



# children's special

## 兒童優惠價

limited time offer 限時優惠

	<b>lunch &amp; late night set</b> 午餐 + 宵夜套餐	<b>premium set</b> 精選套餐	<b>wagyu set</b> 和牛套餐	<b>japanese a5 wagyu set</b> 日本和牛套餐
<b>children</b> 兒童 (5-10 yrs old)	<b>\$9.99</b>	<b>\$14.99</b>	<b>\$27.99</b>	<b>\$49.99</b>
<b>kids 幼兒</b> (0-4 yrs old)	<b>free</b>	<b>free</b>	<b>free</b>	<b>free</b>

\* 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



all you can eat  
食べ放題・任食菜單

---

プレミアムセット

premium set・大丸精選套餐

all day

終日提供・全天供應

monday - thursday

月曜日から木曜日  
週一至週四

adult/大人/成人

\$34.99

child/子供/兒童(5-10)

\$20.99

kid/キッド/幼兒(0-4)

\$3.00

friday - sunday & holidays

金曜～日曜・祝日  
週五至週日及節假日

adult/大人/成人

\$36.99

child/子供/兒童(5-10)

\$20.99

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 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

\$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



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



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

牛肉のタタキ



**new** beef tataki  
牛肉刺身

クリスピーポーク



**new** crispy pork  
小酥肉

たこ焼き



takoyaki  
章魚小丸子

ツカイドジャツ  
カーチップ



**re** hokkaido potato chips  
北海道風烤薯片

名古屋風手羽焼き



**re** nagoya style chicken wings  
名古屋風炸雞翅

パイナップル



**new** pineapple  
菠蘿

もち揚げ



deep fried rice cake with brown sugar  
紅糖糍粑



# お肉

## fresh cut meat・現切肉

極上牛バラ



premium beef brisket  
頂級雪花牛肉

極上肩ロース



premium beef chuck  
頂級雪花牛肩肉

特撰サーロイン



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



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

カムルチー



snakehead fish  
黑魚片

ホタテ



scallop  
帶子

イカ



squid  
魷魚

エビ



shrimp  
蝦

エビつみれ



shrimp paste  
蝦滑

タコ



new octopus  
八秒章魚

カニカマ



crabmeat  
蟹柳

イカ団子



squid ball  
花枝丸

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. \*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

ガーリック  
ポークリブ



**new** garlic pork rib  
蒜香排骨 (煮3分鐘)

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

干し豆腐



dried tofu  
千張豆腐絲

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



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 |  | なし  |
|    | peach<br>桃子味  |  |
|    | pear<br>梨味  |   |
| ゆず |  | うめ  |
|    | yuzu<br>柚子味   |  |
|    | plum<br>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



sapporo

# ワイン

wine • 葡萄酒  
 5oz: \$7.00  
 bottle: \$23.00

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| シラー |  | シャルドネ   |
|     | shiraz  |  |
|     | 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   |  | ライチモヒート   |
|         | yuzu sawa<br>柚子蜂蜜特調   |  |
|         | lychee mojito<br>荔枝薄荷特調   |   |
| ピーチモヒート |  | ピーチサワー  |
|         | peach mojito<br>桃子薄荷特調  |  |
|         | peach sawa<br>桃子特調  |   |
| うめサワー   |  | うめパイナップル  |
|         | ume sawa<br>梅子特調  |  |
|         | ume pineapple<br>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 |  | ライチミントソーダ   |
|           | yuzu honey soda<br>柚子蜂蜜蘇打   |  |
|           | lychee mint soda<br>荔枝薄荷蘇打  |   |
| ピーチミントソーダ |  | ピーチソーダ  |
|           | peach mint soda<br>桃子薄荷蘇打   |  |
|           | peach soda<br>桃子蘇打  |   |
| うめソーダ     |  |   |
|           | ume soda<br>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  
 むぎぢゃ • 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  
 アイステイー • 冰紅茶
- gingerale ..... \$3.00  
 ジンジャーエール • 薑汁汽水