

幸せってこんなに簡単なもんなんだね

築間 幸福鍋物

點餐步驟：1 先選湯 · 2 再選鍋或燒肉主餐

湯 Fresh Soup

- 招牌石頭湯底 **麻油** \$25
Stir-fried onion, garlic with sesame oil soup
- 招牌石頭湯底(乾魷魚一份) **麻油** \$40
Stir-fried onion, garlic with sesame oil soup (Add dried squids)
- 秘煉老熬牛髓湯 \$50
Bovine bone marrow soup
- 海鮮干貝湯 \$50
Dried scallop seafood soup
- 韓式泡菜湯底 **紅** \$60
Korean Kimchi soup
- 九州蒜香豚骨 **NEW** \$60
Garlic pork bone broth
- 粵式胡椒豬骨湯 **紅** \$70/100 (無料/有料)
Cantonese pepper pork bone broth soup
- 川味麻辣湯底 **紅** **麻油** \$80
Spicy herbal soup
- 鮮菇奶香湯底 \$80
Mushroom with creamy fragrant soup
- 養生藥膳湯底 \$80
Herb-flavored soup (Using Chinese medicines as base)
當歸、川芎、白芍、熟地、粉光參、甘草...等
多種溫補藥材配方熬煮。
- 老佛爺御膳湯底 (內含雞腿肉) **麻油** \$90
Stone soup & Herb-flavored soup (Using Chinese medicines as base)
以白雞湯調和昆布高湯，並添加紅棗、當歸、枸杞等溫潤食材熬煮，是獨家私藏湯品。
- 石頭藥膳湯底 **麻油** \$90
Stir-fried onion, garlic with sesame oil soup (Add Chinese herbs)
當歸、川芎、白芍、熟地、粉光參、甘草...等
多種溫補藥材配方熬煮。
- 松露金鑽雞湯 (內含雞腿肉) **NEW** \$90
Chicken soup with black truffle
- 麻油雞湯 (內含雞腿肉) **NEW** **麻油** \$90
sesame chicken soup

計費方式

- 140公分(含)以上，每人需點選之份套餐
- 身高121公分~139公分每人酌收 \$250
- 身高120公分以下，不另收費

鍋 Hot Pot

海鮮火鍋套餐

- 龍王鍋 Special club seafood hot pot \$1080
大干貝、生蠔、巨無霸草蝦、草蝦、鮑魚片、鮑魚肉、軟絲、鱸魚片、鯛魚片、鮭魚片、蛤蜊、鮮魷、霜降牛 / 松阪豬 / 嫩羊肩 (選1)
- 海陸總匯鍋 Club seafood & meat hot pot \$780
鱸魚片、鯛魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、鮮魷、蛤蜊
紐澳熟成低脂牛、雪花豬肉、雪花羔羊 (選1)
- 巨無霸草蝦鍋 Giant tiger shrimp hot pot \$680
蛤、魷、魚、牛、豬、羊 (選1)
- 海鮮總匯鍋 Club seafood hot pot \$680
鱸魚片、鯛魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、軟絲、鮮魷、蛤蜊、生蠔
- 蛤蜊草蝦鍋 Clam with tiger shrimp hot pot \$520
- 特選鮭魚鍋 Special salmon fillets hot pot \$500
- 綜合魚片鍋 Mixed fish fillets hot pot \$450
- 潮鯛魚片鍋 Walleye fillets hot pot \$420

豬肉火鍋套餐

- 西班牙伊比利豬肉鍋 Spain Cerdo Ibérico hot pot \$680
- 松阪豬肉鍋 **■ 重組肉僅供熟食** 大份 \$620 小份 \$520
Spain Olive Pork hot pot
- 台灣嚴選雪花豬肉鍋 Taiwan marbled pork hot pot \$420
- 梅花豬肉鍋 **■ 重組肉僅供熟食** \$400
Pork shoulder hot pot

雞鴨火鍋套餐

- 宜蘭櫻桃鴨肉鍋 **■ 重組肉僅供熟食** \$420
Taiwan Yilan Cherry duck hot pot
- 現流鮮嫩雞腿排鍋 蛤蜊、鯛魚 (選1) \$420
chicken thighs hot pot (Clam or Fish, choose either of the two)

用餐須知

- 用餐時間100分鐘，內用需酌收10%服務費
- 套餐均附醬料、飲料、冰淇淋自助內用
- 套餐均可無限取用野菜自助吧 (食材依季節調整)

