



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)

• Joyce 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.
最终解釋權歸大丸所有。

* 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・任食菜单

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



new

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

ツカイドジヤツ
カーチップ



hokkaido
potato chips
北海道風烤薯片



new crispy pork
小酥肉

もち揚げ



deep fried rice cake
with brown sugar
紅糖糍粑



takoyaki
章魚小丸子

名古屋風手羽焼
き



nagoya style
chicken wings
名古屋風炸雞翅

パイナップル



new pineapple
菠蘿

お肉

特撰サーロイン



new selected sirloin
精選西冷肥牛

牛バラ



beef brisket
肥牛

豚バラ



pork belly
全自然豬五花

ラム



Lamb
羊肉

海鲜

カムルチー



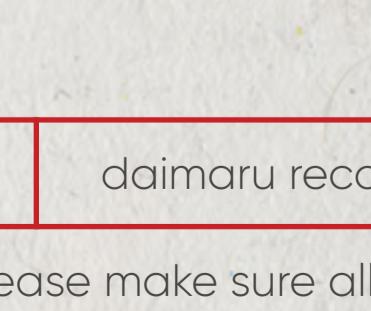
snakehead fish
黑魚片

エビ



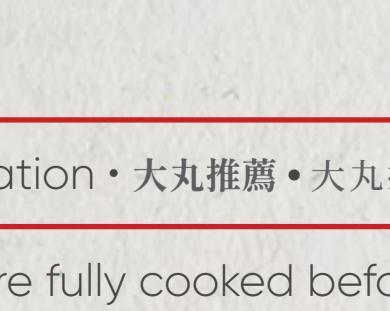
shrimp
蝦

カニカマ



crabmeat
蟹柳

バサ



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. 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。

定番

hotpot classic • 火鍋必備

パクチーペースト



new cilantro meat paste

香菜丸子

ガーリック

ポークリブ



new garlic pork rib

蒜香排骨 (煮3分鐘)

