一般門市適用

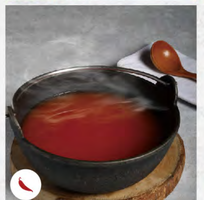
點餐步驟：①選擇主餐〉②選擇湯底〉③選擇附餐〉④無限取用野菜自助

湯 スープ

川味麻辣湯底 麻油
Sichuan Hot and Spicy Soup Base
$80

麻油 米酒
招牌石頭湯底 $25
Signature Stone Soup Base

麻油 米酒 (加乾魷魚一份)
招牌石頭湯底 $40
Signature Stone Soup Base
(Dried Squid × 1)



日本九州辛味噌 $50
Japanese Kyushu acrid taste miso soup

秘煉老熬牛髓湯 $50
Ox Bone Marrow Soup Base

海鮮干貝湯 $50
Seafood and Scallops Soup Base

含蠶豆成分
九州蒜香豚骨湯 $60
Kyushu Garlic Pork Bone Soup Base

韓式泡菜湯底 $60
Korean Kimchi Soup Base

粵式胡椒豬骨湯 $70
Cantonese Pepper Pork Bone Soup Base

養生藥膳湯 $80
Herbal Soup Base
當歸、熟地、甘草等多種溫補中藥材配方熬製

麻油 米酒 (內含雞腿肉)
老佛爺御膳湯 $90
Dowager Empress' Own Soup Base
(contains chicken thigh)
以白雞湯調和昆布高湯，並添加紅棗、當歸、枸杞等溫潤食材熬製，是獨家私藏湯品。

麻油 米酒
石頭藥膳湯底 $90
Stone Herbal Soup Base
當歸、熟地、甘草等多種溫補中藥材配方熬製

麻辣奶香湯 $90
Mixed spicy herbal & milky soup

(內含雞腿肉)
松露金鑽雞湯 $90
Truffles and Pineapple Chicken Soup
(contains chicken thigh)

麻油 米酒 (內含雞腿肉)
麻油雞湯 $90
Sesame Oil Chicken Soup
(contains chicken thigh)

(內含雞腿肉)
剝皮辣椒雞湯 $90
Pickled peeled chili chicken soup
(contains chicken thigh)

鮮菇奶香湯
Creamy Mushroom Soup Base
$80

海鮮 シーフード

龍王鍋
Dragon King Hot Pot
干貝、巨無霸草蝦、草蝦、半殼扇貝、鱸魚片、鯛魚片
軟絲、鮭魚片、蛤蜊、鮮蚵、生蠔
【擇一】霜降牛 Marbled Beef
松阪豬 Pork Neck ■重組肉僅供熟食
嫩羊肩 Lamb Shoulder
$1,080

かいせん

■生蠔請煮熟後食用，切勿生食

海鮮套餐 SEAFOOD

海陸總匯鍋 $780
Surf and Turf Hot Pot
鱸魚片、鯛魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、鮮蚵、蛤蜊
【擇一】熟成低脂牛 beef blade
雪花豬 pork belly

巨無霸草蝦鍋 $680
Jumbo Shrimp Hot Pot
【擇一】蛤 / 蚵 / 魚 / 牛 / 豬 / 羊

海鮮總匯鍋 $680
Seafood Platter Hot Pot
鱸魚片、鯛魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、軟絲
蛤蜊、鮮蚵、生蠔 ■生蠔請煮熟後食用，切勿生食

蛤蜊草蝦鍋 $520
Clams and Shrimp Hot Pot

特選鮭魚鍋 $500
Premium Salmon Hot Pot

綜合魚片鍋 $450
Mixed Fish Fillet Hot Pot

潮鯛魚片鍋 $420
Saltwater Tilapia Fillet Hot Pot

計費方式
- 身高140公分(含)以上，每人需點選乙份套餐
- 身高121公分~139公分每人酌收NT$300
- 身高120公分~100公分每人酌收NT$100
- 身高99公分(含)以下，不另收費

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）
- 內用恕不提供自助吧食材餐點打包服務
- 外帶(無內用)僅提供湯品、主食、蔬菜盤、附餐，免收服務費
- 所有食材依季節更換菜單及自助吧品項
- 優惠活動恕不得合併使用

照片僅供參考，以現場餐點實物為主

築間 幸福鍋物

附餐 Pick your side (選1)

白飯・精粹滷肉飯・黑咖哩雞肉飯 ■黑咖哩醬內含牛肉成分
Rice · Braised pork rice · Shred chicken rice with black curry

