



公民日
civic day
special hours
營業時間

Monday, Aug 4, 2025

11am - 11pm

applicable locations:
markham | scarborough



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。



10% Off

Wagyu Set

限定

SPECIAL
OFFER

& Free All You Can Drink

CASH ONLY

all you can eat
食べ放題・任食菜單

日本和牛セツト

japanese wagyu A5 set
大丸日本和牛套餐

all day (premium all you can drink)
終日提供(プレミアム飲み放題)
全天供應(包含任飲)

monday - sunday & holidays
月曜日～日曜日・祝日
週一至週日及節假日

adult/大人/成人	\$140.00
child/子供/兒童(5-10)	\$69.99
kid/キッド/幼兒(0-4)	\$3.00

Seating limit is 2 hours.

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 \$3 per 10g. / 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.





broth・湯底

一色鍋



1 flavour soup base
單味鍋

\$17.99

sukiyaki, spicy or tom yum soup: +\$2.00

二色鍋



2 flavour soup base
鴛鴦鍋

\$19.99

四川名物

スパイシーなスープ



new

signature szechuan
spicy soup
经典牛油鍋

regular spicy 正常辣・less spicy 少辣



🍲

sukiyaki soup
壽喜高湯

すき焼き風スープ

トムヤムクンスープ



🍲

tom yum soup
冬陰功湯



spicy soup
清油麻辣鍋

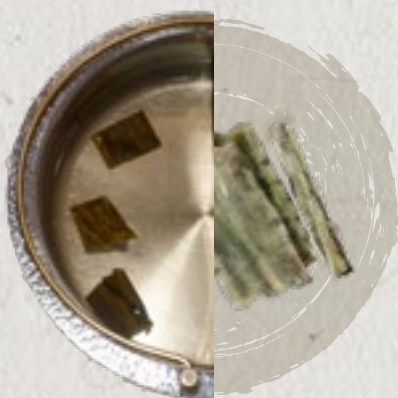
旨辛火鍋だし

極み豚骨だし



new

pork bone soup
豬骨高湯



kelp soup
昆布湯底

昆布だし

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. 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

海藻サラダ



new seaweed shot

養生海藻雪泥

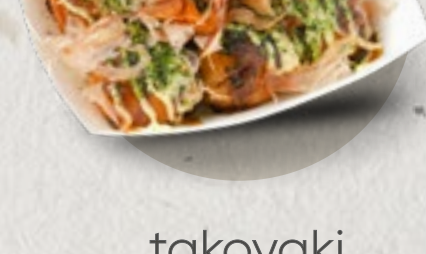


new crispy pork

小酥肉

クリスピーポーク

たこ焼き



takoyaki

章魚小丸子



new hokkaido potato chips

北海道風烤薯片

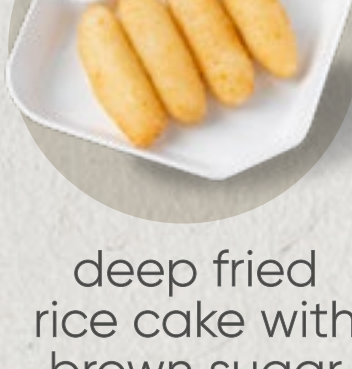
ツカイドジャップ

ステーキカツ



steak cutlet

炸牛排



deep fried rice cake with brown sugar

紅糖糍粑

もち揚げ

名古屋風手羽焼き



new nagoya style chicken wings

名古屋風炸雞翅



new watermelon

西瓜

スイカ

お肉

fresh cut meat・現切肉

期間限定
Limited Time
Gyohru new item

new japanese wagyu

日本和牛 (A3・A5)



日本和牛

和牛



wagyu (US・AUS)

和牛 (美國・澳洲)

リブアイ



new premium ribeye

特選肋眼肉



premium beef chuck

頂級雪花牛肩肉

極上肩ロース

特撰サーロイン



selected sirloin

精選西冷肥牛



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

ズワイガニの足



snow crab legs

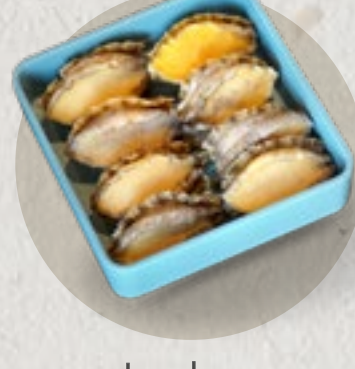
雪蟹腿

ヨーロッパエゾバイ



premium whelk

翡翠螺



abalone

鮑魚

アワビ

タイガーシュリンプ



tiger shrimp

老虎蝦



premium oyster (seasonal)

