

築間麻辣火鍋

◆ 週一至週五(假日&例假日除外)

午餐 上午11:00~下午16:00

宵夜 晚上22:00~凌晨02:30

金牌鍋底

- ◆ 鍋底基本費用 \$130元/人
- ◆ 升級鴛鴦鍋需加收 \$158/桌

官補秘方 粵式老火湯

Cantonese Double-boiled Soup
廣東風菜膳鍋スープ

層次之王 胡椒豬肚骨

Pepper Pork Ribs
胡椒豚骨鍋スープ

老師傅傳授 上海老字號天香酸菜魚

Pumpkin and Pickled Mustard Fish
金の酸菜魚鍋スープ

獨家秘製 眷村酸白菜

Veteran Village Picked Cabbag
眷村風白菜漬物鍋スープ
■ 可續加酸白菜

口碑保證 經典麻辣鍋

Classic Hot and Spicy Hotpot
麻辣鍋スープ
■ 可續加老滷純鴨血/豆腐

絕對上選 老重慶和牛牛油麻辣鍋

Wagyu Lard and Sichuan Spicy Hotpot
四川風和牛油スバイシー鍋スープ
■ 可續加生鴨血 (+\$180/桌)

◆ 免費提供白飯/熱茶 ◆

🌿 蔬食菇物
Vegetables and Mushrooms
野菜とキノコ

◆ 田園大豐收
Farm Harvest
野菜盛り合わせ

🌿 老饕肉品
Gourmet Meat Selection
絶品お肉
2選1

◆ 手切溫體牛
Taiwanese Hand-cut Warm Beef
台灣產手切り温体牛肉

◆ 手切松阪豬
Taiwanese Hand-cut Matsusaka Pork
台灣產手切り豚トロ肉

🌿 山海九宮格
The Signature Dishes
海陸盛り合わせ
20選9

◆ 五香牛筋
Five Spices Beef Tendon
牛スジ

◆ 黑曜墨魚滑
Jet Squid Paste
黑曜イカ団子

◆ 鮮白蝦
Fresh White Shrimps
バナメイエビ

◆ 澎湖花枝蝦餃
Penghu Cuttlefish and Shrimp Dumplings
澎湖イカエビ餃子

◆ 日本龍蝦球
Japanese Lobster Balls
日本伊勢海老団子

◆ 鮮蛤蜊
Fresh Clams
ハマグリ

◆ 鮮軟絲
Fresh Cuttlefish
アオリイカ

◆ 五香牛肚
Five Spices Beef Stomach
牛ハチノス

◆ 招牌蝦滑
Signature Shrimp Paste
人気エビすり身

◆ 左營汾陽餛飩
Zuoying Feyang Wontons
左營汾陽ワンタン

◆ 鮮打花枝丸
Cuttlefish Ball
イカ団子

◆ 三記魚餃
Sanji Fish Dumplings
三記魚肉餃子

◆ 爆漿芝士年糕
Cheesy Sticky Rice Cake
ごま入りもち

◆ 日本YAMASA鱈場蟹棒
Japanese YAMASA Crab Sticks
日本ヤマサ大カニかま

午宵套餐

NT. 1180

◆ 香滷大腸頭
Braised Large Intestines
豚シロ

◆ 左營汾陽湯圓
Zuoying Feyang Glutinous Rice Balls
左營汾陽肉入り白玉団子

◆ 芋香貢丸
Taro Pork Balls
タロイモ入り豚つみれ

◆ 老鋪芋香水餃
Traditional Taro Dumplings
タロイモの水餃子

◆ 新竹貢丸
Hsinchu Pork Balls
新竹豚つみれ

◆ 潮海鱸魚
Tidal Sea Bass
スズキ

🌿 涼飲
Cold Beverage
ドリンク
5選2

◆ 桂圓羅漢果
Dried Longan and Monk Fruit Drink
リュウガン羅漢果茶

◆ 鳳梨冰茶
Pineapple Iced Tea
パイナップルティー

◆ 竹蔗馬蹄水
Sugar Cane and Water Chestnut Drink
サトウキビとシログワイのジュース

◆ 冷泡茶
Cold Brew Tea
水出し烏龍茶

◆ 山楂烏梅汁
Hawthorn and Smoked Plum Juice
サンザシと梅のジュース

消費方式 貼心提醒

※每桌需開鍋並達每人低消\$500(不含鍋底費和服務費)。
※每桌最低需達兩人以上入座消費。
※身高未滿110公分免費,超過則比照成人計費收取基本鍋底費。

※本店禁帶任何外食、酒類或飲料每瓶加收500元開瓶費。
※消費總金額需另加10%服務費。
※用餐時間為120分鐘。



築間麻辣火鍋

祭甲年元宵前二日 柳染尾心於臺中研社函



JHU JIAN
SPICY HOT POT

◆ 午宵套餐 ◆