

七月限定 盛夏甄選

limited time only in july!

\$21.99

午市輕放題套餐

all inclusive

lunch ayce lite

周一至周五下午12-5pm

mon-fri 12pm-5pm

節假日除外 excludes holidays

\$27.99*

午餐任食套餐

all inclusive

lunch happy hour

周一至周五5pm前

mon-fri before 5pm

周末及節假日4pm前

sat, sun & holidays before 4pm

\$32.99*

宵夜任食套餐

all inclusive

late night happy hour

周日至周五8:30pm後

sun-fri after 8:30pm

\$40.99*

全日精選套餐



all day all inclusive

premium set

每天全日無限暢享

all day everyday

鍋底小料臺包享

all-inclusive soup base
and dipping sauce



*午餐周末和節假日+\$2; 宵夜/全日精選周五-周日和節假日+\$2

Lunch: weekend & holidays +\$2. Late night/All-day Premium: Fri-Sun & holidays +\$2

*飲料任喝節假日除外 AYCD Excludes holidays.

**最終解釋權歸大丸所有。Daimaru Shabu Shabu™ reserves all rights.

鮮 椒 麻 辣 湯

椒香四溢
麻辣過癮

introducing
**fresh chili
spicy
soup**



大丸
DAIMARU™
SHABU SHABU

馥
鬱
醇
香

中式臘腸



introducing
**chinese
sausage**



所有任食套餐均有供應（午市輕放題套餐除外）。
applicable to all ayce menus (except for lunch ayce lite menu).

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

* Price does not include soup base. 價格不包含鍋底。

* 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。



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

夜食セツト

late night happy hour set 大丸宵夜套餐

8:30pm - close

monday - thursday
月曜日から木曜日
週一至週四

adult/大人/成人	\$32.99
child/子供/兒童(5-10)	\$15.99
kid/キッド/幼兒(0-4)	\$0

friday, sunday & holidays
金曜日・日曜日・祝日
週五, 週日及節假日

adult/大人/成人	\$34.99
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.



