



大丸新品 酸辣清香

貴州酸湯

五

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





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。



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・任食菜单

ランチセレクト
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

二色鍋

四川名物

スパイシーなスープ

トムヤムクンスープ

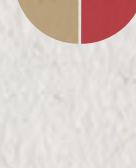
極み豚骨だし

トマトだし



1 flavour soup base

單味鍋



2 flavour soup base

鴛鴦鍋



new signature szechuan
spicy soup

经典牛油鍋 **+\$2**

regular spicy 正常辣 • less spicy 少辣



new tom yum soup

冬陰功湯



new pork bone soup

豬骨高湯



tomato soup

番茄高湯



guizhou
sour soup

貴州酸湯



new sukiyaki soup

壽喜高湯



spicy soup

清油麻辣鍋



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。

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

ツカイドジャツ
カーチップ



hokkaido potato chips
北海道風烤薯片

たこ焼き



takoyaki
章魚小丸子

もち揚げ



new deep fried rice cake with brown sugar
紅糖糍粑

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

ラム



lamb
羊肉

豚バラ



pork belly
全自然豬五花

海鮮

エビ



shrimp
蝦

カニカマ



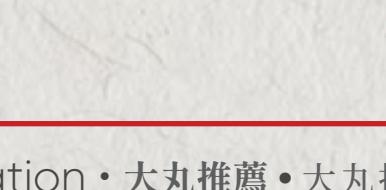
crabmeat
蟹柳

イカ



squid
魷魚

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

ポークリブ
ガーリック



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

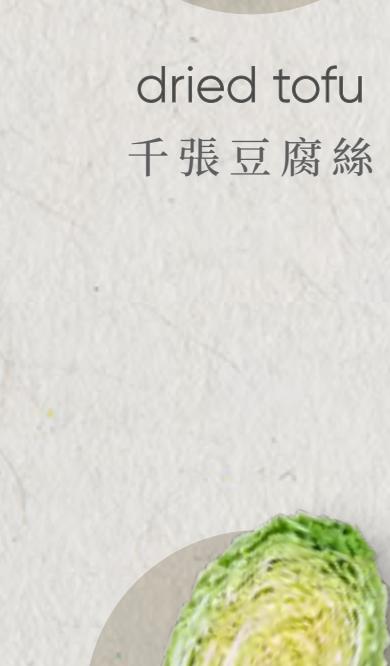
干し湯葉



new crispy tofu skin

起泡豆皮

豆干



new thin-cut dried tofu

起泡豆乾

豆腐



tofu

豆腐

油揚げ



deep fried dough

炸麵筋

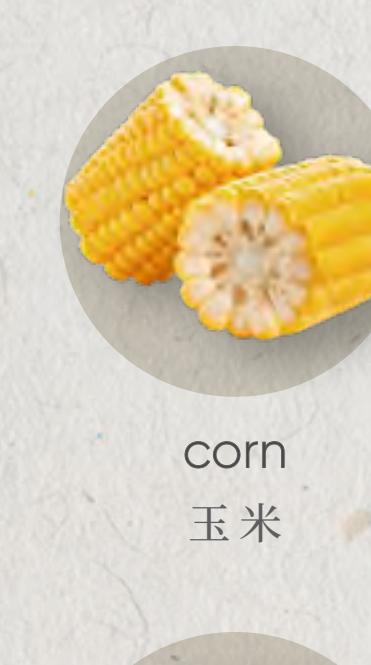
魚豆腐



fish tofu

魚豆腐

干し豆腐