特級生蠔

プレミアムカキ

プレミアムホタテ



premium scallop

特級帶子



scallop

帶子

ホタテ

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



shrimp paste

蝦滑

エビつみれ

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。



hotpot classic • 火鍋必備

山椒添え牛タン



new peppercorn beef tongue
藤椒牛舌

ガーリック
ポークリブ



new garlic pork rib
蒜香排骨 (煮3分鐘)

卵揚げ



new deep fried egg
炸蛋

パクチーペースト



new cilantro meat paste
香菜丸子

鴨血豆腐



new duck blood tofu
鴨血

手作り牛団子



 beef ball
手打牛肉丸

牛すじ



beef tendon
鹵牛筋

山くらげ



new dry celtuce
貢菜

スパム



spam
午餐肉

手作り水餃子



 dumplings
手工餃子

うずら卵



quail egg
鵪鶉蛋

牛センマイ



beef tripe
牛百葉



made from soy • 豆製品

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
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

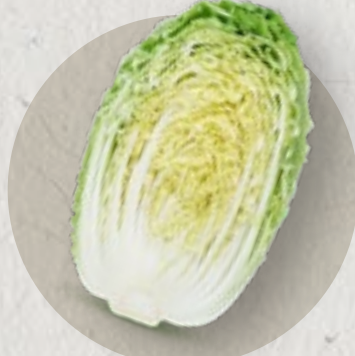
vegetable・蔬菜

ベビー昆布



new baby kelp
有機海帶苗

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

レタス



lettuce
生菜

エノキ



enoki mushroom
金針菇

コーン



corn
玉米

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. 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。

ご飯

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



re hokkaido
milk pudding
(while supplies last)
北海道牛奶佈丁

北海道ミルクプリン

クレームブリュレ



re creme brulee
焦糖佈丁



たれ

sauce・蘸醬

ニンニク醬油



garlic soy
蒜香醬油



new **re** Sesame Oil
香油碟

ごま油

ポン酢



ponzu
柚子醋



re sesame paste
芝麻醬

ごまペースト

ピーナッツソース



re 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	なし		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

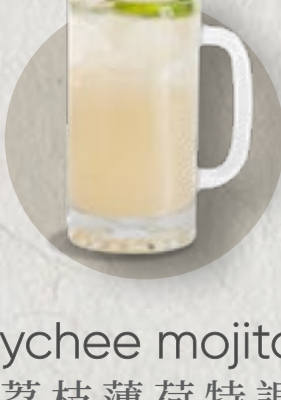
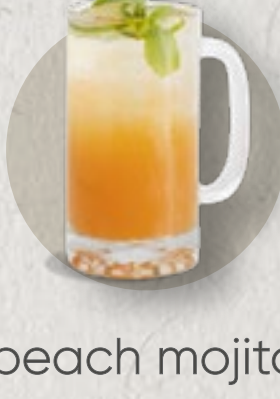
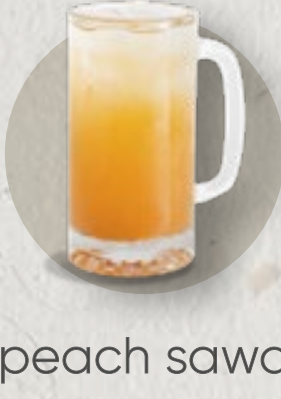
シラー		shiraz	シャルドネ		chardonnay
-----	---	--------	-------	---	------------

カクテル

cocktails • 大丸特調

add \$2 for extra 1oz alcohol

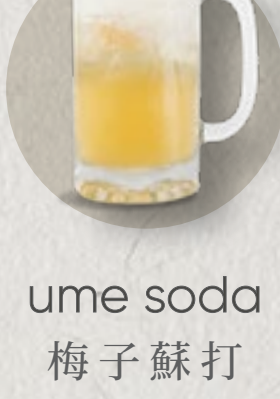
glass: \$9.00 (contains 1oz alcohol)
pitcher: \$16.00 (contains 2oz alcohol)

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

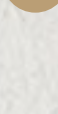
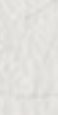
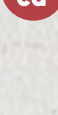
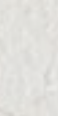
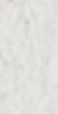
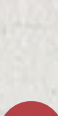
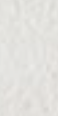
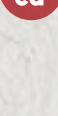
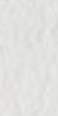
virgin mix • 大丸特飲

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

	all you can drink	
	artisanal plum juice	glass: \$3.00 pitcher: \$7.00
	ウメジュース • 手作烏梅露	
	oolong tea	glass: \$4.00 pitcher: \$9.00
	ウーロン茶 • 烏龍茶	
	pineapple juice	glass: \$4.00 pitcher: \$9.00
	パイナップルジュース • 菠蘿汁	
	cold brew barley tea	glass: \$3.50 pitcher: \$8.00
	むぎちや • 冷泡麥茶	
	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
	アイステイー • 冰紅茶	
	gingerale	\$3.00
	ジンジャーエール • 薑汁汽水	