



AMBASSADOR
Hsinchu



細熬慢燉柴魚湯頭

精挑細選在地食材

一鍋鮮香，煮沸生活

讓每一次的相聚都值得

每人低消費點用一份套餐，滿6歲到未滿12歲兒童共鍋，每位收費NT\$300+10%

Minimum order of set meal per person.

If sharing one set meal together, extra charge for NT\$300+10% (6-11 year old only)

自備酒水，酌收酒水服務費，紅白酒類每瓶NT\$500；烈酒類每瓶NT\$700

The corkage fee: wineNT\$500 per bottle, whiskyNT\$700 per bottle

飲酒勿開車，未滿18歲者，禁止飲酒

Please do not drink and drive. Please do not drink if you are under age.

如您有對任何食物有過敏反應，請先告知我們的服務人員

If you have any food allergies, Please alert your prior to ordering

營業時間

午餐11:30-14:30 (最後點餐14:00)

晚餐18:00-21:30 (最後點餐21:00)

肉品套餐 MEAT SHABU



A CUT
精選



ACUT小田和牛A5海陸餐 NT\$2,600
(A CUT小田和牛120g、季節海鮮)
(小田和牛產自日本鹿兒島，風味獨特，油花出眾)
Kagoshima Odagyu Beef and Assorted Seafood

A CUT
精選



ACUT小田和牛A5套餐(170g) NT\$2,900
(小田和牛產自日本鹿兒島，風味獨特，油花出眾)
Kagoshima Odagyu Beef

A CUT
精選



美國極黑和牛(170g) NT\$2,400
U.S. Wagyu Beef



美國極黑和牛霜降雪花牛(170g) NT\$1,200
U.S. Wagyu Beef Short Plate



美國PRIME無骨牛小排(170g) NT\$1,300
U.S. Prime Boneless Short Ribs

套餐皆含主廚前菜、蔬菜盤、水果、甜點、麥茶 / 上述價格需外加一成服務費
Set meal included appetizer, assorted vegetable, sauce, fruit,
dessert and tea.All price are subject to 10% service charge.

肉品套餐 MEAT SHABU



澳洲和牛三叉肉(170g)
AUS Wagyu Bottom Outside Round

NT\$890



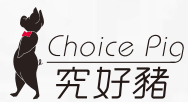
紐西蘭羔羊捲(170g)
AUS Lamb Shoulder

NT\$799



雲林究好豬松阪肉(170g)
(雲林在地養殖，一頭豬只有2片，口感彈脆)
Pork Jowl(Yunlin Selection)

NT\$890



雲林究好豬梅花肉(170g)
(瘦肉中帶有漂亮油花，口感清爽不膩)
Pork Butt(Yunlin Selection)

NT\$799



Tip

究好豬產自雲林縣，推崇動物福利精神，以優質畜牧條件飼養，擁有完整產銷履歷，優質安心的鮮選食材。



日月潭I8養場紅玉去骨雞腿(230g)
(產自日月潭，雞肉香甜無腥味)
I8 Ranch Boneless Chicken Leg

NT\$890



十八養場

Tip

來自日月潭的好滋味！全台首創，以頂級非基改黃豆玉米、加入獨門有機紅玉紅茶，孕育十八養場紅玉雞，並通過中央畜產會產銷履歷認證。



花蓮有心鴨肉(170g)
Boneless Duck
(Hualien Selection)

NT\$799



Tip

嚴選有心肉舖子鴨肉，來自好山好水的花蓮玉里，以秀姑巒溪水活水飼養，鴨隻健康活潑，並擁有產銷履歷認證，是外銷日本的優良品種。

套餐皆含主廚前菜、蔬菜盤、水果、甜點、麥茶 / 上述價格需外加一成服務費

Set meal included appetizer, assorted vegetable, sauce, fruit, dessert and tea. All price are subject to 10% service charge.

