



children's special

兒童優惠價

limited time offer 限時優惠

	lunch & late night set 午餐 + 宵夜套餐	premium set 精選套餐	wagyu set 和牛套餐	japanese a5 wagyu set 日本和牛套餐
children 兒童 (5-10 yrs old)	\$9.99	\$14.99	\$27.99	\$49.99
kids 幼兒 (0-4 yrs old)	free	free	free	free

* Each child or kid must be accompanied by at least one adult. 每位兒童或幼兒就餐需至少一位成年人陪同。

* Please present ID when using this offer. 使用本優惠時請出示ID。

* Daimaru™ Shabu Shabu reserved all the right for final explanation. 最終解釋權歸大丸所有。

* This offer cannot be combined with other offers. 此優惠不得與其他優惠同時享受。

大丸新品 酸辣清香

貴州酸湯

introducing
guizhou sour soup



選用新鮮番茄熬煮，融合糯米水發酵酸香，搭配紅辣椒打造酸中帶辣、清爽不膩的夏日鍋底。推薦搭配海鮮、蝦滑、豆腐等食材，享受地道貴州味！

Made with fresh tomatoes and naturally fermented glutinous rice water, this tangy broth is infused with red chili peppers for a refreshing, slightly spicy flavor & perfect for summer.

Best enjoyed with seafood, shrimp paste, tofu, and more for an authentic taste of Guizhou!

手作烏梅露



glass
\$3

pitcher
\$7

limited time offer
限時優惠

artisanal
plum juice

純手作 • 無添加 • 清爽 • 生津

100% handcrafted • no additives
refreshing • mouthwatering



新品上線 美味新體驗

起泡豆皮

introducing
crispy tofu skin

有機黃豆 • 非基因改造 • 无添加
made with organic soybean



sun-fri after 8:30pm (fri, sun & holidays +\$2)

周日至周五晚八點半後 (周五, 周日及節假日+\$2)

• ayce late night happy hour •

宵夜任食套餐

all inclusive 鍋底全包

\$31.99



* Daimaru™ Shabu Shabu reserved all the right for final explanation.
最終解釋權歸大丸所有。

* This offer cannot be combined with other offers. 此優惠不得與其他優惠同時享受。



精選

西冷肥牛

現已上綫宵夜菜單

premium sirloin

is now added to our late night menu!



all you can eat
食べ放題・任食菜單

夜食セット

late night happy hour set
大丸宵夜套餐

8:30pm - close (excluding holidays)

sunday - friday
日曜日から金曜日
週日至週五

adult/大人/成人	\$31.99
friday, sunday & holidays 金曜日, 日曜日と休日 / 週五, 週日及假日	\$33.99
child/子供/兒童(5-10)	\$15.99
kid/キッド/幼兒(0-4)	\$0

soup base included
スープベース付き
包含鍋底

Payment Method: Canadian debit cards or cash only.

Seating limit is 1 hour 45 minutes.

Last call is 20 minutes before your seating limit ends. / You will be kindly ask to forego your table for the next guests once you reach the seating limit. When the seating limit is reached, all the leftover food (rare & cooked) will be charged at \$10 per 100g. / 15% of the TOTAL AMOUNT gratuity will be added for group of six people and more.

Please let us know if you have any food allergy or sensitivity.
Please make sure all foods are fully cooked before dining.



期間限定 Limited Time Offer

日本和牛

Japanese Wagyu A5



單點 200g

\$59

一份
per order

任食 AYCE

\$140

每位
per person



* Leftover meat (rare & cooked) will be charged at \$3 per 10g. 剩餘的肉類 (生食與熟食) 將按每10克\$3收費。
* Daimaru™ Shabu Shabu reserved all the right for final explanation. 最終解釋權歸大丸所有。

