



# 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

**\$9.99**

**premium set**

精選套餐

**\$14.99**

**wagyu set**

和牛套餐

**\$27.99**

**japanese a5 wagyu set**

日本和牛套餐

**\$49.99**

**children**  
兒童  
(5-10 yrs old)

**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。

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



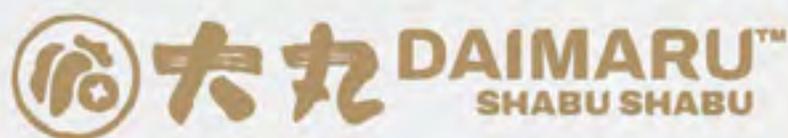
新品上線 美味新體驗

# 起泡豆皮

introducing  
crispy tofu skin

有機黃豆 • 非基因改造 • 无添加  
made with organic soybean





everyday 12pm-4pm (weekend & holidays +\$2)

每日下午十二點至四點 (周末及節假日+\$2)

• dayce lunch happy hour •

# 午餐任食套餐

all inclusive 鍋底全包

\$26.99



\* 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

---

ランチセット

lunch happy hour set  
大丸午間套餐

12:00pm - 4:00pm

monday - friday  
月曜日から金曜日  
週一至週五

adult/大人/成人	\$26.99
child/子供/兒童(5-10)	\$15.99
kid/キッド/幼兒(0-4)	\$0

sat, sun & holidays  
土曜・日曜・祝日  
週六, 週日及節假日

adult/大人/成人	\$28.99
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.



# だし

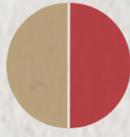
## broth・湯底

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



guizhou  
sour soup

貴州酸湯

貴州風酸味スープ

トムヤムクンスープ



**new** tom yum soup  
冬陰功湯



**new** 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。

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。

# 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



takoyaki  
章魚小丸子

たこ焼き

パイナップル



 pineapple  
菠蘿



deep fried rice cake with brown sugar  
紅糖糍粑

もち揚げ

# 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

ラム



lamb  
羊肉



pork belly  
全自然豬五花

豚バラ

# 海鮮

## seafood・海鮮

エビ



shrimp  
蝦



crabmeat  
蟹柳

カニカマ

イカ



squid  
魷魚



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. \*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

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)

うずら卵



quail egg

鵪鶉蛋

スパム



spam

午餐肉

# マメ製品

## made from soy • 豆製品

干し湯葉



**new** crispy tofu skin

起泡豆皮

油揚げ



deep fried dough

炸麵筋

豆腐



tofu

豆腐

干し豆腐



dried tofu

千張豆腐絲

魚豆腐



fish tofu

魚豆腐



# 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



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

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** **🍷** Sesame Oil  
香油碟

ごま油

ポン酢



ponzu  
柚子醋



**🚫** sesame paste  
芝麻醬

ごまペースト

ピーナッツソース



**🚫** 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



pear  
梨味

なし

ゆず



yuzu  
柚子味



plum  
梅子味

うめ

# 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

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

- ⑨ 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  
むぎちや • 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  
コココーラ • 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