



細熬慢燉柴魚湯頭
精挑細選在地食材
一鍋鮮香，煮沸生活
讓每一次的相距都值得

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\$800

The corkage fee: wine NT\$500 per bottle, whisky NT\$800 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 13:30)

晚餐 18:00-21:30 (最後點餐 20:30)

雙人套餐 TWO-PERSON SET

美國極黑和牛雪花海陸

NT\$3,499

(極黑和牛雪花牛250g、嚴選生蠔、藍鑽蝦、季節海鮮)

U.S Wagyu Beef Short Plate and Assorted Seafood

美國極黑和牛雪花(500g)

NT\$2,499

U.S Wagyu Beef Short Plate

究好豬極上拼盤(500g)

NT\$1,999

Pork Butt and Pork Jowl(Yunlin Selection)

【上述套餐皆為雙人份】

套餐皆含前菜、蔬菜盤、葛切冬粉、甜點、水果、飲品、麥茶

(飲品選項：果汁沙瓦/蘋果汁/水果醋飲/可樂 四選二)

上述價格需外加一成服務費

All price are subject to 10% service charge.



肉品套餐 MEAT SHABU

A CUT
精選



A CUT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

美國PRIME無骨牛小排(170g) NT\$1,400
(美國最高等級，油花豐富均勻，兼具軟嫩與嚼勁的層次口感)
U.S. Prime Boneless Short Ribs



日本A5黑樺和牛(170g) NT\$1,300
(產自熊本縣，油花細膩均勻，香氣濃郁不膩口，
被視為極致奢華的和牛代表)
Kurohanagyu Beef

澳洲和牛三叉肉(170g) NT\$910
(嚴選和牛後腿肉，油花獨特細緻，
肉質細韌，輕涮三下即能入口)
AUS Wagyu Bottom Outside Round



套餐皆包含主廚前菜、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, fruit, dessert and tea.
All price are subject to 10% service charge.

肉品套餐 MEAT SHABU

雲林究好豬松阪肉(170g) NT\$890
(雲林在地養殖，一頭豬只有2片，口感彈脆)
Pork Jowl(Yunlin Selection)

雲林究好豬梅花肉(170g) NT\$799
(瘦肉中帶有漂亮油花，口感清爽不膩)
Pork Butt(Yunlin Selection)



Choice Pig
究好豬

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。



紐西蘭羔羊捲(170g) NT\$799
(紐西蘭純淨水源及牧草飼養，肉質鮮嫩細緻)
AUS Lamb Shoulder



日月潭18養場紅玉去骨雞腿(230g) NT\$890
(產自日月潭，雞肉香甜無腥味)
18 Ranch Boneless Chicken Leg



十八養場

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。

套餐皆包含主廚前菜、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, fruit, dessert and tea.
All price are subject to 10% service charge.

海鮮套餐 SEAFOOD SHABU

季節鮮魚鍋
(挪威鮭魚、紅條石斑魚、蛤蠣)
Seasonal Fresh Fish

NT\$990



蔬食套餐 VEGETABLE SHABU

健康蔬食鍋
(綜合菇、季節時蔬)
Assorted Vegetable and Mushroom

NT\$700



套餐皆包含主廚前菜、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, fruit, dessert and tea.
All price are subject to 10% service charge.

單品自由配 組合價\$199

A B C 每區任選一品項

A 海味(擇一)

紅條石斑魚(60g)
Red Coral Trout



台灣鮮蚵(80g)
Oyster

軟絲(60g)
Neritic Squid



嚴選生蠔(1顆)
Oyster

藍鑽蝦(3隻)
Blue Diamond Shrimp

蛤蜊(8顆)
Clam



套餐皆包含主廚前菜、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, fruit, dessert and tea.

All price are subject to 10% service charge.

B 手工小品(擇一)

手工魚餃(3顆)
Keelung Only Fish Dumpling

手工蝦餃(3顆)
Keelung Only Shrimp Dumpling

手工花枝餃(3顆)
Keelung Only Cuttlefish Dumpling

手工蛋餃(3顆)
Egg and pork Dumpling

以上手工單品含豬肉製品(臺灣)



澎湖手工花枝漿(50g)
Penghu Only Cuttlefish Paste

澎湖手工墨魚漿(50g)
Penghu Only Black Cuttlefish Paste

C 飲品(擇一)

可樂
Coke

雪碧
Sprite

東方美人冷泡茶
Cold Brew Oriental Beauty Tea

蘋果汁
Apple Juice

水果醋飲
Fruit Vinegar Drink

台灣生啤酒
Taiwan Draft Beer

套餐皆包含主廚前菜、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, fruit, dessert and tea.

