

安怎點？

① 選湯底 → ② 選肉品(主餐) → ③ 選附餐

芡芳爆炒下 · 趁燒愛緊呷

啥款湯

現炒系列



芡芳石頭湯



\$25

洋蔥、蒜頭、乾魷魚、冷壓直粹黑麻油、文火焙烤白芝麻、獨門原湯

雙份魷魚石頭湯



\$45

乾魷魚加量的芡芳石頭湯，鮮味與香氣雙倍提升，UMAMI指數爆表

山珍海味湯



\$59

添加干貝、蝦米、香菇的芡芳石頭湯，彷彿海洋與大地的精華之作

芡芳究極PLUS +\$49

鮮甜蛤蜊x10顆 + 香菇脆丸x6枚

*乙份套餐限升級乙次

《煎·爆·炒·鮮》湯底四連擊 石頭鍋的究極型態！

① 香菇脆丸油煎金黃彈牙 ② 芡芳獨門底料猛火爆香
③ 現點現醃嫩肉嫩炒半熟 ④ 爆量鮮甜蛤蜊入湯湧鮮

白胡椒豚骨



\$39

匯集大量豬骨的精髓與骨香，搭配純天然高山白胡椒帶出辛香微辣

蒜香海鮮干貝白湯



\$39

豚骨與時蔬融合的甜味原湯添加干貝，醇厚卻不失清爽，尾韻甘甜

蒜香海鮮干貝蛤蜊白湯



\$59

鮮美湯頭的兩段進化！放入10顆蛤蜊激發鮮甜，海味氣息撲鼻而來

奶香帕瑪森



\$59

優質乳製品、煙燻切達起司與醇厚帕瑪森起司，絲滑順口奶香鹹甜

經典麻辣鍋



\$59

大量洋蔥、蒜頭及多種辛香料，搭配六種辣椒與十六味秘方中藥材

啥款肉

海鮮

巴沙魚片 \$260
深海魷魚翅 \$280

雞肉

雞里肌肉 \$280
鮮嫩雞腿肉 \$320

豬肉

自然梅花豬 \$300
履歷雪花豬 \$320
嚴品松阪豬 \$400
(重組肉)

牛肉

牧場雪花牛 \$320
低脂沙朗牛 \$340
美國板腱牛 \$380

豬魚雙盛

自然梅花豬x巴沙魚片 \$280
履歷雪花豬x巴沙魚片 \$290
嚴品松阪豬x巴沙魚片 \$330
(重組肉)

豬雞雙盛

自然梅花豬x雞里肌肉 \$290
履歷雪花豬x雞里肌肉 \$300
嚴品松阪豬x雞里肌肉 \$340
(重組肉)

牛魚雙盛

牧場雪花牛x巴沙魚片 \$290
低脂沙朗牛x巴沙魚片 \$300
美國板腱牛x巴沙魚片 \$320

牛雞雙盛

牧場雪花牛x雞里肌肉 \$300
低脂沙朗牛x雞里肌肉 \$310
美國板腱牛x雞里肌肉 \$330

*雙盛系列不提供肉品現炒服務

加購優惠

3鮮
尬伊拚

A 蛤蜊 · 鮮蝦 · 軟絲
B 蛤蜊 · 鮮蝦 · 鮮蚵
C 鮮蝦 · 軟絲 · 鮮蚵

<選一>

套餐加價 +\$99

(原價\$149)

*乙份套餐限加購乙次



商業午餐

供應時段

週一至週五 11:00~16:00 (假日/例假日/國定假日/特殊節、假日/天災假除外)

湯底 蔬菜豬骨湯

牛肉鍋 \$198
豬肉鍋 \$198
海鮮牛肉鍋 \$228
海鮮豬肉鍋 \$228
松阪豬肉鍋 \$248
(重組肉)

