

## 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

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

濃郁滑順的白醬中帶有加分手炒麻辣香氣與絲絲椒麻口感，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

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

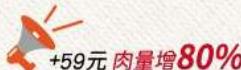
**(孕婦不宜)** 加分特製中藥湯底，真材實料以中藥材配製而成，湯底香氣十足不苦澀，四季皆宜！

#### (10) 素食湯底(昆布 or 白醬 or 咖哩)

\*素食湯底現點現做，請您耐心稍候！

\$358套餐

嚴選主菜  
《選一》



+59元 肉量增80%

### 好加分套餐

主菜  
《選一》



#### (1) 蒜頭蛤蠣雞腿鍋 \$428

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)\$428 (10盎司)\$498

羊肉質滑溜有彈性，香氣撲鼻啊秀，想吃羊肉的你不要錯過哦！

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

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

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

\$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%



#### (5) CAB安格斯翼板 (6盎司)\$498 (10盎司)\$608

取自牛隻后肩胛軟嫩部位，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漸溢而出



#### (6) CAB安格斯牛小排 (6盎司)\$558 (10盎司)\$708

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 \$478

虎斑草蝦、天使紅蝦、鮮蚵、透抽、蛤蠣、鯛魚



(2) 海鮮總匯 B \$478

干貝、鮮蚵、鱈魚、鯛魚、鮮白蝦、蛤蠣

(3) 虎斑草蝦(8隻) \$488

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 \$478

(5) 虎斑草蝦鮮蚵鍋 \$478

## 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 \$598

《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

肉肉 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、鱈魚 \$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 \$50

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 \$50

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

## 想加料

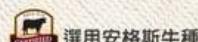
加分 昆布鍋物  
— 濱中特選 —

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



指 烹調與品嘗建議，請參考使用