

九月開學季限定

滿鍋元氣 開心返學

limited time in september



\$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

\$33.99*

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

\$41.99*

全日精選套餐



all day all inclusive
premium set
每天全日無限暢享
all day everyday

all-inclusive soup base
and dipping sauce

鍋底小料臺包享



*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.

limited time only 期間限定

墨魚水餃

squid ink
dumplings



水餃黑珍珠
入口鮮香



大丸
DAIMARU™
SHABU SHABU

精選深海墨魚汁入皮

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!

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。

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	\$33.99
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	\$35.99
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

四川名物

スパイシーなスープ



new

signature szechuan
spicy soup

经典牛油鍋 +\$1

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。

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

\$ 145.99

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



  crispy pork
小酥肉

クリスピーポーク

揚げパン



 Golden Fried Buns
黄金饅頭



takoyaki
章魚小丸子

たこ焼き

もち揚げ



deep fried rice cake with brown sugar
紅糖糍粑



お肉

fresh cut meat・現切肉

極上肩ロース



 premium beef chuck
頂級雪花牛肉



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

バス



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



new squid ink dumplings
墨魚水餃

イカ墨水餃子

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



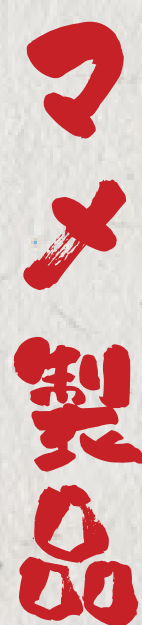
quail egg
鵪鶉蛋

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

コーン



corn
玉米

大根



radish
白萝卜

レタス



lettuce
生菜

エノキ



enoki mushroom
金针菇

エリンギ



king oyster mushroom
皇子菇

タケノコ



bamboo shoot
筍尖

ほうれん草



spinach
菠菜

キクラゲ



black fungus
木耳

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

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

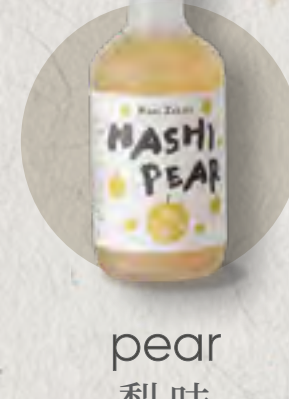
60ml: \$6.00
90ml: \$9.00
bottle: \$30.00

もも



peach
桃子味

なし



pear
梨味

ゆず



yuzu
柚子味

うめ



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

シャルドネ



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



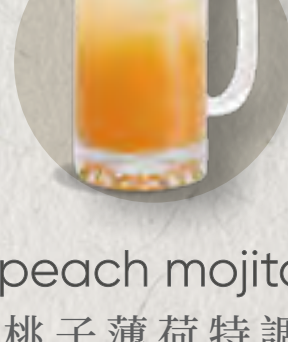
yuzu sawa
柚子蜂蜜特調

ライチモヒート



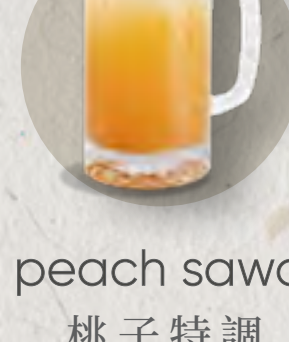
lychee mojito
荔枝薄荷特調

ピーチモヒート



peach mojito
桃子薄荷特調

ピーチサワー



peach sawa
桃子特調

うめサワー



ume sawa
梅子特調

うめパイナップル



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

ライチミントソーダ



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

ピーチソーダ



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: \$3.00
ウメジュース • 酸梅湯 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



*free refill & AYCD are charged per person & cannot be shared. 免費續杯及無限暢飲按人數計費，限本人飲用。