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酌收每人$300清潔費
  (收費標準:每位超過100公克自助吧食材即收費。)

湯底

湯 SOUP BASE

所有湯底皆以浜中昆布 每日熬製4小時以上為基底

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 +35
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.

白醬麻辣 +35 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 +8 / 咖哩 +8 / 藥膳 +39　素食湯底爲現做，請您耐心稍候.

主餐

牛 BEEF

五花嫩牛 (牛肉產地為美國) 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 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 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 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 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!

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。



點餐時請留意～選好餐點後，
請按右下角的 **選好了**
確認無誤後按！送出本次訂單！
即完成點餐！
勿按去結帳

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.蛤蠣.鮮白蝦.鮮蚵　5選1（最多選3項）

雞 CHICKEN

香嫩無骨雞腿 428
建議熟度：腿肉建議煮煮8-10分鐘更加暖心入味
Boneless Chicken thigh Shabu Shabu

清香甘醇燒酒雞 528
國民燉補人氣首選, 精選嚴材精心調配, 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/板腱牛 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:請將蛤蠣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 (蛤蠣.鯛魚.鱸魚.白蝦 4選1) 438
(蛤蠣.鯛魚.鱸魚.白蝦.鮮蚵 5選3) +60
(鮮蚵) +30

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(蛤蠣.鯛魚.鱸魚.鮮蚵 4選1)
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：全素
素白醬：蛋奶素 +8
素咖哩：蛋奶素 +8
素藥膳：全素 +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

雞
香嫩無骨雞腿 120

羊
嚴選雪花羊 130
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(蛤蠣.鮮白蝦.鮮鯛) 150
鮮蚵 180
干貝(8顆) 180
虎斑草蝦雙鮮 280
虎斑草蝦 + (蛤蠣.鯛魚.鱸魚. 鮮蚵 4選1)
八珍海鮮盛合 380

加100%分 昆布鍋物 【涼中特選】

食べ放題

新生店

MENU