

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

食補
秘方

粵式老火湯

Cantonese Double-boiled Soup
廣東風藥膳鍋スープ

層次
之王

胡椒豬肚骨

Pepper Pork Ribs
胡椒豚骨鍋スープ

老師
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
酸脆

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
上癮

老重慶和牛牛油麻辣鍋

Wagyu Lard and Sichuan Spicy Hotpot
四川風和牛油スパイシー鍋スープ

■ 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
台湾産手切り温体牛肉

手切松阪豬
Taiwanese Hand-cut Matsusaka Pork
台湾産手切り豚トロ肉

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
黒曜イカ団子

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

日本唐揚干貝
Japanese Fried Scallops
日本ホタテ揚げ

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

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。

午宵套餐
NT. 990