

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

wagyu  
和牛套餐

children 兒童  
(5-10 years old)

\$9.99

50% off

kids 幼兒  
(0-4 years old)

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。





**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

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

すき焼き風スープ



🍲

sukiyaki soup  
壽喜高湯

トムヤムクンスープ



🍲

tom yum soup  
冬陰功湯

旨辛火鍋だし



spicy soup  
清油麻辣鍋

極み豚骨だし



new

pork bone soup  
豬骨高湯

昆布だし



kelp soup  
昆布湯底

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



 pineapple  
菠蘿

パイナップル

# 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

豚バラ



pork belly  
全自然豬五花



Lamb  
羊肉

ラム

# 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



**new** beef ball  
手打牛肉丸



**new** 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  
白萝卜



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** **new** sesame paste  
芝麻醬

ごまペースト

ピーナッツソース



**new** **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<br>桃子味 |
|    |  | pear<br>梨味   |
| ゆず |  | yuzu<br>柚子味  |
|    |  | plum<br>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



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<br>柚子蜂蜜特調     |
|         |  | lychee mojito<br>荔枝薄荷特調 |
| ピーチモヒート |  | peach mojito<br>桃子薄荷特調  |
|         |  | peach sawa<br>桃子特調      |
| うめサワー   |  | ume sawa<br>梅子特調        |
|         |  | ume pineapple<br>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



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<br>柚子蜂蜜蘇打  |
|           |  | lychee mint soda<br>荔枝薄荷蘇打 |
| ピーチミントソーダ |  | peach mint soda<br>桃子薄荷蘇打  |
|           |  | peach soda<br>桃子蘇打         |
| うめソーダ     |  | ume soda<br>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