All price are subject to 10% service charge.

單品

A LA CARTE

肉品類 MEAT



A CUT
精選

A CUT小田和牛A5(120g) NT\$1,700
(產自日本鹿兒島，風味獨特，油花出眾)
Kagoshima Odagyu Beef

日月潭18養場 NT\$420
紅玉去骨雞腿(230g)
18 Ranch Boneless Chicken Leg

美國PRIME無骨牛小排(170g) NT\$800
U.S. Prime Boneless Short Ribs

雲林究好豬松阪肉(170g) NT\$420
Pork Jowl(Yunlin Selection)

日本A5黑樺和牛(170g) NT\$700
Kurohanagyu Beef

雲林究好豬梅花肉(170g) NT\$350
Pork Butt(Yunlin Selection)

美國極黑和牛霜降雪花牛(170g) NT\$600
U.S. Wagyu Beef Short Plate

紐西蘭羔羊捲(170g) NT\$350
AUS Lamb Shoulder

澳洲和牛三叉肉(170g) NT\$420
AUS Wagyu Bottom Outside Round

上述價格需外加一成服務費
All price are subject to 10% service charge.

海鮮 SEAFOOD



挪威鮭魚片(130g)(現流) NT\$340
Salmon

紅條石斑魚(100g) NT\$220
Red Coral Trout

藍鑽蝦(6隻) NT\$260
Blue Diamond Shrimp

北海道生食等級干貝 NT\$140/顆
Hokkaido Scallop

嚴選生蠔 NT\$130/顆
Oyster

台灣鮮蚵(100g) NT\$130
Oyster



軟絲(80g) NT\$130
Neritic Squid

蛤蠣(15顆) NT\$130
Clam

職人手工小品 STARCH

南門手工蛋餃(5個)
Egg and Pork Dumpling NT\$180

基隆三記手工花枝餃(6顆)
Keelung Only Cuttlefish Dumpling NT\$130

基隆三記手工蝦餃(6顆)
Keelung Only Shrimp Dumpling NT\$130

基隆三記手工魚餃(6顆)
Keelung Only Fish Dumpling NT\$130

以上手工單品含豬肉製品(臺灣)

澎湖手工花枝漿(100g)
Penghu Only Cuttlefish Paste NT\$130

澎湖手工墨魚漿(100g)
Penghu Only Black Cuttlefish Paste NT\$130

日式魚厚揚
Deep-fried Tofu and Fish Paste NT\$130

生豆皮(非基改)
Bean Curd NT\$130

季節時蔬
Seasonal Vegetable NT\$130

日本烤年糕
Roasted Rice Cakes NT\$130

日本葛切冬粉
Bean Noodles NT\$100

香米飯
Steamed Rice NT\$30/碗

雞蛋
Egg NT\$30/顆

清酒 / 利口 HOUSE SAKE



雅乃詩 清酒
Miyabi no Uta

NT\$350/壺(300ml)

酒質淡麗清爽，口味芳醇，料理百搭，冷熱皆宜。
是House Sake人氣酒款，也是最適初嚐清酒者的入門款代表。

原料 米：日本國產米
酒精度數：14%



月山 月柚 K.粕取燒酎柚子酒 NT\$260/杯(100ml)
Gassan Yuzumoon K.

月柚 K.是將島根縣產的柚子細心壓榨成果汁後混和“月山 RISOPPA/粕取燒酎”所製成的柚子酒。除了能品嚐到柚子清爽滿點的口味之餘，濃密如葡萄柚般的風味中還帶有溫和的酸甜。低酒精感的口味對於沒有飲酒習慣的人來說也很平易近人。

產地：島根縣
主要原料：粕取燒酎、
柚子果汁、糖類
酒精度數：8%



杜之藏 紫蘇梅酒
Morinokura Shiso Umeshu

NT\$260/杯(100ml)

