桐聚鍋物
TUNG JU·SHABU

桌號

人數

用餐須知
- 套餐均附菜盤
- 用餐時間為90分鐘
- 飲料、冰品、醬料，採自助式供應
- 每人低消一份鍋物，未點餐身高110公分以上者每人低消$200可折抵單點區

第一步　選湯底

和風昆布鍋 ◯
以昆布、柴魚依黃金比例熬煮而成
帶出食材的鮮美。簡單卻又不簡單！

川味麻辣鍋 +$50 ◯
川、香、椒、麻，讓人垂涎欲滴！

養生素食鍋 +$50 ◯
嚴選中藥食材熬製而成，滋補溫潤。
葷食者吃了也會愛上的素食鍋。

韓式泡菜鍋 +$50 ◯
採正宗韓式泡菜入鍋，酸辣撲鼻的美味
湯底。

甕藏酸白菜鍋 +$50 ◯
台灣大白菜自然醃製發酵，清脆爽口
是搭配豬肉的最佳選擇。

日式壽喜燒鍋 +$70 ◯
(牛肉是我的好朋友)
又名"有湯的燒肉"，是日本傳統鍋物料
理。以新鮮洋蔥拌炒後，加入醬油熬煮
的高湯，可釋放天然食材的完美風味。

香濃牛奶鍋 +$100 ◯
香濃義式風味湯頭，以洋蔥及胡蘿蔔 拌
炒出香氣後，加入牛奶湯底， 滿足您味
覺的饗宴。

限定 燒酒雞風味鍋 +$100 ◯
(麵線是我的好朋友)
精選雞腿肉塊加入麻油及老薑拌炒後，
結合高湯與米酒，香而不醉!
是最適合冬天的暖心湯底。
冬季期間限定，每日限量!

第二步　選主餐

鮮嫩雞肉片 $380 ◯
精選梅花豬肉 $380 ◯
上選豬五花 $400 ◯
上選雪花牛肉 $400 ◯
特選羊肩肉 $430 ◯
美國板腱牛肉 $430 ◯
海鮮總匯 $450 ◯
(魚片、白蝦、蛤蠣、基隆小卷)

海陸拼盤 $500 ◯
(白蝦、蛤蠣、基隆小卷)
(豬五花/雪花牛 2選1)

什錦菇菜盤(素) $380 ◯

第三步　選附餐

白飯 ◯
冬粉 ◯
蛋 ◯
王子麵 ◯
秘制滷肉飯 +$15 ◯
讚歧烏龍麵 +$25 ◯
香醇麻油麵線 +$30 ◯

選加點

肉品 (均為80克)
鮮嫩雞肉片 $90 ◯
精選梅花豬肉 $90 ◯
上選豬五花 $90 ◯
上選雪花牛肉 $90 ◯
特選羊肩肉 $130 ◯
美國板腱牛肉 $160 ◯

海鮮
基隆小卷 $89 ◯
海鮮雙拼 $198 ◯
(魚片/白蝦/蛤蠣/基隆小卷 4選2)

鮮蔬
金針菇 $40 ◯
鮮香菇 $40 ◯
凍豆腐 $40 ◯
玉米 $50 ◯
芋頭 $50 ◯
老油條 $50 ◯
杏鮑菇 $50 ◯
高麗菜 $60 ◯
綜合火鍋料 $80 ◯
鮮蔬菜盤 $160 ◯

附餐
白飯 $15 ◯
冬粉 $15 ◯
蛋 $15 ◯
王子麵 $15 ◯
秘制滷肉飯 $30 ◯
讚歧烏龍麵 $40 ◯
香醇麻油麵線 $50 ◯

選開胃小點

炸薯條 $120 ◯
炸雞塊 $120 ◯
炸雞翅 $120 ◯

選飲品

350ML
海尼根生啤酒/1杯 $150 ◯
海尼根生啤酒/2杯 $225 ◯
！第二杯半價！