



桐聚鍋物

TUNG JU SHABU

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。

👍 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 泰式酸辣鍋..... +\$70 ○

(酸香清爽，開胃消暑)

香茅、檸檬葉、青檸與南薑調和出清新
酸香的湯底，一鍋清爽不膩的泰式酸辣
鍋，夏日也能大快朵頤！

🔴 限定 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。

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 ○

讚岐烏龍麵..... +\$25 ○

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 ○

讚岐烏龍麵..... \$40 ○

選開胃小點

炸薯條..... \$120 ○

炸雞塊..... \$120 ○

炸雞翅..... \$120 ○

選飲品

冰熱

美式咖啡..... \$80 ○○

經典拿鐵..... \$100 ○○

350ML

海尼根生啤酒/1杯...\$150 ○

👍 海尼根生啤酒/2杯...\$225 ○

! 第二杯半價!