

# 金牌湯底

Signature Soup Base

- ◆ 口碑保證 **經典麻辣鍋**  
Classic Hot and Spicy Hotpot  
-可續加老油純鴨血·豆腐
- ◆ 食補秘方 **粵式老火湯**  
Cantonese Double-boiled Soup
- ◆ 老師傳授 **上海老字號天香酸菜魚**  
Pumpkin and Pickled Mustard Fish

- ◆ 層次之王 **胡椒豬肚骨**  
Pepper Pork Ribs
- ◆ 獨家酸脆 **眷村酸白菜**  
Veteran Village Picked Cabbage  
-可續加酸白菜

◆ 升級鴛鴦鍋需加收 158元/桌 ◆ 鍋底基本費用 130元/人



# 滿堂七宴

Must-try Platter



月夜宴

月夜宴 Superior Beef Platter 1250  
霜降和牛·板腱牛·雪花牛  
Marbled Wagyu Beef, Blade Steak, Snow Beef

龍宮宴 Deluxe Seafood Platter 1180  
草蝦·巨白蝦·鮑魚·蛤蜊·軟絲  
北寄貝·扇貝·鱸魚·龍虎斑  
Prawn, Giant Shrimps, Abalone, Clams  
Cuttlefish, Surf Clam, Scallops, Sea Bass, Dragon Tabby

日曦宴 Superior Pork Platter 1080  
豬五花·伊比利豬·松阪豬  
Pork Belly, Iberian Pork, Matsusaka Pork

對影宴 Standard Beef Platter 950  
板腱牛·雪花牛·霜降牛  
Blade Steak, Snow Beef, Marbled Beef

天青宴 Standard Pork Platter 850  
豬五花·豬梅花·松阪豬  
Pork Belly, Pork Shoulder, Matsusaka Pork

名物宴 Superior Seafood Platter 780  
鮮蝦·扇貝·鱸魚·龍虎斑·北寄貝·軟絲·魷魚翅  
White Shrimp, Scallops, Sea Bass  
Surf Clam, Cuttlefish, Squid fin, Dragon Tabby

大河宴 Standard Seafood Platter 650  
龍虎斑·播磨生蠔·鱸魚·軟絲·蛤蜊·白蝦  
Dragon Tabby, Dongshi Oysters  
Sea Bass, Cuttlefish, Clams, White Shrimp

為推薦必點菜品

# 鎮店五寶

Popular Dishes



草原辣牛肉

拼盤 早市牛雜 本土·限量  
Market Beef Tripe  
牛腸·牛心·牛肝·牛腰  
Roll, Ox-heart, Beef liver,  
Porter House Steak

拼盤 川渝老釀滷水盤 350  
Chongqing Braised Platter  
牛筋·牛肚·大腸頭  
Five Spices Beef Tendon  
Braised Large Intestines, Five Spices Beef Stomach

草原辣牛肉 250 350  
Prairie Spicy Beef

招牌秘汁滷土雞爪 60 150  
(1支) (3支)  
Special Braised Chicken Feet

必點趁熱脆魚皮 120  
Surefire Crispy Fish Skin

必點趁熱脆魚皮



招牌秘汁滷土雞爪



“一鍋吃盡市井百味”



早市牛雜

# 川渝麻辣五雄

Specialty Dishes



精品鴨腸

	小份	大份
爽脆黑毛肚 Crisp Kuroge Beef Stomach	150	240
八秒黃喉 Eight-second Yellow Throat	120	200
大刀腰片 Sliced Kidney	120	200
細絲千層肚 Diced Thousand-layer Pork Belly	120	200
精品鴨腸 Premium Duck Intestine	120	200

大刀腰片



細絲千層肚



## ◆ 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。
- 消費總金額需另加10%服務費。
- 本店禁帶任何外食·酒類或飲料每瓶加收500元開瓶費。
- 內用恕不提供自助餐材餐點打包服務
- 用餐時間為100分鐘。
- 身高未滿99公分免費。
- 100~119公分收取200元/人。
- 121~139公分收取300元/人。
- 140公分(含)以上低消500元/人。

# 築間麻辣火鍋

祭神拜元宵前二日 柳巷居於臺中區

“一鍋吃盡 市井百味”



# 優鮮海物

Quality Fresh Seafood

	小份	大份		小份	大份
生食日本干貝 Sashimi-grade Japanese Scallops	220	400	潮海鱸魚 Tidal Sea Bass	160	300
龍虎斑 Dragon Tabby	220	400	鮮蛤蠣 Fresh Clams	160	300
播磨生蠔 Japanese Harima Oyster	160	380	日本扇貝 Japanese Scallop	160	300
根島生態巨白蝦 Mangrove Eco Giant Shrimps	180	350	九孔鮑魚 Abalone	160	300
生猛黑虎蝦 Lively Black Tiger Shrimps	180	350	北寄貝 Surf Clam	160	300
藤椒烏醜魚片 Peppercorn Northern Snakehead Fillet	180	350	鮮軟絲 Fresh Cuttlefish	160	300
鮮白蝦 Fresh White Shrimps	160	300			

# 老饕肉品

Gourmet Meat Selection



	小份	大份		小份	大份
美國無骨牛小排 U.S. Boneless Short Rib	550	980	美國熟成板腱牛 U.S. Aged Blade Steak	300	550
澳洲和牛霜降 Australian Wagyu Marbled Beef	480	880	美國熟成霜降牛 U.S. Aged Snow Beef	280	520
台灣手切溫體牛 Taiwanese Hand-cut Warm Beef	400	750	美國熟成雪花牛 U.S. Aged Marbled Beef	220	420
			伊比利霜降豬 Iberian Marbled Pork	400	680
			台灣手切松阪豬 Taiwanese Hand-cut Matsusaka Pork	300	520
			嚴選豬五花 Premium Pork Belly	220	420
			嚴選豬梅花 Premium Pork Shoulder	220	420
			補身烏骨雞 Fortifying Silkie Chicken	220	400

# 新鮮下水

Fresh Innards

	小份	大份
早市牛心 Market Ox Heart	120	200
早市牛腸 Market Ox Intestines	120	200
早市牛肝 Market Ox Liver	120	200
文煨豬肚片 Pork Stomach	120	200
文煨豬腩骨 Slow-cooked Pork Ribs	120	200

# 雙饗炸物

Fried in two ways

	小份	大份
火山豬排骨 Volcano Pork Rib	220(3支)	400(6支)
招牌蝦滑鑲油條 Signature Shrimp Paste Fried Dough Sticks	160(2卷)	220(3卷)
椒麻小酥肉 Pepper Crispy Meat		180
炸花枝丸 Fried Cuttlefish Ball		160(6顆)
香酥鱈蟹棒 Fried Crab Sticks		80
炸金針菇 Fried Enoki Mushrooms		60



# 家傳滷味

Family-recipe Braised Dishes

	小份	大份
香滷大腸頭 Braised Large Intestines	150	240
五香牛肚 Five Spices Beef Stomach	120	200
五香牛筋 Five Spices Beef Tendon	120	200



香滷大腸頭 五香牛肚 五香牛筋