一抹紫蘇香、清新酸甜恰恰好! 以杜之藏自傲的純米酒為基底，加入福岡地產南高梅、紅紫蘇釀造而成，優雅明亮的梅酒香中、融合著清新雅的紫蘇香氣，寶石般美麗的酒色、非常適合以晶透的玻璃、水晶杯飲用。建議以純飲或兌加蘇打水飲用，享受不同的美味。

產地：福岡縣
主要原料：純米酒、南高梅、
冰糖、紅紫蘇
酒精度數：9%



汽泡清酒 SPARKLING SAKE



獺祭45發泡濁酒(360ml)
Dassai Sparkling 45

NT\$1,300/瓶

使用「獺祭 純米大吟釀45」進行瓶內二次發酵，創造出如香檳般的細緻、清新的氣泡口感。

入口是獺祭迷人的新鮮花果香氣，中段感受到些微的酸度，中度的酒體、不輕不重恰到好處的口感，尾韻帶來淡淡的果香、蜜香，輕盈俐落地令人精神爽快。

“火入”帶來較飽滿的酒體，除了有氣泡酒的清爽感外，更加突顯其層次堆疊的豐富口感。釀造過程中，特別留下如白雪般的酒醪，在清新的氣泡感中增添旨味甘甜，更顯層次。

產地：山口縣

原料米：山田錦

精米步合：45%

酒精度數：13%



清酒 SAKE



八海山 特別本釀造(300ml)
Hakkaisan Tokubetsuhonjozo

NT\$790/瓶

八海山高級的定番本釀造，適合喜歡在深夜獨酌之人。香氣內斂、口感柔順、口味淡麗、尾韻俐落。冷熱皆宜，是八海山的招牌代表酒款。溫熱過後會散發微微麴香，可說是此酒的飲用樂趣之一。

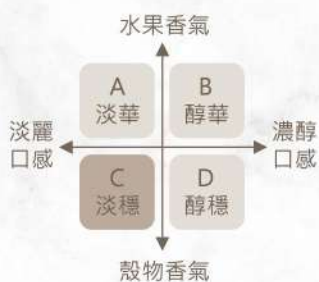
- TEXSOM IWA 2020 金賞
- Kura Master 2019 金賞
- International Wine Challenge 2019 銀賞；2017年 銅賞

產地：新潟縣

原料米：五百萬石

精米步合：55%

酒精度數：15.5%





天鷹 瑞穗之鄉 辛口特別純米(300ml) NT\$690/瓶
Tentak Mizuhonosato karakuchi tokubetsu Junmai

微薰淡麗，豐馥層次地初心者酒款!

以淡麗辛口為名的五百萬石與兼具甘甜俐落特性的地產酒米-「旭之夢」釀成，醇順清香的底韻下微薰的稻米、花香後，尾韻俐落乾淨，豐馥層次的辛口系統米酒。尤其搭襯上關東煮、鰹魚昆布湯底的火鍋，滑順和諧的餘韻繚繞不絕!

產地：栃木縣

原料米：五百萬石、旭之夢

精米步合：60%

酒精度數：16%



獺祭45純米大吟釀(300ml) NT\$1,000/瓶
Dassai 45

獺祭的入門定番商品，使用精米至45%的山田錦，釀造出擁有令人驚豔口感的高品質純米大吟釀。

前身為日本銷售量冠軍人氣定番品-獺祭50，在原有的精米基礎上再提高了5%的精米，呈現出獺祭45更加細膩、通透的口感。

產地：山口縣

原料米：山田錦

精米步合：45%

酒精度數：16%



天狗舞 50 純米大吟釀(300ml) NT\$1,000/瓶
Tengumai Junmaidaiginjo 50

跳脫以往天狗舞酒款的醇厚感，採用特A地區的山田錦，釀出溫和輕柔又不失芳醇的全新口感!抑揚頓挫的風味帶著些許酸度的尾韻，刺激唾液的分泌，促進食慾增添佐餐的樂趣。明顯花果香氣在口中綻放開來，是款讓人期待的明日之星酒款。

- International Wine Challenge 2019 特別推薦
- Toronto International Sake Challenge 2015 金賞

產地：石川縣

原料米：特A區山田錦

精米步合：50%

酒精度數：15%





獺祭 三割九分(300ml)

NT\$1,400/瓶

Dassai 39

新鮮純美的花果香，表現出獺祭大方獨特的魅力。將山田錦精碾至39%，創造出華奢又高雅的風味。獺祭釀造中的進階商品。

在東京、紐約等時尚城市的Sake Bar很受歡迎!

