

# 限量單點加購區

 <b>日本A5和牛 A5 Japanese wagyu</b>	<b>\$120</b>
<b>極上無骨牛小排 Prime boneless beef rib</b>	<b>\$60</b>
<b>干貝 Scallop</b>	<b>\$40</b>



頂級人氣首選的好味

## 人氣套餐

【用餐時間為90分鐘】  
Dining time is 90 min

**159**  
平日午餐  
中午12:00-下午16:00

**199**  
晚餐/假日  
例假日  
特殊節日

- Black Sugar Pearl panma cotta
- Brown Sugar Pearl panma cotta
- Dessert
- 甜品
- Oolong tea
- 阿里山冷泡烏龍茶
- Honey Lemonade
- 蜂蜜檸檬
- Drinks
- 飲品
- Koshihikari rice
- 越光米飯
- Rice
- 主食
- Shrimp
- 精選鮮蝦
- Seafood
- 鮮海味
- Chicken thigh
- 走地雞腿
- Chicken
- 嫩雞
- Pork belly
- 嚴選雪花豬腩
- Pork
- 豚肉
- Aged beef plate
- 熟成牛五花
- Beef
- 牛肉

藥問御選自慢の味

## 御選套餐

【用餐時間為90分鐘】  
Dining time is 90 min

**199**  
平日午餐  
中午12:00-下午16:00

**239**  
晚餐/假日  
例假日  
特殊節日

- Sea bass
- 鹹酥鱸魚柳
- Pork loin
- 鹹酥松阪豬
- Chicken cartilage
- 鹹酥三角軟骨
- Fried Chicken
- 鹹酥雞
- French fries
- 薯條
- Fried foods
- 寶島炸物
- Mango panma cotta
- 芒果奶酪
- Strawberry panma cotta
- 草莓奶酪
- Brown Sugar Pearl panma cotta
- 黑糖白玉奶酪
- Dessert
- 甜品
- Lemon tea
- 凍檸茶
- Cola \ Sprite
- 可樂·雪碧
- Oolong tea
- 阿里山冷泡烏龍茶
- Honey Lemonade
- 蜂蜜檸檬
- Drinks
- 飲品
- Rice with Garlic Slices and Lard
- 蒜片豬油飯
- Koshihikari rice
- 越光米飯
- Rice
- 主食
- Oyster
- 鮮蚶
- Squid
- 極甜鮮魷魚
- Shrimp
- 精選鮮蝦
- Seafood
- 鮮海味
- Chicken thigh
- 走地雞腿
- Chicken
- 嫩雞
- Yearlying lamb
- 草原嫩羔羊
- Lamb
- 羊肉
- Shoulder butt pork
- 嚴選梅花豬
- Pork belly
- 嚴選雪花豬腩
- Pork
- 豚肉
- American prime top blade
- 美國板腱牛
- Aged beef plate
- 熟成牛五花
- Beef
- 牛肉

匠人海と陸旨み特集

## 豪華套餐

【用餐時間為100分鐘】  
Dining time is 100 min

**239**  
平日午餐  
中午12:00-下午16:00

**279**  
晚餐/假日  
例假日  
特殊節日

- Sea bass
- 鹹酥鱸魚柳
- Pork loin
- 鹹酥松阪豬
- Chicken cartilage
- 鹹酥三角軟骨
- Fried Chicken
- 鹹酥雞
- French fries
- 薯條
- Fried foods
- 寶島炸物
- Mango panma cotta
- 芒果奶酪
- Strawberry panma cotta
- 草莓奶酪
- Brown Sugar Pearl panma cotta
- 黑糖白玉奶酪
- Dessert
- 甜品
- Clam
- 早市沙白
- Hand-cut Pork fowl sliced
- 冷藏手切松阪豬肉
- Shoulder butt pork
- 嚴選梅花豬
- Pork belly
- 嚴選雪花豬腩
- Pork
- 豚肉
- American beef chuck
- 美國熟成霜降牛
- American prime top blade
- 美國板腱牛
- Aged beef plate
- 熟成牛五花
- Beef
- 牛肉

