



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\$150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。

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！

南洋咖哩鍋..... +\$70

(濃郁香氣，南洋好味)

結合椰奶與咖哩香料，香氣濃郁卻不厚
重，微微辛香帶出溫和滋味，
讓全家人都能輕鬆享受的南洋風情！

第二步 選主餐

鮮嫩雞肉片..... \$360

精選梅花豬肉..... \$360

上選豬五花..... \$380

上選雪花牛肉..... \$380

特選羊肩肉..... \$400

美國板腱牛肉..... \$420

海鮮總匯..... \$450

(魚片、白蝦、蛤蠣、基隆小卷)

海陸拼盤..... \$480

(白蝦、蛤蠣、基隆小卷)

(豬五花/雪花牛 2選1)

什錦菇菜盤(素)..... \$360

第三步 選附餐

白飯.....

冬粉.....

蛋.....

王子麵.....

讚岐烏龍麵..... +\$20

選加點

肉品 (均為80克)

鮮嫩雞肉片..... \$80

精選梅花豬肉..... \$80

上選豬五花..... \$80

上選雪花牛肉..... \$80

特選羊肩肉..... \$120

美國板腱牛肉..... \$150

海鮮

海鮮雙拼..... \$168

(魚片/白蝦/蛤蠣/基隆小卷 4選2)

鮮蔬

玉米..... \$30

金針菇..... \$30

鮮香菇..... \$30

凍豆腐..... \$30

芋頭..... \$50

老油條..... \$50

杏鮑菇..... \$50

高麗菜..... \$50

鮮蔬菜盤..... \$150

附餐

白飯..... \$10

冬粉..... \$10

蛋..... \$10

王子麵..... \$10

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

招牌水果茶..... \$80

鮮桔香柚綠茶..... \$80

焦糖鮮奶茶..... \$80

日式抹茶歐蕾..... \$80