食材請適量取用 剩食>100g，酌收NT$200食材費用

點餐時/用餐前請與外場服務人員確認菜單內容是否含過敏原等成分，避免用餐後產生不適症狀，以維護顧客健康與權益

一般門市適用

牛肉套餐 BEEF

ぎゅうにく

ユニークで幸せな記憶

極上無骨牛小排鍋
Prime Boneless Short Rib Hot Pot
美國-Prime濕式熟成牛小排
$980

限量
日本A5和牛鍋 $1,580
Japanese A5 Wagyu Beef Hot Pot
產地 :日本山形/宮城仙台/北海道知床

M9+黑毛和牛霜降鍋 $880
M9+ Kuroge Wagyu Chuck Beef Hot Pot

美國
極上熟成雪花牛肉鍋 $680
U.S. Prime Aged Marbled Beef Hot Pot

美國
濕式熟成霜降牛肉鍋 $620(大) $520(小)
U.S. Wet-aged Chuck Beef Hot Pot

限量 美國
冷藏濕式熟成板腱牛肉鍋 $550(大) $480(小)
U.S. Wet-aged Top Blade Beef Hot Pot

限量
老饕石頭爆量牛肉鍋 $500
Classic Gourmet Beef Hot Pot
秘製獨家配料，需搭配石頭湯底
麻油

草飼熟成低脂牛肉鍋 $450
Grass-fed Low-fat Beef Hot Pot

美國
冷藏濕式熟成牛五花鍋 $420
U.S. Wet-aged Beef Brisket Hot Pot

豬・套餐 PORK

✦ いつもここに幸せな感じを味わっています

西班牙
伊比利豬肉鍋 $680
Spanish Iberian Pork Hot Pot

松阪豬肉鍋 $620(大) $520(小)
Pork Neck Hot Pot
■ 重組肉僅供熟食

經典
老饕石頭爆量豬肉鍋 $480
Classic Gourmet Pork Hot Pot
秘製獨家配料，需搭配石頭湯底
麻油

台灣
嚴選雪花豬肉鍋 $420
Taiwanese Premium Marbled Pork Hot Pot

梅花豬肉鍋 $400
Pork Shoulder Hot Pot

羊・雞・素食套餐 LAMB・CHICKEN・VEGETARIAN

紐西蘭嫩羊肩鍋 $500
New Zealand Lamb Shoulder Hot Pot

特選羊肉鍋 ■ 重組肉僅供熟食 $420
Premium Lamb Hot Pot

現流鮮嫩雞腿排鍋 $420
【擇一】蛤蜊Clams / 鯛魚fish fillets
Fresh seafood and Chicken Thigh Hot Pot
Clams, Bream (pick 1)

素食鍋 奶蛋素 $420
Vegetarian Hot Pot

肉類單品 MEAT

JAPAN
日本A5和牛 限量 $1480
Japanese A5 Wagyu Beef
產地 :日本山形/宮城仙台/北海道知床

極上無骨牛小排 $880
Prime Boneless Short Rib

M9+黑毛和牛霜降 限量 $780
M9+ Kuroge Wagyu Chuck Beef

美國極上熟成雪花牛肉 $580
U.S. Prime Aged Marbled Beef

美國濕式熟成霜降牛肉 $420
U.S. Wet-aged Chuck Beef

草飼熟成菲力牛肉 $420
Grass-fed Tenderloin Beef

美國冷藏濕式熟成板腱牛肉 $380
U.S. Wet-aged Top Blade

草飼熟成低脂牛肉 $350
Grass-fed Low-fat Beef

美國冷藏濕式熟成牛五花 $320
U.S. Wet-aged Beef Brisket

西班牙伊比利豬肉 限量 $580
Spanish Iberian Pork

松阪豬肉 ■ 重組肉僅供熟食 $420
Pork Neck

台灣嚴選雪花豬肉 $320
Taiwanese Premium Marbled Pork

梅花豬肉 $300
Pork Shoulder

紐西蘭嫩羊肩 $400
New Zealand Lamb Shoulder

特選羊肉 ■ 重組肉僅供熟食 $320
Premium Lamb

現流鮮嫩雞腿排 $320
Fresh Chicken Thigh

加料類單品 A La Carte

白飯 $20
Rice

新品激推 **精粹滷肉飯** $40
Braised pork rice

新品激推 **黑咖哩雞肉飯** $40
Shred chicken rice with black curry
■ 黑咖哩醬內含牛肉成分

海鮮單品 SEAFOOD

海鮮總匯 $580
Seafood Platter

巨無霸草蝦 $420
Jumbo Shrimp

特選鮭魚片 $400
Premium Salmon

北海道大干貝 $300
Hokkaido Sea Scallops

綜合魚片 $350
Mixed Fish Fillet

潮鯛魚片 $320
Saltwater Tilapia Fillet

草蝦 $280
Shrimp

生蠔 ■ 請煮熟後食用, 切勿生食 $150
Raw Oyster (L)