牛肉火鍋套餐

- 日本A5和牛鍋 **限量** \$1580
A5 Japanese Wagyu hot pot
產地：日本山形/宮城仙台/北海道知床
- 澳洲M9+黑毛和牛霜降鍋 Australia Special selected Wagyu hot pot \$880
- 澳洲M9+黑毛和牛板腱鍋 Australia Wagyu chuck steak hot pot \$880
- 極上無骨牛小排鍋 Prime boneless beef rib hot pot \$980
美國-Prime濕式熟成牛小排
- 美國極上熟成雪花牛肉鍋 Marbled beef hot pot \$680
- 經典老饕牛肉鍋 **限量** **麻油** \$520
Classic Gourmets beef hot pot
秘製獨家配料，需搭配石頭湯底，現點現炒
- 美國濕式熟成霜降牛肉鍋 大份 \$620 小份 \$520
America Wet-aged Marbled beef hot pot
- 美國冷藏濕式熟成板腱牛肉鍋 大份 \$550 小份 \$480
America cold storage Wet-aged top blade beef hot pot
- 草飼熟成紐澳菲力牛肉鍋 大份 \$620 小份 \$520
Australia & New Zealand Grass-fed Tenderloin beef hot pot
- 草飼熟成紐澳低脂牛肉鍋 \$450
Australia & New Zealand Grass-fed low-fat Wet-aged beef hot pot
- 美國冷藏濕式熟成牛五花鍋 \$420
America cold storage Wet-aged Short plate beef hot pot

羊肉火鍋套餐

- 紐西蘭嫩羊肩鍋 \$500
New Zealand shoulder of mutton hot pot
- 雪花羔羊鍋 **■ 重組肉僅供熟食** \$450
Lamb hot pot
- 澳洲特選羊肉鍋 **■ 重組肉僅供熟食** \$420
Australia mutton hot pot

素食火鍋套餐

- 素食鍋 **蛋奶素** \$420
Vegetarian hot pot (Vegetable soup base)
蔬菜湯底

附餐 Pick your side (選1)

- 白飯、烏龍麵、冬粉、泡麵、雞蛋、蒸燕麵
- Rice · Udon noodles · Green bean noodles · Instant noodles · Egg
- Steamed noodles (Choose one of them)

白飯加價升級 秘製牛滿飯 +\$30 / 古早味豬油飯 +\$30

▲ 雞蛋請煮熟，切勿生食

燒肉 Yakiniku

牛肉

- 冷藏熟成牛五花 \$470
Short plate beef
- 美國濕式熟成板腱 \$530
America Wet-aged Marbled beef
- 紐澳穀飼牛舌 \$590
Beef tongue
- 美國極上熟成雪花牛肉 \$730
marbled beef
- 極上無骨牛小排 \$1030
Prime boneless beef rib
- 澳洲和牛板腱 \$930
Australia Wagyu chuck steak

豚肉

- 梅花豬 \$450
Pork shoulder
- 台灣嚴選雪花豬 \$470
Taiwan Marbled
- 西班牙伊比利豬 \$730
Spain Cerdo Ibérico

燒鳥

- 去骨雞腿 \$470
Chicken thighs
- 燒鳥雙拼 雞松阪、雞軟骨 \$470
Chicken
- 燒鳥盛 \$520
Chicken

海鮮

- 軟絲 \$470
Neritic Squid
- 鱸魚菲力 \$470
Filet sea bass
- 草蝦 \$500
Tiger shrimp
- 巨無霸草蝦 \$500
Giant tiger shrimp
- 海鮮盛 \$650
Seafood



肉の美味しさに

食材請適量取用

剩食>100g酌收\$200食材費用

- 內用恕不提供自助吧食材餐點打包服務
- 優惠活動恕不得合併使用
- 外帶(無內用)僅提供湯品、主食、蔬菜盤、附餐，不收服務費
- 樂開幸福鍋物得依季節更換菜單與野菜自助吧、附餐、霜淇淋、熱飲等

享燒肉單點 5折優惠 (乙份)