だし

broth・湯底

一色鍋



1 flavour soup base
單味鍋

二色鍋



2 flavour soup base
鴛鴦鍋

四川名物

スパイシーなスープ



new

signature szechuan
spicy soup

经典牛油鍋 +\$2

regular spicy 正常辣・less spicy 少辣



guizhou
sour soup

貴州酸湯

貴州風酸味スープ

トムヤムクンスープ



🍷

tom yum soup

冬陰功湯



🍷

sukiyaki soup

壽喜高湯

すき焼き風スープ

極み豚骨だし



new

pork bone soup

豬骨高湯



spicy soup

清油麻辣鍋

旨辛火鍋だし

トマトだし



tomato soup

番茄高湯



🍷

daimaru recommendation・大丸推薦・大丸推薦

please make sure all foods are fully cooked before dining. *eating raw or lightly cooked foods may increase your risk of food poisoning. お食事の前に、すべての食品が完全に加熱されていることをご確認ください。*生または十分に加熱されていない食品の摂取は、食中毒のリスクを高める場合があります。用餐前請確保所有食物已完全煮熟。*食用生食或未充分煮熟的食物可能會增加食物中毒的風險。

スナック

snacks・小食

ツカイド
カーチップ
ジャップ



 hokkaido potato chips
北海道風烤薯片



 crispy pork
小酥肉

クリスピーポーク

名古屋風手羽焼き



 nagoya style chicken wings
名古屋風炸雞翅



takoyaki
章魚小丸子

たこ焼き

パイナップル



 pineapple
菠蘿



deep fried rice cake with brown sugar
紅糖糍粑

もち揚げ

お肉

fresh cut meat・現切肉

特撰サーロイン



 selected sirloin
精選西冷肥牛



beef brisket
肥牛

牛バラ

ラム



lamb
羊肉



pork belly
全自然豬五花

豚バラ

海鮮

seafood・海鮮

カムルチー



snakehead fish
黑魚片



shrimp
蝦

エビ

イカ



squid
魷魚



squid ball
花枝丸

イカ団子

カニカマ



crabmeat
蟹柳



basa fish
巴沙魚

バサ



daimaru recommendation・大丸推薦・大丸推薦

please make sure all foods are fully cooked before dining. *eating raw or lightly cooked foods may increase your risk of food poisoning. お食事の前に、すべての食品が完全に加熱されていることをご確認ください。*生または十分に加熱されていない食品の摂取は、食中毒のリスクを高める場合があります。用餐前請確保所有食物已完全煮熟。*食用生食或未充分煮熟的食物可能會增加食物中毒的風險。

定番

hotpot classic • 火鍋必備

パクチーペースト



new cilantro meat paste
香菜丸子



new garlic pork rib
蒜香排骨 (煮3分鐘)

ガーリック
ポークリブ

手作り牛団子



🍣 beef ball
手打牛肉丸



🍣 dumplings
手工餃子

手作り水餃子

牛すじ



new beef tendon
鹵牛筋



beef tripe
牛百葉

牛センマイ

スパム



spam
午餐肉



quail egg
鶉鶉蛋

うずら卵

マメ製品

made from soy • 豆製品

干し湯葉



new crispy tofu skin
起泡豆皮



dried tofu
千張豆腐絲

干し豆腐

湯葉巻き



crispy tofu skin roll
響鈴捲



tofu
豆腐

豆腐

魚豆腐



fish tofu
魚豆腐



deep fried dough
炸麵筋

油揚げ



daimaru recommendation • 大丸推薦 • 大丸推薦

please make sure all foods are fully cooked before dining. *eating raw or lightly cooked foods may increase your risk of food poisoning. お食事の前に、すべての食品が完全に加熱されていることをご確認ください。*生または十分に加熱されていない食品の摂取は、食中毒のリスクを高める場合があります。用餐前請確保所有食物已完全煮熟。*食用生食或未充分煮熟的食物可能會增加食物中毒的風險。

野菜

vegetable • 蔬菜

ベビー昆布



new baby kelp
有機海帶苗



nappa cabbage
白菜

白菜

トウガン



winter melon
冬瓜



a-choy
a菜

ヨウマイツアイ

大根



radish
白萝卜



lettuce
生菜

レタス

エノキ



enoki mushroom
金針菇



king oyster mushroom
皇子菇

エリンギ

タケノコ



bamboo shoot
筍尖



spinach
菠菜

ほうれん草

キクラゲ



black fungus
木耳



potato
土豆

ジャガイモ



daimaru recommendation • 大丸推薦 • 大丸推薦

please make sure all foods are fully cooked before dining. *eating raw or lightly cooked foods may increase your risk of food poisoning. お食事の前に、すべての食品が完全に加熱されていることをご確認ください。*生または十分に加熱されていない食品の摂取は、食中毒のリスクを高める場合があります。用餐前請確保所有食物已完全煮熟。*食用生食或未充分煮熟的食物可能會增加食物中毒的風險。