dried tofu

千張豆腐絲

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

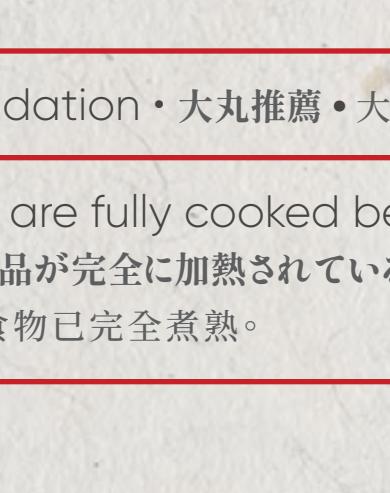
大根



radish

白蘿卜

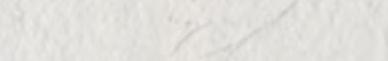
レタス



lettuce

生菜

エノキ



enoki mushroom

金針菇

コーン



corn

玉米

タケノコ

bamboo shoot

筍

エリンギ

king oyster mushroom

鬼子菇

キクラゲ

black fungus

木耳

ほうれん草

spinach

波菜

ジャガイモ

potato

土豆

波

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

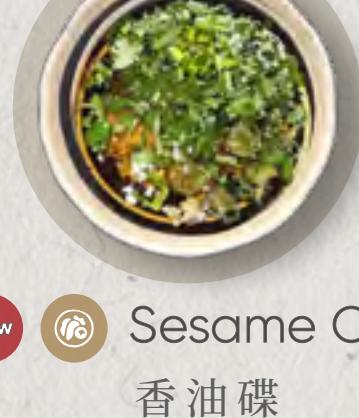


北海道ミルクプリン



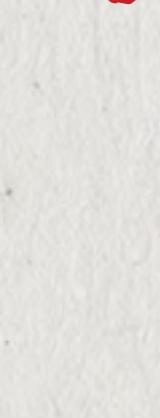
new ice cream cup
(limit 1 per person)
(please ask your server
for flavours)

冰淇淋



new hokkaido
milk pudding
(while supplies last)

北海道牛奶布丁



dessert • 甜品

アイス



new hokkaido
milk pudding
(while supplies last)



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

冰淇淋

北海道ミルクプリン



sauce • 蘸醬

ニンニク醤油
ポン酢



garlic soy

蒜香醬油



new new Sesame Oil

香油碟

ごまペースト
たまご

ポン酢



ponzu

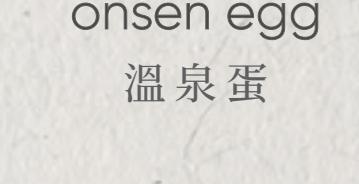
柚子醋



new new sesame paste

芝麻醬

ピーナッツソース
温泉卵たまご



shacha

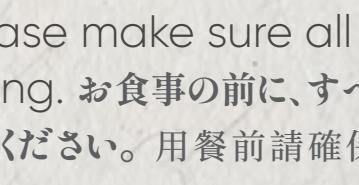
沙茶醬



raw egg

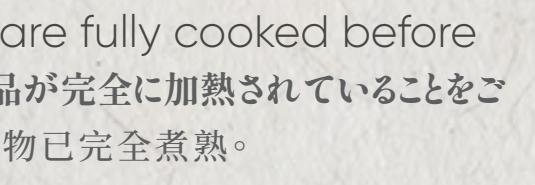
生雞蛋

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



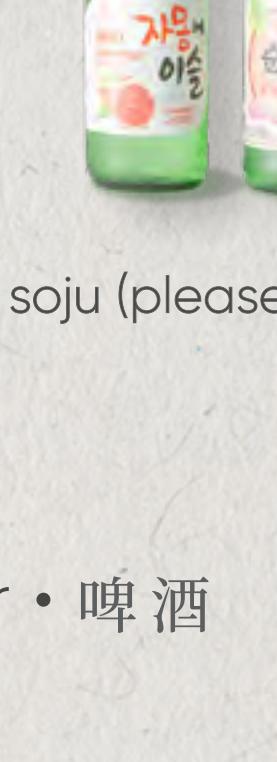
peach 桃子味

なし



pear 梨味

ゆず



yuzu 柚子味

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

サッポロ



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

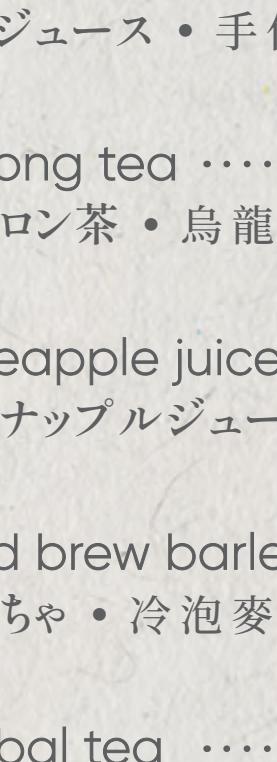
glass: \$9.00

(contains 1oz alcohol)