だし

broth・湯底

新鮮な唐辛子の
スパイシースープ



new fresh chili
spicy soup
鮮椒麻辣湯



new signature szechuan
spicy soup
经典牛油鍋 **+\$1**

スパイシーなスープ
四川名物

regular spicy 正常辣・less spicy 少辣

トムヤムクンスープ



new tom yum soup
冬陰功湯



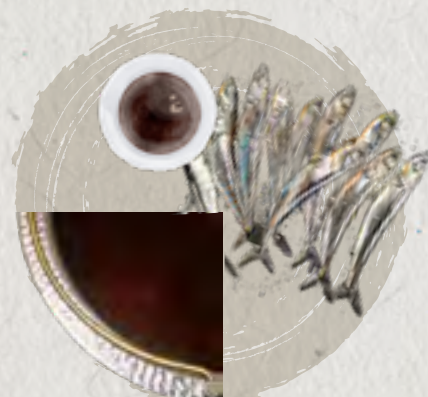
new golden
pumpkin soup
南瓜金湯

黄金スープ
かぼちやの

極み豚骨だし



new pork bone soup
豬骨高湯



new sukiyaki soup
壽喜高湯

すき焼き風スープ

トマトだし



tomato soup
番茄高湯



spicy soup
清油麻辣鍋

旨辛火鍋だし



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。

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。

スナック

snacks・小食

名古屋風手羽焼き



 nagoya style chicken wings
名古屋風炸雞翅

クリスピーポーク



 crispy pork
小酥肉

揚げパン



 Golden Fried Buns
黃金饅頭

たこ焼き



takoyaki
章魚小丸子

もち揚げ



deep fried rice cake with brown sugar
紅糖糍粑



お肉

fresh cut meat・現切肉

特撰サーロイン



 selected sirloin
精選西冷肥牛

牛バラ



beef brisket
肥牛

ラム



lamb
羊肉

豚バラ



pork belly
全自然豬五花

海鮮

seafood・海鮮

カムルチー



snakehead fish
黑魚片

エビ



shrimp
蝦

イカ



squid
魷魚

イカ団子



squid ball
花枝丸

カニカマ



crabmeat
蟹柳

バス



basa fish
巴沙魚



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。



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

牛団子



beef ball
牛肉丸



 dumplings
手工餃子

手作り水餃子

ラプチョン



chinese sausage
臘腸



beef tripe
牛百葉

牛センマイ

牛すじ



new beef tendon
鹵牛筋



new dry celtuce
貢菜

山くらげ

鴨血豆腐



new duck blood tofu
鴨血



quail egg
鵪鶉蛋

うずら卵

スパム



spam
午餐肉



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

白菜



nappa cabbage
白菜

トウガン



winter melon
冬瓜

ヨウマイツアイ



a-choy
a菜

大根



radish
白蘿卜

コーン



corn
玉米

エノキ



enoki mushroom
金針菇

レタス



lettuce
生菜

タケノコ



bamboo shoot
筍尖

エリンギ



king oyster mushroom
皇子菇

キクラゲ



black fungus
木耳

ほうれん草



spinach
菠菜

ジャガイモ



potato
土豆



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。

飯

main • 主食

生
麵



new

noodle
手擀麵

カ
ン
フ
ン



flat glass
noodle
火鍋苕皮

春
雨



japanese glass
noodle
日式粉絲

ご
飯



steamed rice
白飯

イ
ン
ス
タ
ン
ト
ラ
ー
メ
ン



hot pot noodle
非油炸火鍋麵



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

ビ
ン
フ
ェ
ン



new



Ice jelly
冰粉

杏
仁
ミ
ル
ク
プ
リ
ン



new



almond milk
pudding
杏仁牛奶布丁



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
ゆず		yuzu 柚子味
		plum 梅子味

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

カクテル

cocktails • 大丸特調
add \$2 for extra 1oz alcohol

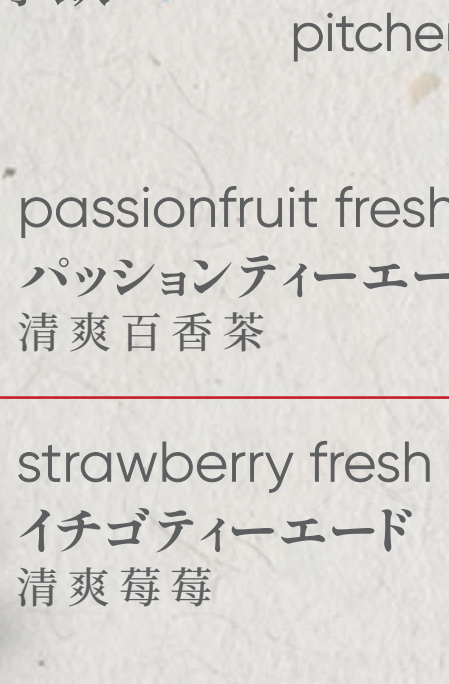
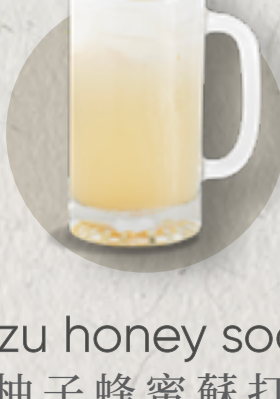
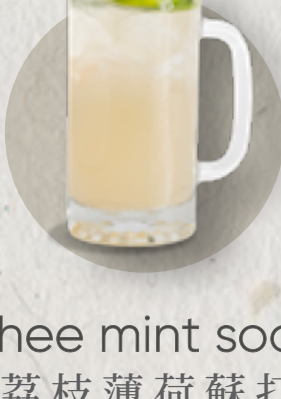
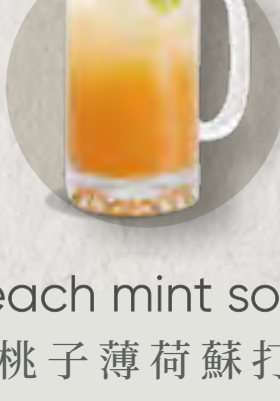
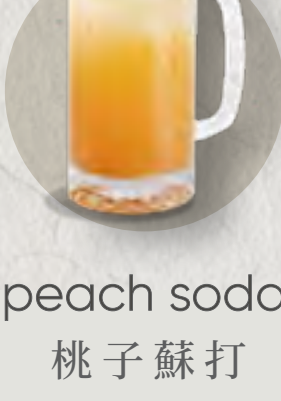
glass: \$9.00
(contains 1oz alcohol)
pitcher: \$16.00
(contains 2oz alcohol)

ゆずサワー		yuzu sawa 柚子蜂蜜特調
		lychee mojito 荔枝薄荷特調
ピーチモヒート		peach mojito 桃子薄荷特調
		peach sawa 桃子特調
うめサワー		ume sawa 梅子特調
		ume pineapple 梅子菠蘿特調

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
ピーチミントソーダ		peach mint soda 桃子薄荷蘇打
		peach soda 桃子蘇打
うめソーダ		ume soda 梅子蘇打

ソフトドリンク

soft drink • 飲料

- plum juice glass: \$4.00
ウメジュース • 酸梅湯 pitcher: \$9.00
- 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
むぎちゃ • 冷泡麥茶 pitcher: \$8.00
- green tea (hot) \$1.00
緑茶 • 綠茶
- coke \$3.00
コカコーラ • 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