

# 鮮

天地無用  
美味當道  
唯我獨尊  
天上天下  
全國  
酸菜魚世界的  
暴走  
天下第一

點餐步驟：  
①先選湯  
②再選主餐

湯比魚更鮮  
一碗記三天！

## 極餓滅殺 魚聯隊! 選湯底

**招牌推薦**  
**秘製 總長酸菜魚**  
正宗酸爽, 香辣帶鮮, 暴力攻佔舌頭上所有的味蕾  
**\$70元**

**酸甜有致**  
**純愛 番茄魚**  
給不愛重口味的人一個美好的回憶  
**\$80元**

**酸爽開胃**  
**眷村 酸菜白肉湯**  
家鄉風濃郁酸白菜與新鮮白肉的完美相遇  
**\$60元**

**醇厚奶香**  
**明太子 起司奶香**  
香濃醇厚完美比例  
**\$80元**

**解鎖特色**  
**海派 蝦湯**  
海鮮搭配神湯底, 漁民私房料理配方  
**\$60元**

**香辣過癮**  
**麻辣 鴨血臭豆腐**  
值得拿出一點勇氣來面對流言蜚語  
**\$80元**

**新鮮海味**  
**潮汕 海味湯**  
珠貝、魷魚、香菇、蝦米熬煮香氣逼人十足海味  
**\$50元**

**溫潤滋補**  
**麻油 燒酒雞**  
台灣阿嬤認證過的暖心古早味  
**\$80元**

**原湯不敗**  
**魚聯隊 清高湯**  
經典鮮香, 百般絕配  
**\$20元**

**主餐均附 (2選1)**  
**越光米飯**  
**推 魚聯隊川香排骨酥炒飯**  
\*美味當道的必點美食

## 肉肉特攻 機動隊! 選主餐

**推**

招牌烏鯧魚	\$480
牛肉	
特上熟成肩胛小排	\$780
熟成霜降牛	\$520
草飼低脂牛	\$450
精選牛五花	\$420
豬肉	
西班牙伊比利豬	\$680
黃金松阪豬 (重組肉)	\$520
嚴選雪花豬	\$420
現流鮮嫩雞腿	\$420

### 海陸雙拚

招牌烏鯧魚 x 特上熟成肩胛小排	\$680
招牌烏鯧魚 x 熟成霜降牛	\$520
招牌烏鯧魚 x 草飼低脂牛	\$500
招牌烏鯧魚 x 精選牛五花	\$480
招牌烏鯧魚 x 西班牙伊比利豬	\$600
招牌烏鯧魚 x 黃金松阪豬 (重組肉)	\$520
招牌烏鯧魚 x 嚴選雪花豬	\$460
招牌烏鯧魚 x 現流鮮嫩雞腿	\$460

**極鮮特推!!!**  
**海鮮總匯**  
草蝦、鮮蝦、蛤蜊、鮮魷、海鱸魚、軟絲  
**嚐鮮價 \$250/份**

**昇天大絕**  
**加料區!**  
爆走兄貴組 推薦單點!

<b>牛肉</b> 特上熟成肩胛小排	320	<b>豬肉</b> 西班牙伊比利豬	260	<b>海味</b> 招牌烏鯧魚	190
熟成霜降牛	220	黃金松阪豬 (重組肉)	220	草蝦	160
草飼低脂牛	200	嚴選雪花豬	170	鮮蝦	120
精選牛五花	170	現流鮮嫩雞腿	150	蛤蜊	120
				鮮魷	120
				海鱸魚	120
				軟絲	120

**回感香脆!**  
**炸裂酥魚皮 \$89**  
**超必點!**

**力士一代目 飽食密技!**

越光米飯	20
<b>推</b> 魚聯隊川香排骨酥炒飯	40

**計費方式**  
• 身高140公分(含)以上, 每人需點選乙份主餐  
• 身高121~139公分每人酌收\$300  
• 身高100~120公分每人酌收\$100  
• 身高99公分(含)以下不收取費用

**用餐須知**  
• 用餐時間100分鐘, 內用需酌收10%服務費  
• 主餐均附飲料、冰淇淋自助內用  
• 主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, 不收服務費  
• 樂間酸菜魚得依季節更換菜單與野菜自助吧、附餐、飲品等

**食材請適量取用**  
剩食>100g酌收\$200食材費用

## 樂間酸菜魚火鍋

JHU JIAN SUAN CAI YU HOT POT