

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

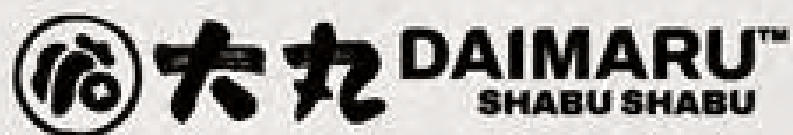
pitcher
\$7

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





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.





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



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. 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

もち揚げ



 deep fried rice cake
with brown sugar
紅糖糍粑



 pineapple
菠蘿

パイナップル

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. 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)

うずら卵



quail egg

鵪鶉蛋

spam



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

薄切り豆干



new thin-cut dried tofu

起泡豆乾

豆腐



tofu

豆腐

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

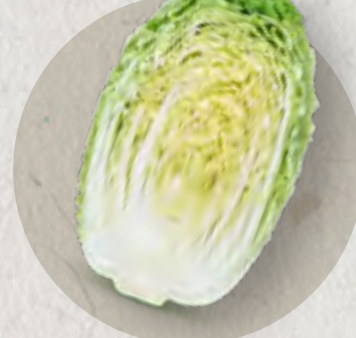
ベビー昆布



new baby kelp

有機海帶苗

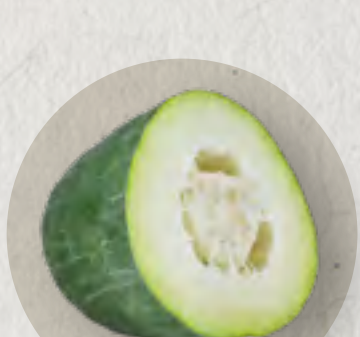
白菜



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

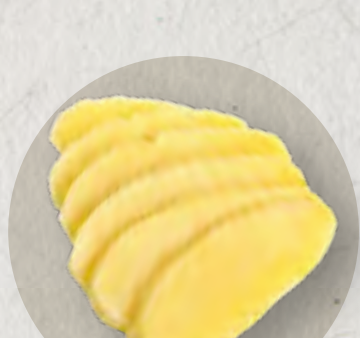
ほうれん草



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。

ごはん

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



new hokkaido
milk pudding
(while supplies last)
北海道牛奶布丁

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 **new** Sesame Oil
香油碟

ごま油

ポン酢



ponzu
柚子醋



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

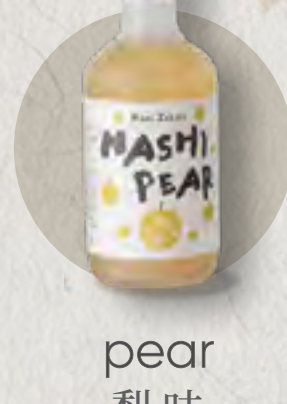
60ml: \$6.00
90ml: \$9.00
bottle: \$30.00

もも



peach
桃子味

なし



pear
梨味

ゆず



yuzu
柚子味

うめ

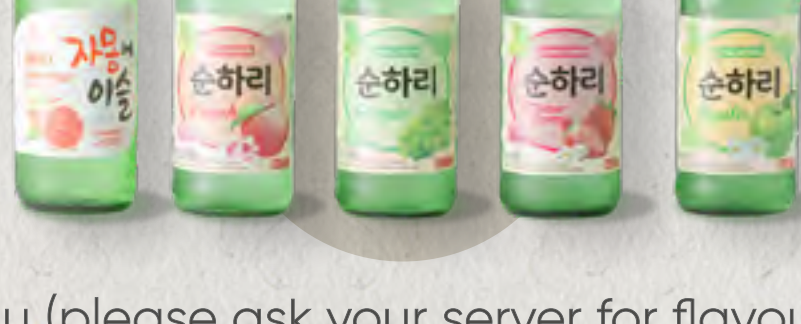


plum
梅子味

焼酎

soju • 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

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

むぎちゃ • 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

アイスティー • 冰紅茶

gingerale \$3.00

ジンジャーエール • 薑汁汽水