軟絲/鮮蝦/鮮蚵/蛤蜊 $120/單品
Squid / Shrimp / Fresh Oyster / Mussel

照片僅供參考 實物以現場為主

JHU JIAN しゃぶしゃぶ

台北忠孝一店、信義世貿店適用
台北農安店、台北復興南路店

幸せってこんなに簡単なもんなんだね

湯 スープ

點餐步驟：①選擇主餐〉②選擇湯底〉③選擇附餐〉④無限取用野菜自助

川味麻辣湯底 麻油
Sichuan Hot and Spicy Soup Base
$80

秘煉老熬牛髓湯 $50
Ox Bone Marrow Soup Base

日本九州辛味噌 $50
Japanese Kyushu Acrid Taste Miso

韓式泡菜湯底 $60
Korean Kimchi Soup Base

海鮮干貝湯 $50
Seafood and Scallops Soup Base

含蠶豆成分

九州蒜香豚骨湯 $60
Kyushu Garlic Pork Bone Soup Base

麻辣奶香湯 $90
Mixed Spicy Herbal & Milky Soup

粵式胡椒豬骨湯 $70
Cantonese Pepper Pork Bone Soup Base

養生藥膳湯 $80
Herbal Soup Base
當歸、川芎、白芍、熟地、粉光蔘膏、甘草..等
各種滋補藥材配方湯底

鮮菇奶香湯 $80
Creamy Mushroom Soup Base

海鮮 シーフード

かいせん

龍王鍋
Dragon King Hot Pot
干貝、巨無霸草蝦、草蝦、半殼扇貝、鱸魚片、鯛魚片
軟絲、鮭魚片、蛤蜊、鮮蚵、生蠔
【擇一】霜降牛beef chuck
松阪豬pork neck ■重組肉僅供熟食
嫩羊肩mutton shoulder
$1,080

■生蠔請煮熟後食用，切勿生食

海鮮套餐 SEAFOOD

海陸總匯鍋 $780
Surf and Turf Hot Pot
鱸魚片、鯛魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、鮮蚵、蛤蜊
【擇一】熟成低脂牛 beef blade
雪花豬 pork belly

巨無霸草蝦鍋 $680
Jumbo Shrimp Hot Pot
【擇一】蛤 / 蚵 / 魚 / 牛 / 豬 / 羊

海鮮總匯鍋 $680
Seafood Platter Hot Pot
鱸魚片、鯛魚片、鮭魚片、草蝦、白蝦、軟絲
蛤蜊、鮮蚵、生蠔 ■生蠔請煮熟後食用，切勿生食

蛤蜊草蝦鍋 $520
Clams and Shrimp Hot Pot

特選鮭魚鍋 $500
Premium Salmon Hot Pot

綜合魚片鍋 $450
Mixed Fish Fillet Hot Pot

潮鯛魚片鍋 $420
Saltwater Tilapia Fillet Hot Pot

計費方式

- 身高140公分(含)以上，每人需點選乙份套餐
- 身高121公分~139公分每人酌收NT$300
- 身高120公分~100公分每人酌收NT$100
- 身高99公分(含)以下，不另收費

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）
- 內用恕不提供自助吧食材餐點打包服務
- 外帶(無內用)僅提供湯品、主食、蔬菜盤、附餐，免收服務費
- 所有食材依季節更換菜單及自助吧品項
- 優惠活動恕不得合併使用

照片僅供參考 實物以現場為主

築間 幸福鍋物

附餐 Pick your side (選1)

白飯・精粹滷肉飯・黑咖哩雞肉飯 ■黑咖哩醬內含牛肉成分
Rice · Braised pork rice · Shred chicken rice with black curry

