



和牛系列 專屬尊享禮遇

預約優先入座

現金支付九折

盡享無限暢飲

wagyu ayce menus exclusive privileges

- **priority seating** with reservation.
- **10% off** cash payments.
- premium **all you can drink**.

和牛與A5和牛任食菜單均享此優惠。 valid for wagyu & a5 wagyu ayce menus.
最終解釋權歸大丸所有。 Daimaru Shabu Shabu™ reserved all the right for final explanation.



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

* 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。



新年
新品
重磅
上市

深海 鳌鱼 虾



introducing
norway lobster

僅限和牛任食菜單供應
only available in **ayce** wagyu menu.

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!

手作烏梅露



glass
\$ **3**

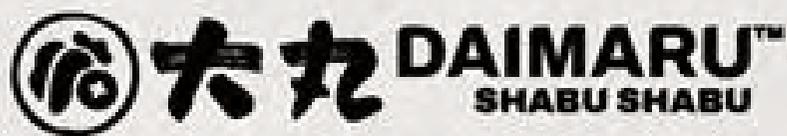
pitcher
\$ **7**

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



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



all you can eat
食べ放題・任食菜單

日本和牛セット

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

Payment Method: Canadian debit cards or cash only.

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 \$10 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.



だし

broth • 湯底

一色鍋



1 flavour soup base

\$17.99

單味鍋

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

二色鍋



2 flavour soup base

\$19.99

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

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。

スナック

snacks · 小食

牛肉のタタキ



new beef tataki
牛肉刺身



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

ツカイドジャック
カーチップ

名古屋風手羽焼き



new nagoya style chicken wings
名古屋風炸雞翅



new pineapple
菠蘿

パイナップル

もち揚げ



deep fried rice cake with brown sugar
紅糖糍粑



お肉

fresh cut meat · 現切肉

new japanese wagyu

日本和牛
(A3 · A5)



期間限定
Limited Time
daimaru new item

日本和牛

和牛



wagyu (US · AUS)

和牛 (美國 · 澳洲)

極上牛バラ



premium beef brisket
頂級雪花牛肉



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



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。

海鮮

seafood・海鮮

ノルウェー
ロブスター



Norway
Lobster

深海螯蝦

snow crab
legs

雪蟹腿



ズワイガニの足

ヨーロツパエゾバイ



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



new octopus
八秒章魚

タコ

カニカマ



crabmeat
蟹柳



squid ball
花枝丸

イカ団子

バス



basa fish
巴沙魚



shrimp paste
蝦滑

エビつみれ



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。

定番

hotpot classic • 火鍋必備

卵揚げ



new deep fried egg
炸蛋



new garlic pork rib
蒜香排骨 (煮3分鐘)

ガーリック
ポークリブ

鴨血豆腐



new duck blood tofu
鴨血



new cilantro meat paste
香菜丸子

パクチーペースト

牛すじ



beef tendon
鹵牛筋



🍴 beef ball
手打牛肉丸

手作り牛団子

スパム



spam
午餐肉



new dry celtuce
貢菜

山くらげ

うずら卵



quail egg
鵪鶉蛋



🍴 dumplings
手工餃子

手作り水餃子

牛センマイ



beef tripe
牛百葉



マメ製品

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

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

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。

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)
北海道牛奶布丁

北海道ミルクプリン

クレームブリュレ



re creme brulee
焦糖布丁



たれ

sauce・蘸醬

ニンニク醤油



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. *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

all you can drink



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

ウメジュース • 手作烏梅露

glass: \$3.00

pitcher: \$7.00

oolong tea

ウーロン茶 • 烏龍茶

glass: \$4.00

pitcher: \$9.00

pineapple juice

パイナップルジュース • 菠蘿汁

glass: \$4.00

pitcher: \$9.00

cold brew barley tea

むぎちや • 冷泡麥茶

glass: \$3.50

pitcher: \$8.00

herbal tea

ハーバルティー • 王老吉

\$3.00

green tea (hot)

緑茶 • 綠茶

\$1.00

coke

コココーラ • 可口可樂

\$3.00

coke zero

ダイエットコーラ • 零度可樂

\$3.00

ice tea

アイステイー • 冰紅茶

\$3.00

gingerale

ジンジャーエール • 薑汁汽水

\$3.00