- 廣島國稅局清酒評鑑會『以口味為主要特徵的清酒』類 2015 優等賞

產地：山口縣

原料米：山田錦

精米步合：39%

酒精度數：16%



獺祭 二割三分(300ml)

NT\$2,400/瓶

Dassai 23

香氣撲鼻，給人優雅陶醉的感覺，酒質內斂，餘韻久久不散。米原有的華麗甜味和極微的酸味，構成了馥郁芳香純淨的口感!

一整顆山田錦只使用最中心、最精華的23%，釀造出細緻無比的風味，是低精米步合日本酒中的先驅代表。

- International Wine Challenge 2019 金賞
- Texsom International Wine Awards 2017 金賞
- 廣島國稅局清酒評鑑會『以香氣為主要特徵的清酒』類 2015 優等賞

產地：山口縣

原料米：山田錦

精米步合：23%

酒精度數：16%



月山 出雲 純米吟釀(300ml)

NT\$790/瓶

Gassan Junmaiginjo Izumo

限定台灣發行，海外也買不到的酒款。使用島根縣產酒造好適米五百萬石精釀而成，酒質柔和順口，清淡的果香，優雅的口感，堪稱純米吟釀中的極品。

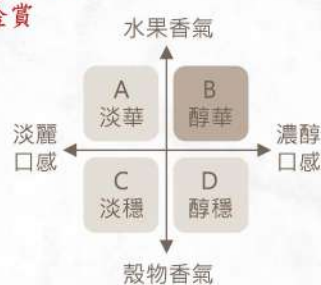
- International Wine Challenge 2017 銀賞
- The Fine Sake Awards Japan 2016 最高金賞
- The Fine Sake Awards Japan 2017 金賞

產地：島根縣

原料米：島根產五百萬石

精米步合：60%

酒精度數：15%



啤酒 BEER

朝日 Asahi	NT\$190/瓶
海尼根 Heineken	NT\$190/瓶
台灣金牌啤酒 Taiwan Beer Gold Medal	NT\$200/瓶
台灣生啤酒 (400c.c) Taiwan Draft Beer	NT\$190/杯

冷飲 SOFT DRINKS

特別
推薦

日本木村汽水(240ml) (白桃/白葡萄/柚子) Soda Pop (White Peach/White Grape/Grapefruit)	NT\$170/瓶
可樂(330ml) Coke	NT\$160/瓶
零卡可樂(330ml) Zero Coke	NT\$160/瓶
雪碧(330ml) Sprite	NT\$160/瓶

飲品

Drink

特別
推薦

果汁沙瓦 JUICE SOUR

白桃沙瓦

White Peach Sour

NT\$160/瓶

蘋果沙瓦

Apple Sour

NT\$160/瓶

新鮮果汁 FRESH FRUIT JUICE

柳橙汁

Orange

NT\$220/杯

西瓜汁

Watermelon

NT\$220/杯

奇異果汁

Kiwi

NT\$220/杯

礦泉水 MINERAL WATER

沛綠雅

Perrier

NT\$160/瓶

依雲(300ml)

Evian

NT\$160/瓶

上述價格需外加一成服務費
All price are subject to 10% service charge.

精選咖啡 COFFEE SELECTION

招牌咖啡 Regular Coffee	NT\$200/壺
卡布奇諾 Cappuccino	NT\$200/杯
拿鐵咖啡 Latte	NT\$200/杯
濃縮咖啡 Espresso	NT\$180//杯

精選茶品 TEA SELECTION

烏龍茶 Oolong Tea	NT\$200/壺
普洱茶 Pu'erh Tea	NT\$200/壺
茉莉香片 Jasmine Tea	NT\$200/壺
蜜香紅茶 Honey Flavored Black Tea	NT\$200/壺
柑橘花茶 Chamomile Citrus Tea (No Caffebine)	NT\$200/壺
東方美人冷泡茶 Cold Brew Oriental Beauty Tea	NT\$200/壺

A SHABU 使用湯底

昆布湯(純素)

- 昆布食材及風味調味料 (味醃) 共同調製
- 內容物：水、昆布、味醃【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 (味醃) 共同調製
- 內容物：水、味醃【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