手作り牛団子



new beef ball

手打牛肉丸

手作り水餃子



new dumplings

手工餃子

牛すじ



new beef tendon

鹵牛筋

牛センマイ



beef tripe

牛百葉

スパム



spam

午餐肉

うずら卵



quail egg

鵪鶉蛋

マメ製品

干し湯葉



new crispy tofu skin

起泡豆皮

薄切り豆干



new thin-cut dried tofu

起泡豆乾

湯葉巻き



crispy tofu skin roll

響鈴捲

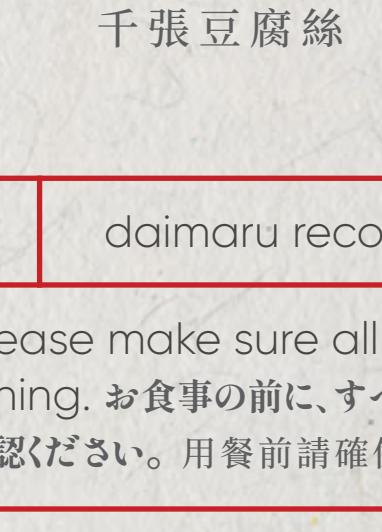
豆腐



tofu

豆腐

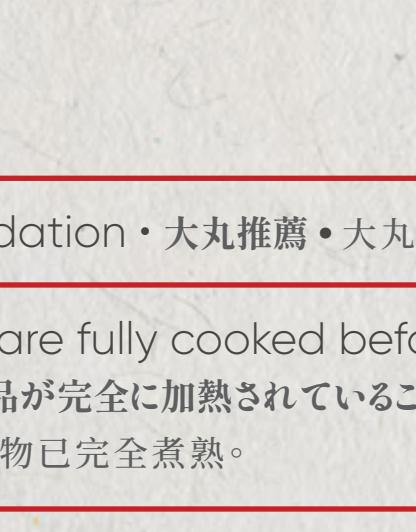
魚豆腐



fish tofu

魚豆腐

油揚げ



deep fried dough

炸麵筋

干し豆腐



dried tofu

干張豆腐絲

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確認ください。用餐前請確保所有食物已完全煮熟。

野菜

ベビー昆布



new baby kelp

有機海帶苗

トウガン



winter melon

冬瓜

大根



radish

白蘿卜

白菜



nappa cabbage

白菜

ヨウマイツアイ



a-choy

a 菜

レタス



lettuce

生菜

コーン



corn

玉米

エノキ



enoki mushroom

金針菇

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

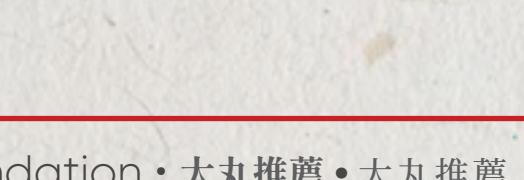
木耳

ジヤガイモ



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。



main • 主食

春雨



japanese glass noodle

日式粉絲



flat glass noodle

火鍋苕皮

カンフン

うどん

トライメン
インスタント



hot pot noodle

非油炸火鍋麵



udon

烏冬

ご飯



steamed rice

白飯



dessert • 甜品

アイス



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

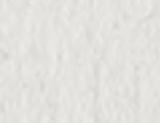
冰淇淋



new hokkaido
milk pudding
(while supplies last)

