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。

+18元 (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，底韻十足、更增一份爆炒的鍋氣與香氣！

+28元 (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！

+38元 (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！

+38元 (5)白醬麻辣 濃郁滑順的白醬中帶有加分手炒麻辣香氣與辣椒麻口感，湯頭享受再升級！

+28元 (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。

+28元 (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！

+28元 (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！

+38元 (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 +28元 or 咖哩 +28元 or 藥膳 +38元) *素食湯底現點現做，請您耐心稍候！

$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唷！
老飲～今那日呷菜喔！主菜包含豐富菇類、豆皮、木耳…等等*

(8)加分海味 蛤蠣、台灣鯛、鱸魚、(鮮蝦、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！
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

+59元 肉量增80%

(9)群牛犇馳 (6盎司) 指 5-7分熟度 +30元
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 +30元
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) +30元
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 } 5選2

(12)海陸雙拼 +30元
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、鱸魚、鮮蝦 4選1
低脂牛、五花牛、梅花豬、雪花豬、雞柳條 } 5選1

$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%



好加分套餐 主菜《選一》



(1)蒜頭蛤蠣雞腿鍋 $428 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)$428 (10盎司)$498 指 7-9分熟度
羊肉肉質滑溜有彈性，香氣撲鼻喲嘴，想吃羊肉的你不要錯過唷！

(3)黃金六兩松阪豬 (6盎司)$428 (10盎司)$498 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

(5)CAB安格斯翼板 (6盎司)$528 (10盎司)$648 指 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 (6盎司)$598 (10盎司)$758 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

2026.04. 版本

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、鱸魚、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：菜缽、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

想加料

肉肉	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
	群牛犇馳(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	
海鮮	鯛魚、蛤蠣、鱸魚 $150　透抽、干貝、鮮蚵、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、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、杏鮑菇	
其他	泡菜 $50　雞蛋 $15　起司片 $15　菜缽 $200　啤酒 $100	

加分 100%

【浜中特選】昆布鍋物

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200元，可抵消費，100~130cm酌收120元，100cm以下免收。
- 爲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：蔬菜缽+主餐+副餐+飲料吧+雞蛋。
- 蔬菜缽可換品鮮套餐肉品。
- 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

USDA PRIME　P　美國極佳級(U.S. Prime)，最高等級的牛肉，脂肪分布最佳

USDA CHOICE　C　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