pitcher: \$16.00

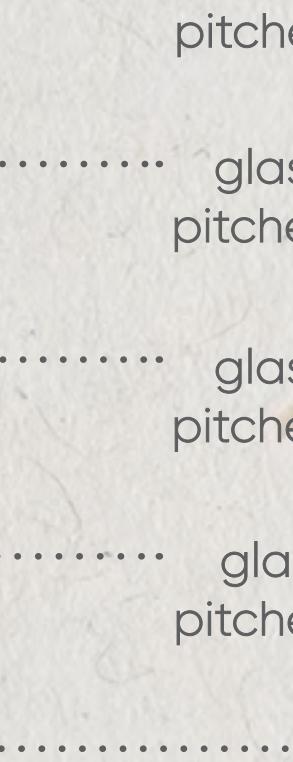
(contains 2oz alcohol)

ゆずサワー



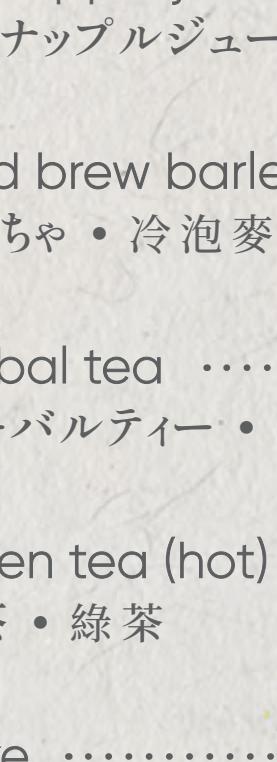
yuzu sawa 柚子蜂蜜特調

ライチモヒート



lychee mojito 荔枝薄荷特調

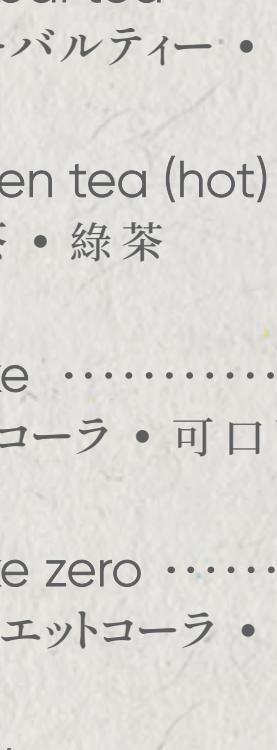
ピーチモヒート



peach mojito 桃子薄荷特調

ピーチサワー

うめサワー



ume sawa 梅子特調

うめパイナップル



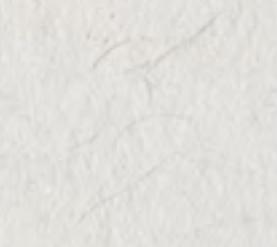
ume pineapple 梅子菠蘿特調

virgin mix • 大丸特飲

glass: \$7.00

pitcher: \$14.00

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

うめソーダ

ume soda 梅子蘇打

ソフトドリンク

soft drink • 飲料

artisanal plum juice ウメジュース • 手作烏梅露

glass: \$3.00

pitcher: \$7.00

olong 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 まきぢや • 冷泡麥茶

glass: \$3.50

pitcher: \$8.00

herbal tea ハーバルティー • 王老吉

glass: \$3.00

green tea (hot) 緑茶 • 緑茶

glass: \$1.00

coke コカコーラ • 可口可樂

glass: \$3.00

coke zero ダイエクトコーラ • 零度可樂

glass: \$3.00

ice tea アイスティー • 冰紅茶

glass: \$3.00

gingerale ジンジャーエール • 薑汁汽水

glass: \$3.00

gingerale ジンジャーエール • 薑汁汽水

pitcher: \$7.00