海鮮套餐 SEAFOOD SHABU



季節海鮮盤

NT\$1,900

(波斯頓活龍蝦半隻、北海道生食等級干貝1顆、鮭魚、澎湖花枝漿及季節時令海鮮)

Assorted Seafood

蔬食套餐 VEGETABLE SHABU



健康蔬食鍋

NT\$700

(綜合菇、季節時蔬)

Assorted Vegetable and Mushroom

套餐皆含主廚前菜、蔬菜盤、水果、甜點、麥茶 / 上述價格需外加一成服務費

Set meal included appetizer, assorted vegetable, sauce, fruit, dessert and tea. All price are subject to 10% service charge.

肉品類 MEAT



A CUT
精選

A CUT小田和牛A5(120g)
(產自日本鹿兒島，風味獨特，油花出眾)
A CUT Kagoshima Odagyu Beef

NT\$1,700

A CUT
精選

美國極黑和牛(170g)
U.S. Wagyu Beef

NT\$1,900

美國極黑和牛霜降雪花牛 (170g)
U.S. Wagyu Beef Short Plate

NT\$600

美國PRIME無骨牛小排(170g)
U.S. Prime Boneless Short Ribs

NT\$700

澳洲和牛三叉肉(170g)
AUS Wagyu Bottom Outside Round

NT\$420

紐西蘭羔羊捲(170g)
AUS Lamp Shoulder

NT\$350

雲林究好豬松阪肉(170g)
Pork Jowl(Yunlin Selection)

NT\$420

雲林究好豬梅花肉(170g)
Pork Butt(Yunlin Selection)

NT\$350

日月潭18養場紅玉去骨雞腿(230g)
18 Ranch Boneless Chicken Leg

NT\$420

花蓮有心鴨肉(170g)
Boneless Duck(Hualien Selection)

NT\$350

海鮮 SEAFOOD



波士頓活龍蝦 Boston Lobster	NT\$2,200/隻
北海道生食等級干貝 Hokkaido Scallop	NT\$140/顆
挪威鮭魚片(150g)(現流) Salmon	NT\$320
藍鑽蝦(6隻) Blue Diamond Shrimp	NT\$260
台灣鮮蚵(100g) Oyster	NT\$120
蛤蜊(15顆) Clam	NT\$120

職人手工小品 STARCH

基隆三記手工花枝餃(6顆) • 含豬肉製品(臺灣) Keelung Only Cuttlefish Dumpling	NT\$120
基隆三記手工蝦餃(6顆) • 含豬肉製品(臺灣) Keelung Only Shrimp Dumpling	NT\$120
基隆三記手工魚餃(6顆) • 含豬肉製品(臺灣) Keelung Only Fish Dumpling	NT\$120
南門手工蛋餃(5個) • 含豬肉製品(臺灣) Egg and Pork Dumpling	NT\$180
澎湖手工花枝漿(100g) Penghu Only Cuttlefish Paste	NT\$120
日本竹輪 Fish Roll	NT\$120
日式魚厚揚 Deep-fried Tofu and Fish Paste	NT\$120
日式花枝刺身天婦羅 Deep-fried Cuttlefish Paste	NT\$120
生豆皮(非基改) Bean Curd	NT\$120
季節時蔬 Seasonal Vegetable	NT\$120
日本烤年糕 Roasted Rice Cakes	NT\$120
香米飯 Steamed Rice	NT\$30/碗
日本葛切冬粉 Bean Noodles	NT\$100

A SHABU 使用湯底

昆布湯(純素)

- 昆布食材及風味調味料 (味醂) 共同調製
- 內容物：水、昆布、味醂【麥芽糖漿、釀造調味料 (米、米麴)、食鹽、調味劑 (胺基乙酸-L-麩酸鈉)、檸檬酸】、鹽、糖

柴魚高湯(葷)

- 柴魚食材及風味調味料 (味醂) 共同調製
- 內容物：水、味醂【麥芽糖漿、釀造調味料 (米、米麴)、食鹽、調味劑 (胺基乙酸-L-麩酸鈉)、檸檬酸】、柴魚片【鰹魚、鯖魚】、鹽、糖