




# 六月 清涼特惠

 limited time only in june

**\$19.99**

午市輕放題套餐

**all inclusive**  
lunch ayce lite

周一至周五下午12-5pm

mon-fri 12pm-5pm

節假日除外 excludes holidays

**\$26.99**

午餐任食套餐

**all inclusive**  
lunch happy hour

周一至周五5pm前

mon-fri before 5pm

周末及節假日4pm前

sat, sun & holidays before 4pm

**\$31.99**

宵夜任食套餐

**all inclusive**  
late night happy hour

每晚8:30pm後

everyday after 8:30pm

**\$39.99**

全日精選套餐

**all day all inclusive**  
premium set

每天全日無限暢享

everyday all day

周一至周五 mon-fri  
贈飲料任喝 free ayccd



鍋底小料臺包享 all-inclusive soup base and dipping sauce

\*午餐周末和節假日+\$2; 宵夜/全日精選周五-周日和節假日+\$2  
Lunch: weekend & holidays +\$2 Late night/All-day Premium: Fri-Sun & holidays +\$2

\*\*最終解釋權歸大丸所有。Daimaru Shabu Shabu™ reserves all rights.

 **大丸** DAIMARU™  
SHABU SHABU

introducing   
**golden  
pumpkin  
soup**

清潤鮮甜  
營養健康

南瓜金湯



滑 絲 香 杏  
市 上 新 清



大丸

DAIMARU™  
SHABU SHABU



杏 豆 腐  
仁



new silky delight

**almond tofu**

爽脆新選 火鍋必點



# 脆嫩毛肚



new on menu

## wide-cut beef tripe



大丸  
DAIMARU™  
SHABU SHABU



體驗極致鮮嫩

# 有机海帶苗

introducing  
organic baby kelp



所有任食套餐均有供應（午市輕放題套餐除外）。  
applicable to all ayce menus (except for lunch ayce lite menu).



# 中式臘腸

馥鬱醇香

introducing  
**chinese  
sausage**



所有任食套餐均有供應（午市輕放題套餐除外）。  
applicable to all ayce menus (except for lunch ayce lite menu).

大丸新品  
火熱上綫



大丸  
DAIMARU™  
SHABU SHABU

# 黃金 脆炸魚柳



introducing  
**Golden Crunch**  
**Fish Bites**

# children's special 兒童優惠價



limited time offer 限時優惠

|   | lunch & late night set<br>午餐 + 宵夜套餐 | premium set<br>精選套餐 | wagyu set<br>和牛套餐 | japanese a5 wagyu set<br>日本和牛套餐 |
|---|-------------------------------------|---------------------|-------------------|---------------------------------|
| <b>children</b><br>兒童<br>(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><br>(0-4 yrs old)         | <b>free</b>                         | <b>free</b>         | <b>free</b>       | <b>free</b>                     |

\* Price does not include soup base. 價格不包含鍋底。

\* 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!

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

\$39.99

child/子供/兒童(5-10)

\$24.99

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

\$41.99

child/子供/兒童(5-10)

\$24.99

kid/キッド/幼兒(0-4)

\$3.00

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 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.



