

選擇湯底 Choice of Soup

新品 **+\$80元** **含甲殼類**
泰式酸辣海鮮鍋
 Thai Seafood Soup

推薦 **+\$80元**
香辣牛奶鍋
 Creamy Spicy Soup

推薦 **+\$70元**
起司牛奶鍋
 Milk & Cheese Soup

推薦 **+\$80元** **專人爆炒湯底**
脆筍豚燒雞肉鍋
 Bamboo Shoot Chicken Soup

+\$80元
剝皮辣椒雞肉鍋
 Peeled Chilies Chicken Soup

+\$40元
豚燒茸菇白湯鍋
 Mushroom Soup

+\$0元
和風鹽味昆布鍋
 Japanese Kelp Soup

經典單人套餐 Classic Combo Menu for 1

嚴選牛肉 Beef	日本F1奧羽和牛 Japanese F1 Selected Wagyu	\$ 780
美國安格斯培根牛 American Beef Short Plate		\$ 370
美國安格斯穀飼雪花牛 American Angus Marbled Beef		\$ 420
美國安格斯嫩肩菲力 人氣 American Angus Blade Fillet		\$ 420
澳洲M9和牛霜降小排 推薦 Australian Selected M9 Wagyu		\$ 520
澳洲M9雪花小排 Australian Wagyu Short Plate		\$ 650
澳和雙拼 澳洲M9和牛霜降小排 澳洲M9和牛雪花小排 Australian Selected M9 Wagyu/Australian Wagyu Short Plate		\$ 590
風味豚肉 Pork	典藏大麥豚梅花 Pork Collar	\$ 370
	天然活菌豚培根 Pork Belly	\$ 390
	霜降松阪黑毛豚 推薦 Matsusaka Pork Jowl	\$ 430
	伊比利豚燒小排 Iberian Pork	\$ 590

豬肉來源：丹麥/加拿大/台灣/巴拉圭/西班牙
Pork Origin: Denmark, Canada, Taiwan, Paraguay, Spain

鮮嫩雞肉 Chicken	氣冷帶骨雞腿肉 Air-Chilled Chicken Drumstick	\$ 370
	鮮嫩雞滑肉 推薦 Chicken Fillet	\$ 390
海鮮盛合 Seafood Platter	鮮蝦文蛤拼盤 推薦 Classic Combination 白蝦、文蛤 shrimps, clams	\$ 430
	御品海鮮總匯 人氣 Royal Seafood Combination 白蝦、季節鮮魚、文蛤、干貝、中卷 shrimps, fish, clams, scallops, squid	\$ 450

素食套餐 vegan \$ 370



豪華雙人 海陸盛合

Seafood & Meat Combo for 2

\$ 1080

牛豚雙拼
 【美國安格斯培根牛+典藏大麥豚梅花】
 American Beef Short Plate & Pork Collar

含海鮮拼盤
 白蝦、季節鮮魚、干貝、文蛤、中卷、九孔鮑魚
 Shrimps, Fish, Scallops, Clams, Squid, Abalone

超值升級

- +\$99 美國安格斯嫩肩菲力+典藏大麥豚梅花
American Angus Blade Fillet & Pork Collar
- +\$99 霜降松阪黑毛豚+典藏大麥豚梅花
Matsusaka Pork Jowl & Pork Collar
- +\$199 美國安格斯嫩肩菲力+霜降松阪黑毛豚
American Angus Blade Fillet & Matsusaka Pork Jowl

鮮肉三寶 雙人套餐

Triple Meat Lovers Combo for 2

澳洲和牛三寶
 Australian Wagyu Combo

\$999

- 澳洲M9和牛霜降小排
Australian Selected M9 Wagyu
- 美國安格斯嫩肩菲力
American Angus Blade Fillet
- 典藏大麥豚梅花 或 鮮嫩雞滑肉 (2擇1)
Pork Collar or Chicken Fillet

單點 Single Order

牛肉 Beef	美國安格斯培根牛 American Beef Short Plate	\$ 138
	美國安格斯穀飼雪花牛 American Angus Marbled Beef	\$ 188
	美國安格斯嫩肩菲力 American Angus Blade Fillet	\$ 188
	澳洲M9和牛霜降小排 Australian Selected M9 Wagyu	\$ 288
	澳洲M9雪花小排 Australian Wagyu Short Plate	\$ 398
	日本F1奧羽和牛 Japanese F1 Selected Wagyu	\$ 498
	日本A5霜降和牛 Japanese A5 Marbled Wagyu	\$ 538

豚肉 Pork	典藏大麥豚梅花 Pork Collar	\$ 128
	天然活菌豚培根 Pork Belly	\$ 158
	霜降松阪黑毛豚 Matsusaka Pork Jowl	\$ 198
	伊比利豚燒小排 Iberian Pork	\$ 338

雞肉 Chicken	氣冷帶骨雞腿肉 Air-Chilled Chicken Drumstick	\$ 118
	鮮嫩雞滑肉 Chicken Fillet	\$ 148

海鮮 Seafood

貴妃蝦滑 Shrimp Paste	\$ 58
刻花魷魚 Carved Squid	\$ 88
巴沙魚 Basa fish	\$ 88
文蛤 Clams	\$ 98
冰鮮白蝦 Shrimps	\$ 98
鮮御干貝2顆 Scallop	\$ 98
遠洋中卷 Squid	\$ 98
九孔鮑 Abalone	\$ 98
季節鮮魚 Seasonal Fish	\$ 128

鍋料 Classic Side Dishes

洗選蛋 Egg	\$ 15
香滷鴨血 Braised Duck Blood	\$ 38
香滷豆腐 Braised Tofu	\$ 38
嘉義手作香菇貢丸 Mushroom Meat Ball	\$ 58
基隆手工蛋餃 Egg Dumplings	\$ 58
老油條 Fried Dough Sticks	\$ 68

