羊, 肉質軟嫩, 汁多甜美。

凡選用 牛. 豚. 羊. 雞 主餐,

# 饗 +

皆可以60元加購一份海鮮饗食, 升級為海陸套餐!!

台灣鯛. 鱸魚. 蛤蜊. 鮮白蝦. 生蠔 5選1 (最多選3項)

# 雞

CHICKEN

香嫩無骨雞腿 428

建議熟度：雞胸肉建議烹煮8-10分鐘更加暖心入味  
Boneless Chicken thigh Shabu Shabu

清香甘醇燒酒雞 528

國民滋補人氣首選，精選藥材精心調配，溫和補元氣，湯頭溫順清香四溢，滋補你身溫暖你心！  
Flavorful Rice Wine Cooked Chicken soup Shabu Shabu  
(鮮白蝦/台灣黑毛豚/嚴選雪花羊/五花嫩牛 4選1)

養身蒜頭蛤蠣雞(去骨) 488

Garlic Fresh Clams And Boneless Chicken Thigh Shabu Shabu  
養身滋補又鮮甜，滋味溫潤順口，有著濃濃的蒜頭香氣和蛤蜊鮮味！  
烹飪建議：請將蛤蜊和雞腿一同下鍋熬煮，湯頭越煮越濃郁，越煮越香甜唷！

# 鮮

SEAFOOD

海鮮祭典 (蛤蜊、鯛魚、鱸魚、白蝦 4選1) 438

(蛤蜊、鯛魚、鱸魚、白蝦 4選3) +60  
(生蠔) +60

嫩切鮮魚盛合(鮮鯛、鮭魚、鱸魚綜合拼盤) 458

Fresh Trio Fresh Fish Shabu Shabu

虎斑草蝦雙鮮(蛤蜊、鯛魚、鱸魚、生蠔 4選1) 438

Fresh & Sweet Black Tiger Shrimp Shabu Shabu  
草蝦活力十足、飽滿結實頭好壯壯、肉質扎實肥美，口感Q彈帶勁，令人吮指回味！

八珍海鮮盛合 688

Collection Luxury Fresh Seafood Platter Shabu Shabu

極品海宴龍王雙饗 798

(特選牛胸腹、紐澳嫩肩小羔羊、霜降松阪豬 3選1)  
建議熟度：牛羊7-9分，豚肉請全熟後食用  
Surf and Turf Happy Party Shabu Shabu

# 素

VEGETARIAN  
DIET

翡翠滿宴 398

湯底選擇

素昆布：五辛素  
素白醬：五辛奶素  
素咖哩：五辛奶素  
藥膳湯底：五辛素 +39

## 加點分

牛	五花嫩牛(牛肉產地為美國)	120
	紐澳穀飼熟成牛板腱	150
	濕式熟成霜降牛 	220
	濕式熟成特選牛胸腹 	260
	CAB濕式熟成翼板牛 	380
	CAB濕式熟成 安格斯牛小排 	580
豚	台灣黑毛豚	120
	田園霜降松阪豬	258
	西班牙伊比利梅花豬	358
雞	香嫩無骨雞腿	120
	嚴選雪花羊	130
羊	紐澳嫩肩小羔羊	290
海鮮	台灣鮮鯛片	130
	鮮魚盛合(鮮鯛、鮭魚、鱸魚)	150
	海鮮盛合(蛤蜊、鮮白蝦、鮮鯛)	150
	生蠔(4顆)	180
	干貝(8顆)	180
	虎斑草蝦雙鮮	280
	虎斑草蝦 + (蛤蜊、鯛魚、鱸魚、生蠔 4選1)	380
八珍海鮮盛合	380	

加分 100%  
昆布錫物  
「店中特選」

食べ放題

新生店  
MENU