夢幻絕技上乘の美味

## 極奢套餐

【用餐時間為100分鐘】  
Dining time is 100 min

**279**  
平日午餐  
中午12:00-下午16:00

**319**  
晚餐/假日  
例假日  
特殊節日


- Sea bass
- 鹹酥鱸魚柳
- Pork loin
- 鹹酥松阪豬
- Chicken cartilage
- 鹹酥三角軟骨
- Fried Chicken
- 鹹酥雞
- French fries
- 薯條
- Fried foods
- 寶島炸物
- Mango panma cotta
- 芒果奶酪
- Strawberry panma cotta
- 草莓奶酪
- Brown Sugar Pearl panma cotta
- 黑糖白玉奶酪
- Dessert
- 甜品
- Clam
- 早市沙白
- Sea base
- 海潮鮮鱸魚
- Oyster
- 鮮蚶
- Squid
- 極甜鮮魷魚
- Shrimp
- 精選鮮蝦
- Seafood
- 鮮海味
- Shoulder butt pork
- 嚴選梅花豬
- Pork belly
- 嚴選雪花豬腩
- Pork
- 豚肉
- Australian marbled wagyu
- 澳洲黑毛和牛霜降
- Hand-cut Australian wagyu
- 手切澳洲和牛
- Hand-cut fresh beef
- 冷藏手切溫體牛
- American beef chuck
- 美國熟成霜降牛
- American prime top blade
- 美國板腱牛
- Aged beef plate
- 熟成牛五花
- Beef
- 牛肉

### 新鮮湯底 Fresh Soup

日式柴魚干貝清湯 \$12  
Japanese style bonito & dried scallop soup

特濃番茄湯 \$18  
Condensed tomato soup

老熬牛髓湯 \$20  
Bovine bone marrow soup base

 鎮店招牌石頭湯 \$22  
台灣年售超過500萬鍋  
Stir-fried onion, garlic with sesame oil soup  
(Add Dried seafood)

粵式胡椒豬骨湯 \$25  
Cantonese pepper pork bone broth

 老火淬濃雞湯 \$25  
內含雞腿肉  
Cantonese condensed chicken broth

 鮮菇奶香湯 \$25  
台灣年售超過200萬鍋  
Mushroom with creamy fragrant soup base


韓式辣牛骨湯 \$28  
內含牛肉  
Korean style spicy beef bone broth

老佛爺雞白湯 \$28  
內含雞腿肉  
Chicken soup base

爆炒龍蝦湯 \$30  
內含鮮蝦  
Fried lobster stock

松露燻金雞湯 \$32  
內含雞腿肉  
Chicken broth with black truffle

台式麻辣奶香湯 \$38  
內含鴨血、豆腐  
Taiwanese Spicy herbal creamy soup

 台式麻辣湯 \$38  
內含鴨血、豆腐  
Taiwanese Spicy herbal soup  
台灣年售超過200萬鍋

正宗嘉義砂鍋魚湯 \$40  
內含炸魚粒  
Chiayi Clay pot fish soup

# 藥問



## 幸福鍋物

如有食材過敏，可先行告知服務人員

- 點餐須知:
- ※選擇喜歡的湯底
  - ※挑選享用主餐
  - ※無限取用野菜自助(食材依季節嚴選調整)

- 孩童用餐計費方式:
- ※身高140公分(含)以上，每位原價計算。
  - ※身高139~120公分，每位原價折抵\$50
  - ※身高119~100公分，每位原價折抵\$100。
  - ※身高99公分(含)以下，不另計價。

- 用餐須知:
- 食材請適量取用，剩食>每100g酌收~\$200食材費用。
  - 同桌每人須點相同價位，用餐時間以套餐設定為主。
  - 最後加點時間為用餐時間最後35分鐘。
  - 每桌每7分鐘可加點乙次，每桌加點份數以下列為限：
    - 1-2人6份 / 3-4人9份 / 5-6人12份。
  - 所有消費金額以港幣計算，10%服務費另計。
  - 相關所有優惠活動數不得同時合併兌換折抵使用。
  - 雞蛋請煮熟後食用，切勿生食。
  - 所有餐點僅限內用，恕不接受外帶。

- Dining Instructions
- ※ Choose your preferred soup base
  - ※ Select your main course
  - ※ Unlimited self-service vegetables bar (ingredients are seasonally selected and adjusted).

- Billing method for children
- ※ Height 140 cm and above, calculated at the original price per person.
  - ※ Height between 120 cm to 139 cm can enjoy a discount of \$50 at the original price.
  - ※ Height between 100 cm to 119 cm can enjoy a discount of \$100 at the original price.
  - ※ Height below 99 cm and above is free of charge.

- Consumption Instructions
- ※ Use food wisely. Leftovers over 100 grams will be charged \$200.
  - ※ Everyone at the table must order from the same price range, and meal times follow the set menu.
  - ※ The last order time is the final 35 minutes of the meal.
  - ※ Order can be repeated every 7 minutes, with the limited quantity for each order :
    - 6 portions for 1-2 persons / 9 portions for 3-4 persons / 12 portions for 5-6 persons
  - ※ Charges are in Hong Kong dollars, plus a 10% service fee.
  - ※ Cook eggs thoroughly before eating; do not consume raw.
  - ※ For dine-in meals, self-service items cannot be packed for takeaway



任飲任食放題