午/晚間 肉控豪滿足

Meat Lovers

/牛/豬/雞肉/豪爽吃肉/

平日午間 **\$388** 平日晚間 **\$428**
Weekday Lunch 假日全天 Weekday Evening & Weekend

肉品 Meat

安格斯培根牛 / 大麥梅花豬 / 氣冷帶骨雞腿肉
鮮嫩雞滑肉

鍋料 Classic Side Dishes

手作香菇貢丸

熟食 Cooked Food

麻辣豆腐 / 香滷鴨血 / 老油條



火鍋 放題

Ultimate Buffet

90
分鐘



鍋料日

GOOD DAY POT 個人風味鍋物 · 吃到飽

經典升級 海陸

Classic Meat & Seafood

/美牛安格斯/海鮮/手工餃/

\$588

肉品 Meat

安格斯嫩肩菲力 / 安格斯雪花牛 / 台灣豚雪花
安格斯培根牛 / 大麥梅花豬 / 氣冷帶骨雞腿肉
鮮嫩雞滑肉

海鮮 Seafood

鮮岸蛤蠣 / 鮮滑巴沙魚 / 刻花魷魚

鍋料 Classic Side Dishes

手工蛋餃 / 手作香菇貢丸 / 洗選蛋

熟食 Cooked Food

麻辣豆腐 / 香滷鴨血 / 老油條



澳洲和牛 海陸

Australian Wagyu & Seafood

/M9和牛/美牛安格斯/海鮮/



\$798

肉品 Meat

澳洲M9和牛雪花小排 / 澳洲M9和牛霜降小排
松阪黑毛豚 / 安格斯嫩肩菲力 / 安格斯雪花牛
台灣豚雪花 / 安格斯培根牛 / 大麥梅花豬
氣冷帶骨雞腿肉 / 鮮嫩雞滑肉

海鮮 Seafood

季節鮮魚 / 中卷 / 貴妃蝦滑 / 鮮岸蛤蠣
鮮滑巴沙魚 / 刻花魷魚

鍋料 Classic Side Dishes

手工蛋餃 / 手作香菇貢丸 / 洗選蛋

熟食 Cooked Food

麻辣豆腐 / 香滷鴨血 / 老油條

400天澳洲
M9和牛
Australian M9 Wagyu



日/澳和牛 海陸

Japanese/Australian Wagyu & Seafood

/A5和牛/M9和牛/美牛安格斯/海鮮/

\$1288

肉品 Meat

日本A5霜降和牛 / 日本F1奧羽和牛
澳洲M9和牛雪花小排 / 澳洲M9和牛霜降小排
松阪黑毛豚 / 伊比利豚燒小排 / 安格斯嫩肩菲力
安格斯雪花牛 / 台灣豚雪花 / 安格斯培根牛
大麥梅花豬 / 氣冷帶骨雞腿肉 / 鮮嫩雞滑肉

海鮮 Seafood

白蝦 / 九孔鮑魚 / 季節螃蟹 / 季節鮮魚 / 中卷
貴妃蝦滑 / 鮮岸蛤蠣 / 鮮滑巴沙魚 / 刻花魷魚

鍋料 Classic Side Dishes

手工蛋餃 / 手作香菇貢丸 / 洗選蛋

熟食 Cooked Food

麻辣豆腐 / 香滷鴨血 / 老油條

日/澳
和牛
Japan Wagyu



吃到飽用餐規範 Buffet Style Guidelines

1. 每組同行人員，除下列孩童標準，均須選擇同價位方案(均須外加10%清潔費)
1. Customers must select same meal from the same table except below stated children (+10% surcharge)
小孩收費：110公分-140公分半價；110公分以下免費
Children Charge: Height btw 110-140cm, half of the adult selected price; height below 110cm, free of charge.
2. 用餐時間為入座後90分鐘，最後加點時間為用餐時間結束前30分
2. Dining time is limited to 90 mins. starting from being seated, last order is 30 mins prior to end of dining time.
3. 無限重點餐，為確保食材新鮮度，每次每人可點4盤，須當次加點單餐點都上完，才可再次加點
3. For best freshness, every customer can order 4 plates max. for every single table order, re-order can be placed once the prior order is delivered.
4. 桌面上若剩餘過多餐點，浪費食材過多，將酌收每公克100元
4. A surcharge of \$100 per gram of leftover will be applied if excessive amount of food is wasted.

一般用餐與消費說明 Service Guidelines

1. 用餐時間90分鐘，以訂位時間起算
1. Dining time limit is 90 min. starting from reservation time.
2. 如超過預訂時間未入場，均改現場候位遞補
2. If you've passed your reservation time, we will seat you according to availability.
3. 為保持食材的品質，剩餘餐點包含自助餐材，皆不提供打包外帶服務
3. Our restaurant is buffet style, no left-over take away are allowed.
4. 每人低消為點用一份套餐或吃到飽(10%清潔費外加)
4. Each person is required to order at least one set meal or Ultimate Buffet (10% cleaning fee will be added)
5. 點用套餐或吃到飽，皆含自助吧區火鍋食材/熟食/飲料/冰品無限取用
5. Ordering a set meal or Ultimate Buffet option includes the self serve bar is free of charge.
6. 兒童用餐收費標準
6. Children dining
A. 身高未滿140公分以下，酌收食材自取費\$180元 (10%清潔費外加)
A. Height below 140cm: self serve buffet charge of \$180 (+10% ser. charge).
B. 身高未滿110公分以下，不收費
B. Height below 110cm: free of charge.