北海道牛奶佈丁

北海道ミルクプリン



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

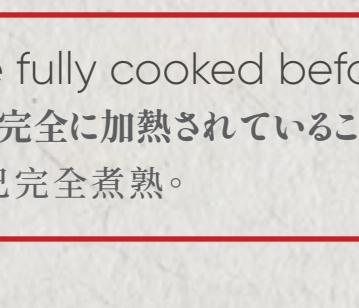
ごまペースト

ピーナッツソース



new shacha

沙茶醬

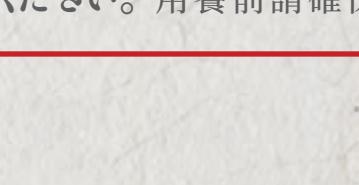


raw egg

生雞蛋

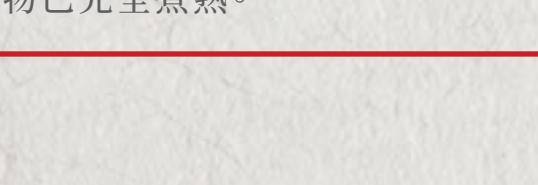
たまご

温泉卵たまご



onsen egg

温泉蛋



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



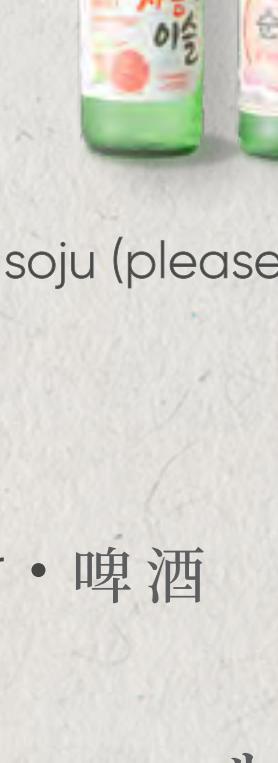
peach
桃子味

なし



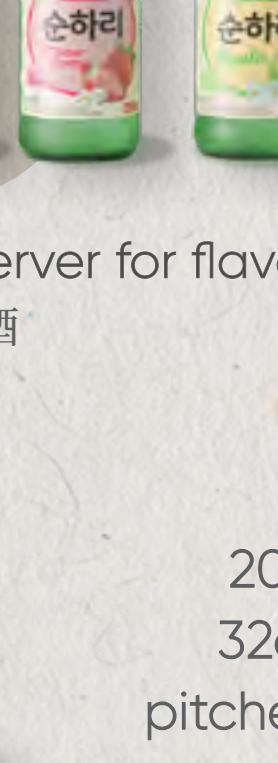
pear
梨味

ゆず



yuzu
柚子味

うめ



plum
梅子味

焼酎

soju • 烧酒

\$20.00



soju (please ask your server for flavours)
韓國燒酒

ビール

beer • 啤酒

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

サツポロ



sapporo

ワイン

wine • 葡萄酒

5oz: \$7.00
bottle: \$23.00

シラ



shiraz

シャルドネ



chardonnay

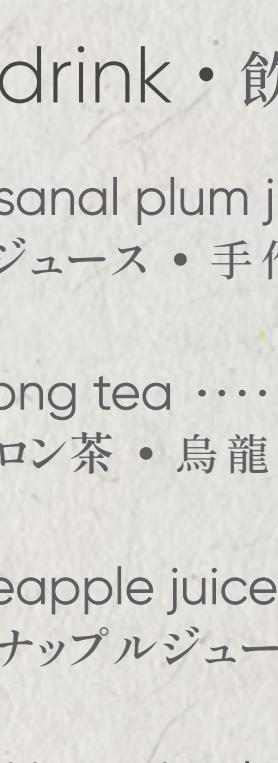
カクテル

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



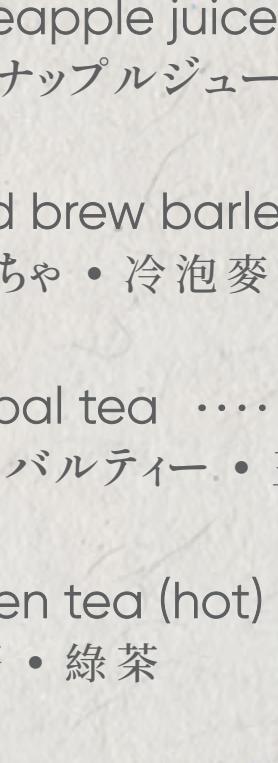
yuzu sawa
柚子蜂蜜特調

ライチモヒート



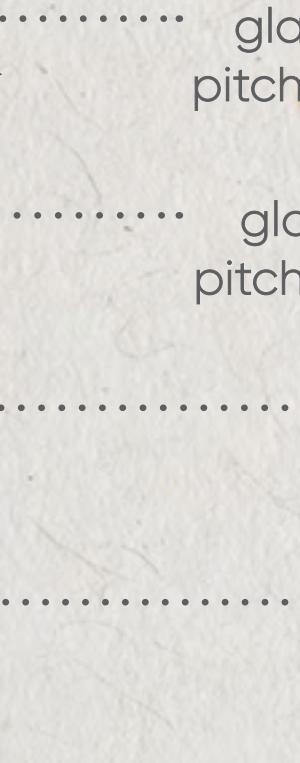
lychee mojito
荔枝薄荷特調

ピーチモヒート



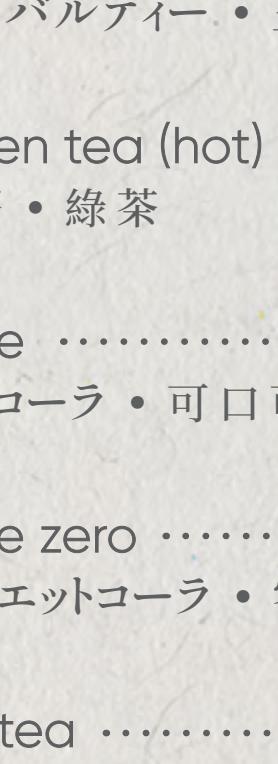
peach mojito
桃子薄荷特調

ピーチサワー



peach sawa
桃子特調

うめサワー



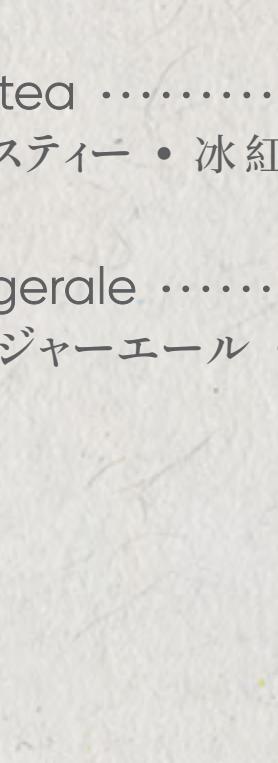
ume sawa
梅子特調

うめパイナップル



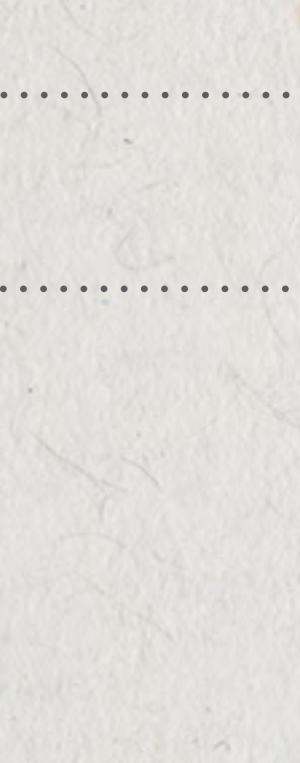
ume pineapple
梅子菠蘿特調

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

ライチミントソーダ

lychee mint soda
荔枝薄荷蘇打

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

清爽百香茶