- 每人需消費乙份 火鍋/燒肉套餐方可單點燒肉品項
- 單點乙份以上以最低單價品項計算優惠
- 燒肉單點優惠限內用恕不外帶

燒肉單點 Yakiniku

牛肉	單點打卡價	單價
冷藏熟成牛五花 Short plate beef	\$185	\$370
美國濕式熟成板腱 America Wet-aged Marbled beef	\$215	\$430
✦ 紐澳穀飼牛舌 Beef tongue	\$245	\$490
美國極上熟成雪花牛肉 marbled beef	\$315	\$630
✦ 極上無骨牛小排 Prime boneless beef rib	\$465	\$930
澳洲和牛板腱 Australia Wagyu chuck steak	\$415	\$830
豚肉		
梅花豬 Pork shoulder	\$175	\$350
台灣嚴選雪花豬 Taiwan Marbled	\$185	\$370
✦ 西班牙伊比利豬 Spain Cerdo Iberico	\$315	\$630

燒鳥	單點	單價
去骨雞腿 Chicken thighs	\$185	\$370
燒鳥雙拼 雞松阪、雞軟骨 Chicken	\$185	\$370
燒鳥盛 Chicken	\$210	\$420

海鮮	單點	單價
軟絲 Neritic Squid	\$185	\$370
鱸魚菲力 Filet sea bass	\$185	\$370
草蝦 Tiger shrimp	\$200	\$400
巨無霸草蝦 Giant tiger shrimp	\$200	\$400
海鮮盛 Seafood	\$275	\$550



火鍋類

紅蟳棒 日本YAMASA Red Crab Stick	\$120
手工三記魚餃 Fish dumplings	\$100
魚包蛋 Fish package of egg	\$60
金縷腐皮 Bean curd skin	\$60
麻吉燒 Mochi	\$50
冬粉 / 烏龍麵 / 蒸煮麵 / 泡麵 Green bean noodles / Udon noodles Steamed noodles / Instant noodles	\$20
雞蛋 Egg	\$20
▲ 雞蛋請煮熟，切勿生食	

熟食

祕瀆鴨血 Duck Maroon Jelly	\$50
秘製牛滷飯 Braised beef on rice	\$50
古早味豬油飯 Lardy rice	\$50
白飯 Rice	\$20

單品

A La Carte



海鮮

✦ 海鮮總匯 Club seafood	\$580
✦ 巨無霸草蝦 Giant tiger shrimp	\$420
北海道大干貝 Hokkaido scallop	\$300
特選鮭魚片 Salmon fillets	\$400
綜合魚片 Mixed fish fillets	\$350
草蝦 Tiger shrimp	\$280
潮鯛魚片 Bream fillets	\$320
生蠔 Oyster (big size)	\$150
軟絲 / 鮮蝦 Neritic Squid/shrimp	\$120
鮮蚶 / 蛤蜊 Oyster (small size)/Clam	\$120

牛肉

日本A5和牛鍋 限量 A5 Japanese beef (產地:日本山形/宮城仙台/北海道知床)	\$1480
✦ 澳洲M9+黑毛和牛霜降 Australia Special selected Wagyu hot pot	\$780
✦ 澳洲M9+黑毛和牛板腱 Australia Wagyu chuck steak hot pot	\$780
✦ 極上無骨牛小排 Prime boneless beef rib	\$880
美國極上熟成雪花牛肉 America Wet-aged Marbled beef	\$580
✦ 美國濕式熟成霜降牛肉 America cold storage Wet-aged top blade beef	\$420
美國冷藏濕式熟成板腱牛肉 Australia & New Zealand Grass-fed tenderloin beef	\$380
✦ 草飼熟成紐澳菲力牛肉 marbled beef	\$420
草飼熟成紐澳低脂牛肉 Australia & New Zealand Grass-fed low-fat Wet-aged beef hot pot	\$350
美國冷藏濕式熟成牛五花 America cold storage Wet-aged Short plate beef	\$320

豬雞羊肉

✦ 西班牙伊比利豬肉 Spain Cerdo Iberico	\$580
✦ 松阪豬肉 ■ 單組內僅供熟食 Matsusaka pork	\$420
台灣嚴選雪花豬肉 Taiwan Marbled	\$320
梅花豬肉 ■ 單組內僅供熟食 Pork shoulder	\$300
✦ 紐西蘭嫩羊肩 ■ 單組內僅供熟食 Shoulder of mutton	\$400
雪花羔羊 ■ 單組內僅供熟食 Lamb	\$350
澳洲特選羊肉 ■ 單組內僅供熟食 Australia mutton	\$320
宜蘭櫻桃鴨肉 Taiwan Yilan Cherry duck	\$320
現流鮮嫩雞腿排 chicken thighs	\$320