ご飯

main・主食

春雨



japanese glass noodle
日式粉絲



flat glass noodle
火鍋苕皮

カンフン

イン
スター
メン



hot pot noodle
非油炸火鍋麵



udon
烏冬

うどん

ご飯



steamed rice
白飯



デザート

dessert・甜品

アイス



new ice cream cup
(limit 1 per person)
(please ask your server
for flavours)
冰淇淋



new hokkaido
milk pudding
(while supplies last)
北海道牛奶布丁

北海道
ミルク
プリン

たれ

sauce・蘸醬

ニン
ニク
醤油



garlic soy
蒜香醬油



new **new** Sesame Oil
香油碟

ごま
油

ポン
酢



ponzu
柚子醋



new sesame paste
芝麻醬

ごま
ペース
ト

ピー
ナツ
ツソ
ース



new shacha
沙茶醬



raw egg*
生雞蛋*

たまご

温泉
たまご



onsen egg
溫泉蛋



daimaru recommendation・大丸推薦・大丸推薦

please make sure all foods are fully cooked before dining. *eating raw or lightly cooked foods may increase your risk of food poisoning. お食事の前に、すべての食品が完全に加熱されていることをご確認ください。*生または十分に加熱されていない食品の摂取は、食中毒のリスクを高める場合があります。用餐前請確保所有食物已完全煮熟。*食用生食或未充分煮熟的食物可能會增加食物中毒的風險。

果実酒

fruity sake • 果味酒

60ml: \$6.00
90ml: \$9.00
bottle: \$30.00

もも



peach
桃子味



pear
梨味

なし

ゆず



yuzu
柚子味



plum
梅子味

うめ

焼酎

soju • 焼酒

\$20.00



soju (please ask your server for flavours)

韓國焼酒

ビール

beer • 啤酒

20oz: \$8.00
32oz: \$12.00
pitcher: \$20.00

サッポロ



sapporo

ワイン

wine • 葡萄酒

5oz: \$7.00
bottle: \$23.00

シラー



shiraz



chardonnay

シャルドネ

カクテル

cocktails • 大丸特調

add \$2 for extra 1oz alcohol

glass: \$9.00
(contains 1oz alcohol)

pitcher: \$16.00
(contains 2oz alcohol)

ゆずサワー



yuzu sawa
柚子蜂蜜特調



lychee mojito
荔枝薄荷特調

ライチモヒート

ピーチモヒート



peach mojito
桃子薄荷特調



peach sawa
桃子特調

ピーチサワー

うめサワー



ume sawa
梅子特調



ume pineapple
梅子菠蘿特調

うめパイナップル

ノンアルコールミクス

virgin mix • 大丸特飲

glass: \$7.00
pitcher: \$14.00



passionfruit fresh tea
パッションティーエード
清爽百香茶

strawberry fresh tea
イチゴティーエード
清爽莓莓

ゆずハチミツソーダ



yuzu honey soda
柚子蜂蜜蘇打



lychee mint soda
荔枝薄荷蘇打

ライチミントソーダ

ピーチミントソーダ



peach mint soda
桃子薄荷蘇打



peach soda
桃子蘇打

ピーチソーダ

うめソーダ



ume soda
梅子蘇打



ソフトドリンク

soft drink • 飲料

artisanal plum juice glass: \$3.00
ウメジュース • 手作烏梅露 pitcher: \$7.00

oolong tea glass: \$4.00
ウーロン茶 • 烏龍茶 pitcher: \$9.00

pineapple juice glass: \$4.00
パイナップルジュース • 菠蘿汁 pitcher: \$9.00

cold brew barley tea glass: \$3.50
むぎちや • 冷泡麥茶 pitcher: \$8.00

herbal tea \$3.00
ハーバルティー • 王老吉

green tea (hot) \$1.00
緑茶 • 綠茶

coke \$3.00
コココーラ • 可口可樂

coke zero \$3.00
ダイエットコーラ • 零度可樂

ice tea \$3.00
アイスティー • 冰紅茶

gingerale \$3.00
ジンジャーエール • 薑汁汽水