



# 築間麻辣火鍋

築間耳元宵前二日 柳茶居於臺中開設

## 金牌湯底

◆ 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

◆-層次之王  
胡椒豬肚骨

◆-老師傳授  
上海老字號天香酸菜魚

◆-獨家酸脆  
眷村酸白菜 /可續加酸白菜

◆-口碑保證  
經典麻辣鍋 /可續加老滿純鴨血·豆腐

◆-絕對上癮  
+NT.180  
老重慶和牛牛油麻辣鍋 /可續加生鴨血

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

☞ 免費提供白飯 / 熱茶 ☞ 為推薦必點菜品 ☞

## 鎮店八寶

	小份	標準
招牌秘汁滷土雞爪	60 (1支)	150 (3支)
藤椒撈汁小海鮮		200
紅油牛仔骨		300
草原辣牛肉	250	350
火山豬排骨	220	400
早市牛雜 <small>本土·限量</small>		600
<b>拼盤</b> 龍宮宴		1080
<small>草蝦·巨白蝦·鮑魚·蛤蜊·軟絲 北寄貝·扇貝·鱸魚·龍虎斑</small>		
<b>拼盤</b> 月夜宴		1150
<small>霜降和牛·板腱牛·雪花牛</small>		

## 川渝麻辣五雄

	小份	標準
<b>精品鴨腸</b>	120 (70g)	200 (130g)
八秒黃喉	120 (70g)	200 (130g)
大刀腰片	120 (80g)	200 (150g)
<b>細絲千層肚</b>	120 (70g)	200 (130g)
爽脆黑毛肚	150 (70g)	240 (130g)

## 家傳滷味

	小份	標準
五香牛筋	120 (60g)	200 (120g)
五香牛肚	120 (60g)	200 (120g)
香滷大腸頭	150 (60g)	240 (120g)
<b>拼盤</b> 川渝老釀滷水盤		350 (180g)
<small>牛筋·牛肚·大腸頭</small>		

## 私房鍋邊菜

川味涼粉	80
麻辣糖心蛋	120
燒椒小皮蛋	120
<b>紅油耙豬腳</b>	220

## 老饕肉品

	小份	標準
美國熟成雪花牛		350
美國熟成霜降牛		380
美國熟成板腱牛	250(120g)	450(200g)
澳洲和牛霜降		600
美國無骨牛小排		750
<b>拼盤</b> 對影宴		850
<small>板腱牛·雪花牛·霜降牛</small>		
<b>台灣手切溫體牛</b>	400(120g)	750(200g)
特選A5和牛		1380
極上A5和牛		1580
<b>嚴選豬梅花</b>		350
嚴選豬五花		380
<b>台灣手切松阪豬</b>	250(120g)	450(200g)
伊比利霜降豬	350(120g)	600(200g)
天青宴		750
<small>豬五花·豬梅花·松阪豬</small>		
日曦宴		980
<small>豬五花·伊比利豬·松阪豬</small>		
<b>補身烏骨雞</b>		300

## 新鮮下水

	半份	標準
早市牛心 <small>本土·限量</small>	120 (70g)	200 (140g)
早市牛腸 <small>本土·限量</small>	120 (70g)	200 (140g)
早市牛肝 <small>本土·限量</small>	120 (70g)	200 (140g)
文煨豬肚片	120 (70g)	200 (140g)
文煨豬膈骨		200

## 雙饗炸物

	半份	標準
炸金針菇		60
老油條		80
<b>必點</b> 脆脆魚皮		120
響鈴卷(生)		120
椒麻小酥肉		180
<b>香酥鱈蟹棒</b>		80
<b>招牌</b> 蝦滑鑊油條	160 (2捲)	220 (3捲)
炸天婦羅蝦	160 (2個)	250 (4個)

## 優鮮海物

	小份	標準
鮮白蝦	120 (5尾)	200 (10尾)
根島生態巨白蝦	160 (3尾)	300 (6尾)
潮海鱸魚	160 (100g)	300 (200g)
播磨生蠔	160 (3顆)	300 (6顆)
鮮蛤蠣	160 (10顆)	300 (20顆)
日本扇貝	160 (2個)	300 (4個)
鮮軟絲		300 (150g)
九孔鮑魚	200 (4個)	300 (6個)
北寄貝	160 (4片)	300 (8片)
生猛黑虎蝦	180 (2尾)	350 (4尾)
龍虎斑	220 (100g)	400 (200g)
<b>藤椒烏體魚片</b>	180 (100g)	350 (200g)
生食日本干貝	220 (3個)	400 (6個)
<b>拼盤</b> 大河宴		550
<small>龍虎斑·播磨生蠔·鱸魚 軟絲·蛤蜊·白蝦</small>		
<b>拼盤</b> 名物宴		680
<small>白蝦·扇貝·鱸魚·龍虎斑 北寄貝·軟絲·魷魚翅</small>		

## 鍋料

	小份	標準
凍豆腐		60
韓國午餐肉		120
南門手工蛋餃		120
三記魚餃		120
新竹貢丸		120
鮮打花枝丸		120
爆漿芝士年糕		120
日本龍蝦球		120
日本唐揚干貝		120
老舖芋香水餃		120
左營汾陽餛飩		120
澎湖花枝蝦餃		120
芋香貢丸		150
潮汕牛丸		150
YAMASA 鱈場蟹棒		150
左營汾陽湯圓		150
招牌蝦滑	160 (120g)	300 (240g)
黑曜墨魚滑 (含甲殼類成分)	160 (120g)	300 (240g)
綜合餃		300
綜合滑		300
綜合丸		300

## 蔬食菇物

大白菜	60
高麗菜	60
白蘿蔔	60
金針菇	60
土豆片	60
青江菜	60
玉米筍	80
瀑布土豆絲	80
奶油白菜	80
水蓮	80
蓮藕	80
香菇	80
鴻喜菇	80
杏鮑菇	80
雪白菇	80
絲瓜	80
娃娃菜	100
大甲芋頭心	100
水果玉米	100
拼盤 綜合菇	200
拼盤 田園大豐收	250

## 副食

紅殼有機蛋	30
王子麵	40
刀削麵	40
手拉麵	60

## 涼飲

王老吉	60
可爾必思	60
可樂	60
雪碧	60
台灣金牌啤酒	60
桂圓羅漢果	80
竹蔗馬蹄水	80
冷泡茶	80
山楂烏梅汁	80
鳳梨冰茶	80

## 甜品

鐵觀音冰淇淋	80
玫瑰荔枝冰粉	80
巨峰葡萄冰粉	80
黑芝麻奶酪	80
冰糖銀耳羹(熱)	80

# 築間麻辣火鍋

JHU JIAN  
SPICY HOT POT

築間元宵節之日 柳葉居生於臺中砥柱

## 品牌介紹

好吃的火鍋不罕見，但火鍋食材的多樣性才是從來沒有極限。  
「築間麻辣火鍋」耗費10年研究川渝/廣粵/日本等地的火鍋發源地吃法，除了正宗川渝紅湯作法外，更加入了珍稀的和牛牛油提升香氣細膩度，並將配料分為生鮮|風味肉品|溫體肉|滷菜|炸物|下水|手工火鍋料，共計100道以上適合入鍋的豐富菜品，真正做到「一鍋吃盡市井百味」，在傳統基礎上讓食客感受到新穎體驗。