# だし

## broth・湯底

四川名物

スパイシーなスープ



**new** signature szechuan spicy soup

经典牛油鍋 +\$1

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



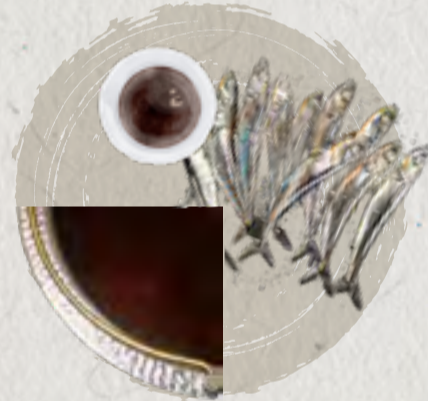
**new** golden pumpkin soup  
南瓜金湯

かぼちやの黄金スープ

極み豚骨だし



**new** pork bone soup  
猪骨高湯



**new** sukiyaki soup  
壽喜高湯

すき焼き風スープ

トマトだし



tomato soup  
番茄高湯



spicy soup  
清油麻辣鍋

旨辛火鍋だし



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

白身魚フライ



**new** golden crunch  
fish bites  
黄金脆炸鱼柳

たこ焼き



takoyaki  
章魚小丸子

クリスピーポーク



**new** crispy pork  
小酥肉

名古屋風手羽焼き



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

揚げパン



**new** Golden Fried  
Buns  
黄金饅頭

もち揚げ



deep fried  
rice cake with  
brown sugar  
紅糖糍粑



# お肉

## fresh cut meat・現切肉

極上肩ロース



premium beef chuck  
頂級雪花牛肉

特撰サーロイン



selected sirloin  
精選西冷肥牛

牛バラ



beef brisket  
特選肥牛

豚バラ



pork belly  
全自然豬五花

ラム



lamb  
羊肉



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

スパイシービーフ



**new** Spicy Beef  
麻辣牛肉



**new** wide-cut  
beef tripe  
毛肚

牛ハチノス

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

ラプチョン



**new** chinese sausage  
臘腸



**new** duck blood tofu  
鴨血

鴨血豆腐

牛すじ



beef tendon  
鹵牛筋



cilantro meat paste  
香菜丸子

パクチーペースト

スパム



spam  
午餐肉



beef ball  
牛肉丸

牛団子

うずら卵



quail egg  
鶉鴉蛋



**new** dry celtuce  
貢菜

山くらげ

手作り水餃子



**®** dumplings  
手工餃子



beef tripe  
牛百葉

牛センマイ

# 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

コーン



corn  
玉米

エノキ



enoki mushroom  
金針菇

レタス



lettuce  
生菜

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. \*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。

# 飯

## main • 主食

生麵



new

noodle  
手擀麵

カンフン



flat glass  
noodle  
火鍋苕皮

春雨



japanese glass  
noodle  
日式粉絲

ご飯



steamed rice  
白飯

イン  
スタ  
ン  
トラ  
ー  
メン



hot pot noodle  
非油炸火鍋麵



# 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

ビンフエン



new



Ice jelly  
冰粉

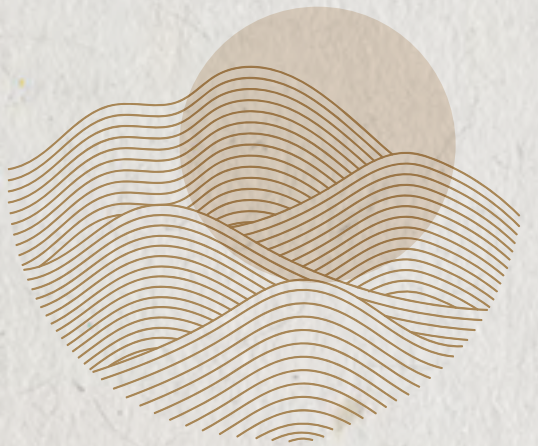
杏仁豆腐



new



Almond Tofu  
杏仁豆腐



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。

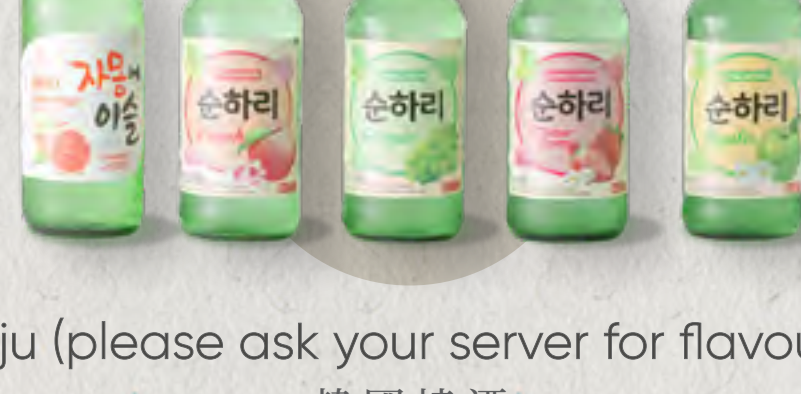
# 果実酒

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

- plum juice ..... glass: \$4.00  
 ウメジュース • 酸梅湯 ..... pitcher: \$9.00
- 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