食材請適量取用 剩食>100g，酌收NT$200食材費用

點餐時/用餐前請與外場服務人員確認菜單內容是否含過敏原等成分，避免用餐後產生不適症狀，以維護顧客健康與權益

台北忠孝一店、信義世貿店適用
台北農安店、台北復興南路店

極上無骨牛小排鍋
Prime Boneless Short Rib Hot Pot
美國-Prime濕式熟成牛小排
$980

牛肉套餐 BEEF

ぎゅうにく

ユニークで幸せな記憶

日本A5和牛鍋 JAPAN $1,580
Japanese A5 Wagyu Beef Hot Pot
產地 :日本山形/宮城仙台/北海道知床

M9+黑毛和牛霜降鍋 $880
M9+ Kuroge Wagyu Chuck Beef Hot Pot

極上熟成雪花牛肉鍋 $680
U.S. Prime Aged Marbled Beef Hot Pot

濕式熟成霜降牛肉鍋 $620(大) $520(小)
U.S. Wet-aged Chuck Beef Hot Pot

冷藏濕式熟成板腱牛肉鍋 $550(大) $480(小)
U.S. Wet-aged Top Blade Beef Hot Pot

老饕石頭爆量牛肉鍋 $500 麻油
Classic Gourmet Beef Hot Pot
秘製獨家配料，需搭配石頭湯底

草飼熟成低脂牛肉鍋 $450
Grass-fed Low-fat Beef Hot Pot

冷藏濕式熟成牛五花鍋 $420
U.S. Wet-aged Beef Brisket Hot Pot

豬・套餐 PORK

✦ いつもここに幸せな感じを味わっています

伊比利豬肉鍋 $680
Spanish Iberian Pork Hot Pot

松阪豬肉鍋 $620(大) $520(小)
Pork Neck Hot Pot
■ 重組肉僅供熟食

老饕石頭爆量豬肉鍋 $480 麻油
Classic Gourmet Pork Hot Pot
秘製獨家配料，需搭配石頭湯底

嚴選雪花豬肉鍋 $420
Taiwanese Premium Marbled Pork Hot Pot

梅花豬肉鍋 $400
Pork Shoulder Hot Pot

羊・雞・素食套餐 LAMB · CHICKEN · VEGETARIAN

紐西蘭嫩羊肩鍋 $500
New Zealand Lamb Shoulder Hot Pot

特選羊肉鍋 ■ 重組肉僅供熟食 $420
Premium Lamb Hot Pot

現流鮮嫩雞腿排鍋 $420
【擇一】蛤蜊Clams / 鯛魚fish fillets
Fresh seafood and Chicken Thigh Hot Pot
Clams, Bream (pick 1)

素食鍋 奶蛋素 $420
Vegetarian Hot Pot

肉類單品 MEAT

日本A5和牛 限量 $1480
Japanese A5 Wagyu Beef
產地 :日本山形/宮城仙台/北海道知床

極上無骨牛小排 $880
Prime Boneless Short Rib

M9+黑毛和牛霜降 限量 $780
M9+ Kuroge Wagyu Chuck Beef

美國極上熟成雪花牛肉 $580
U.S. Prime Aged Marbled Beef

美國濕式熟成霜降牛肉 $420
U.S. Wet-aged Chuck Beef

草飼熟成菲力牛肉 $420
Grass-fed Tenderloin Beef

美國冷藏濕式熟成板腱牛肉 $380
U.S. Wet-aged Top Blade

草飼熟成低脂牛肉 $350
Grass-fed Low-fat Beef

美國冷藏濕式熟成牛五花 $320
U.S. Wet-aged Beef Brisket

西班牙伊比利豬肉 限量 $580
Spanish Iberian Pork

松阪豬肉 ■ 重組肉僅供熟食 $420
Pork Neck

台灣嚴選雪花豬肉 $320
Taiwanese Premium Marbled Pork

梅花豬肉 $300
Pork Shoulder

紐西蘭嫩羊肩 $400
New Zealand Lamb Shoulder

特選羊肉 ■ 重組肉僅供熟食 $320
Premium Lamb

現流鮮嫩雞腿排 $320
Fresh Chicken Thigh

加料類單品 A La Carte

白飯 $20
Rice

新品激推 精粹滷肉飯 $40
Braised pork rice

新品激推 黑咖哩雞肉飯 $40
Shred chicken rice with black curry
■ 黑咖哩醬內含牛肉成分

海鮮單品 SEAFOOD

海鮮總匯 $580
Seafood Platter

巨無霸草蝦 $420
Jumbo Shrimp

特選鮭魚片 $400
Premium Salmon

北海道大干貝 $300
Hokkaido Sea Scallops

綜合魚片 $350
Mixed Fish Fillet

潮鯛魚片 $320
Saltwater Tilapia Fillet

草蝦 $280
Shrimp

生蠔 ■ 請煮熟後食用, 切勿生食 $150
Raw Oyster (L)

軟絲/鮮蝦/鮮蚵/蛤蜊 $120/單品
Squid / Shrimp / Fresh Oyster / Mussel

照片僅供參考 實物以現場為主

JHU JIAN しゃぶしゃぶ