

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**浜中昆布**
每日熬製4小時以上為基底》

(1)浜中昆布

 (2)義式白醬

(3)南洋咖哩

 (4)韓風泡菜

 (5)川味麻辣

 ^{+38元} (6)白醬泡菜

 ^{+38元} (7)白醬麻辣

 ^{+38元} (8)藥膳湯底

(9)素食湯底

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。

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！

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。

泡菜爽脆、湯底酸辣夠味、香味撲鼻，豪爽的您絕對不能錯過！

（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！

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！

（**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！

（**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！

（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（重塑肉）

(7)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 (5.5盎司)  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、蛤蠣任您搭配食用

(5)雪花羊 (5.5盎司)  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)加分海味 蛤蠣、台灣鯛、鮮蝦、鱸魚、（鮮蚵+20元）5選1
四拼總匯+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

  ^{+20元} (7)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

^{+20元} (8)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

^{+20元} (9)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、羊肉捲 } **6選2**

^{+20元} (10)海陸雙拼
讓您挑海鮮又選肉，獨享海鮮肉一口接一口，海陸雙享就是加分
蛤蠣、鮮蝦、台灣鯛、鱸魚 **4選1**
低脂牛、五花牛、梅花豬
雪花豬、雞柳條、羊肉捲 } **6選1**

好加分套餐

主菜

《選一》

(1)蒜頭蛤蠣雞腿鍋 \$408  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) \$428 (11盎司) \$488  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唷！

(3)黃金六兩松阪豬 (8盎司) \$448 (11盎司) \$498  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) \$458 (11盎司) \$528  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 (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》

指 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、鮮蚵、透抽、蛤蠣、鯛魚

(2)海鮮總匯B \$428

干貝、鮮蚵、鱸魚、鯛魚、鮮白蝦、蛤蠣

(3)虎斑草蝦蛤蠣鍋 \$428

(4)虎斑草蝦鮮蚵鍋 \$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！

餐點另外配置紫晶藻、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、草蝦鮮蚵》4選1+
(5.5盎司)《低脂牛、五花牛、梅花豬、雪花豬、雞柳條、羊肉捲》6選1

海龍王B \$548

《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》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、雞柳條、羊肉捲》6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

牛肉	牛小排 \$400	翼板牛 \$300	黃金六兩、嫩肩羊、特級牛胸腹、霜降牛 \$220
	梅花豬、五花牛、低脂牛、雪花豬、雞柳條、羊肉捲、蔬食菇菇		\$110
	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

海鮮	鯛魚、蛤蠣、鱸魚 \$150	干貝、鮮蚵、透抽、鮮白蝦 \$170
	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、蛋餃、麻吉燒、魚豆腐	

蔬食	時蔬、高麗菜、絲瓜、芋頭、玉米、玉米筍、紫晶藻、木耳	
	香菇、金針菇、杏鮑菇、秀珍菇、鴻禧菇、美白菇、白蘿蔔	

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

\$40

加
分
100%
昆布、錫物
「浜中特選」

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1~7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%浜中特選昆布鍋物りょうり
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的牛肉，CP值相對高



烹調與品嘗建議，請參考使用