*湯底固定，僅商業午餐適用
*恕不得與點數/兌換券合併使用



海鮮豬肉鍋

再呷一份

海鮮

巴沙魚片 \$60
深海魷魚翅 \$65
蛤蜊 \$75
鮮蚵 \$75
鮮蝦 \$75
軟絲 \$75

雞肉

雞里肌肉 \$80
鮮嫩雞腿肉 \$100

豬肉

自然梅花豬 \$90
履歷雪花豬 \$100
嚴品松阪豬 (重組肉) \$140

牛肉

牧場雪花牛 \$100
低脂沙朗牛 \$110
美國板腱牛 \$130

再呷一碗

白飯 \$20
烏龍麵 \$20
寬粉 \$20
王子麵 \$20
雞蛋 \$20
芡芳滷肉飯 \$35
魚鬆滷肉飯 \$45

青菜底家

杏鮑菇 \$30
金針菇 \$30
玉米筍 \$30
木耳 \$30
南瓜 \$30
白蘿蔔 \$30
芋頭 \$40
高麗菜 \$40
季節時蔬 \$40

厚呷灰勾料

米血 \$25
甜不辣 \$25
鑫鑫腸 \$25
鴨血 \$30
豆皮 \$30
板豆腐 \$30
魚餃 \$35
蛋餃 \$35
香菇貢丸 \$35
臭豆腐 \$40
日本Yamasa 紅蟳棒 \$75
招牌爽脆鮮甜蝦漿 \$100

打卡加購

凡店內用餐於 IG/FB/GOOGLE 打卡

招牌爽脆鮮甜蝦漿
打卡加購價 +\$39
(原價\$100)

*每人限打卡加購乙次

飲料冰品自助吧
無限取用

爆香！

附餐 <選一>

白飯 · 烏龍麵 · 寬粉 · 王子麵 · 雞蛋 · 芡芳滷肉飯 +\$15 · 魚鬆滷肉飯 +\$25

*圖片僅供參考 · 餐點以現場供應為主

計費方式

• 身高121公分(含)以上，每人需點選乙份套餐
• 身高100~120公分每人酌收\$50
• 身高99公分(含)以下不收取費用

用餐提醒

• 用餐時間90分鐘，內用需酌收10%服務費
• 火鍋套餐內用均附飲料冰品自助無限取用
• 外帶僅提供湯底、主食、蔬菜盤、附餐，不收服務費

過敏原提醒

我們重視您的健康與權益，提醒您點餐時/用餐前，請與服務人員確認菜單內容是否含過敏原等成分，避免用餐後產生不適症狀

食材請煮熟後食用，切勿生食

＝石頭火鍋＝

芳
貢
貢

芬芳

貢
貢
芳

CAN FOND HOT POT

下炒爆
呷緊愛燒趁
芬芳



來坐



為什麼《芬芳》的石頭鍋一定要有「乾魷魚」？

台灣早年漁產豐饒，漁民為了珍惜海洋的饋贈，以日式風乾技法將魷魚化為甘醇鮮美的珍品。一經風乾，魷魚的鮮甜濃縮其中，層次更豐富！連日本人都驚嘆不已，一時間蔚為風潮。不同於輕節的鮮香，乾魷魚帶著更醇厚的 UMA MI (鮮味)，尾韻則藏著一絲細緻的煙燻氣息，這正是《芬芳》湯底的靈魂關鍵。《芬芳》貫徹「香」的信念：一鍋湯的香氣，來自每一種食材的堅持。

● 台灣產洋蔥、蒜頭：嚴選在地食材，經過爆炒後釋放層層香氣，冷壓直粹黑麻油、文火焙烤白芝麻油，改良傳統技藝費時煉成，只為了鍋底的細膩與濃郁。

● 潮海魷魚乾：不只是點綴，而是讓湯底更醇厚、更有靈魂的關鍵。

時代的好滋味，你會逐漸愛上的美味。
You can grow fond of it.

爆香！

