

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** +18元 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** +28元 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** +38元 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！
- (4) 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！
- (5) 白醬麻辣** +38元 濃郁滑順的白醬中帶有加分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** +28元 異國風味的咖哩濃郁，卻十分的爽口，起可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** +28元 (可調整辣度) 加分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** +28元 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** +38元 (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！
- (10) 素食湯底** +28元 (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》

- (1) 雪花牛肉 Choice (5.5盎司)** 指 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)** 指 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)** 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、蛤蠣任您搭配食用
 - (5) 雪花羊 (5.5盎司)** 指 重塑肉全熟後食用 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) 宜蘭櫻桃鴨 (5.5盎司)** 指 重塑肉全熟後食用 嚴選好山好水所孕育出的國產宜蘭櫻桃鴨，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！ 老款~今日日呷菜囉！主菜包含豐富菇類、豆皮、木耳...等等*
 - (8) 加分海味** 蛤蠣、台灣鯛、鱈魚、(鮮蝦、鮮魷+20元) 5選1 四拼總匯+50元 加分精選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！
- 指** 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

- (9) 群牛犇馳 (6盎司)** 指 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
- (10) 三隻小豬 (6盎司)** 指 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
- (11) 鮮肉雙拼 (9盎司)** 指 5選2 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
- (12) 海陸雙拼** 指 5選1 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 蛤蠣、台灣鯛、鱈魚、鮮蝦 4選1 低脂牛、五花牛、梅花豬、雪花豬、雞柳條

\$318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) 蒜頭蛤蠣雞腿鍋 \$408** 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) 紐澳嫩肩羊 (6盎司) \$408 (10盎司) \$478** 指 7-9分熟度 羊肉肉質滑溜有彈性，香氣撲鼻喇嚕，想吃羊肉的你不要錯過囉！
- (3) 黃金六兩松阪豬 (6盎司) \$408 (10盎司) \$478** 指 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** 指 5-7分熟度 取自牛隻背背的部位，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) \$528 (10盎司) \$628** 指 5-7分熟度 取自牛隻肩胛軟嫩部位，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) \$598 (10盎司) \$728** 指 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》

指 全熟食用，應避免過烹煮而流失鮮甜味

(1) 海鮮總匯A \$458

虎斑草蝦、天使紅蝦、鮮蚵、透抽、蛤蠣、鯛魚

(2) 海鮮總匯B \$458

干貝、鮮蚵、鱸魚、鯛魚、鮮白蝦、蛤蠣

(3) 虎斑草蝦(8隻) \$468

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 \$458

(5) 虎斑草蝦鮮蚵鍋 \$458



龍王饗宴 主菜 《選一》



海龍王A \$558

《海鮮總匯A、海鮮總匯B、草蝦蛤蠣、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 \$578

《海鮮總匯A、海鮮總匯B、草蝦蛤蠣、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、宜蘭櫻桃鴨》6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、蛤蠣

(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、蛤蠣

(11盎司)《雪花牛、嫩肩牛、雪花羊、嫩香雞腿、台灣黑毛豬、宜蘭櫻桃鴨》6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、櫻桃鴨 \$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

翼板牛 \$300 牛小排 \$400

鯛魚、蛤蠣、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、虎斑草蝦蛤蠣 \$250

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

蔬食 芋頭、玉米筍、紫晶藻、蕃茄、木耳、南瓜、香菇、金針菇、時蔬、高麗菜、大黃瓜、蘆筍

其他 泡菜 \$50 雞蛋 \$15 起司片 \$15 菜鉢 \$200 啤酒 \$100

想加料

加分 100% 昆布錫物 一浜中特選一

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180元，可抵消費，100~140cm酌收100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%浜中特選昆布錫物りようり 一律採淨水處理，我們的用心讓您吃得安心、健康!!

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會做牛排，CP值相對高



烹調與品管建議，請參考使用