

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!



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



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



children's special
兒童優惠價

\$9.99

all-day everyday
limited time offer 限時優惠



premium set
精選套餐

\$9.99

free

wagyu
和牛套餐

50% off

free

children 兒童
(5-10 years old)

kids 幼兒
(0-4 years old)

* 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。



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。

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 (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

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

貴州風酸味スープ



new guizhou
sour soup

貴州酸湯

トムヤムクンスープ



 tom yum soup
冬陰功湯

すき焼き風スープ



 sukiyaki soup
壽喜高湯

極み豚骨だし



new pork bone soup
豬骨高湯

旨辛火鍋だし



spicy soup
清油麻辣鍋

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. 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。用餐前請確保所有食物已完全煮熟。

スナック

snacks・小食

ツカイドジャップ
カーチップ



 hokkaido potato chips
北海道風烤薯片



 crispy pork
小酥肉

クリスピーポーク

もち揚げ



deep fried rice cake with brown sugar
紅糖糍粑



takoyaki
章魚小丸子

たこ焼き

名古屋風手羽焼き



 nagoya style chicken wings
名古屋風炸雞翅



 honey dew
蜜瓜

メロン

お肉

fresh cut meat・現切肉

牛バラ



beef brisket
肥牛



Lamb
羊肉

ラム

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



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. 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。用餐前請確保所有食物已完全煮熟。



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
鵪鶉蛋

うずら卵



made from soy • 豆製品

干し湯葉



new crispy tofu skin
起泡豆皮



new thin-cut dried tofu
起泡豆乾

薄切り豆干

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

干し豆腐



dried tofu
千張豆腐絲



daimaru recommendation • 大丸推薦 • 大丸推薦

please make sure all foods are fully cooked before dining. 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。用餐前請確保所有食物已完全煮熟。

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
白蘿卜



lettuce
生菜

レタス

エノキ



enoki mushroom
金針菇



corn
玉米

コーン

タケノコ



bamboo shoot
筍尖



king oyster mushroom
皇子菇

エリンギ

キクラゲ



black fungus
木耳



spinach
菠菜

ほうれん草

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. 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。用餐前請確保所有食物已完全煮熟。

ごはん

main・主食

春雨



japanese glass noodle
日式粉絲



flat glass noodle
火鍋苕皮

カンフン

インスタントラーメン



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

ピーナッツソース



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. 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。用餐前請確保所有食物已完全煮熟。

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

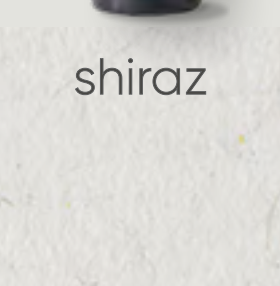


sapporo

ワイン

wine • 葡萄酒

5oz: \$7.00
bottle: \$23.00

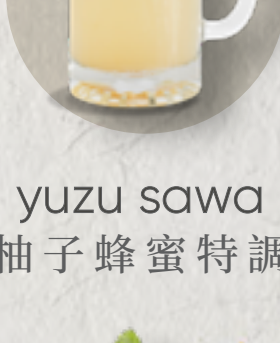
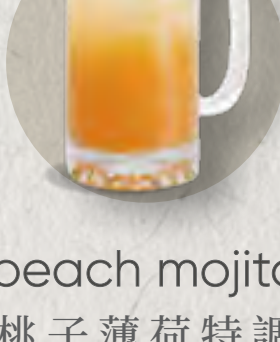
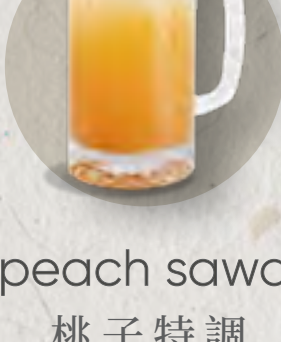
シラー		shiraz
		chardonnay

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

ノンアルコールミックス

virgin mix • 大丸特飲

glass: \$7.00
pitcher: \$14.00

ゆずハチミツソーダ		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
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

- 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
むぎちゃ • 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