



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



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



**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。



all you can eat
食べ放題・任食菜单

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

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

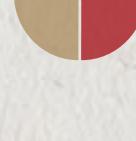


1 flavour soup base

單味鍋

sukiyaki, spicy or tom yum soup: +\$2.00

\$17.99



2 flavour soup base

鴛鴦鍋

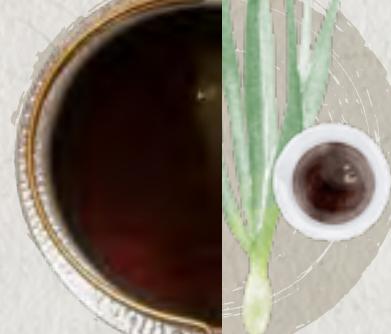
\$19.99



new

signature szechuan
spicy soup

经典牛油鍋



sukiyaki soup

壽喜高湯



tom yum soup

冬陰功湯



spicy soup

清油麻辣鍋



pork bone soup

豬骨高湯



kelp soup

昆布湯底



tomato soup

番茄高湯

すき焼き風スープ

旨辛火鍋だし

昆布だし



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

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

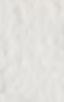
カーチップ
ツカイドジャツブ



new hokkaido potato chips

北海道風烤薯片

名古屋風手羽焼き



nagoya style chicken wings

名古屋風炸雞翅

もち揚げ



deep fried rice cake with brown sugar

紅糖糍粑

パイナップル



new pineapple

菠蘿

牛バラ
極上肩ロース

お肉

極上牛バラ



premium beef brisket

頂級雪花牛肉



premium beef chuck

頂級雪花牛肩肉

特撰サーロイン
ラム



selected sirloin

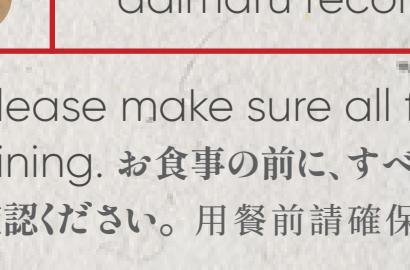
精選西冷肥牛



beef brisket

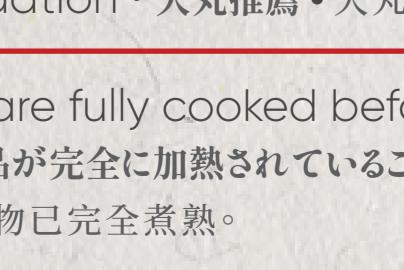
肥牛

牛バラ
豚バラ



lamb

羊肉



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. 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。

海鲜

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



octopus

八秒章鱼

タコ

カニカマ



crabmeat

蟹柳



squid ball

花枝丸

イカ団子

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

山椒添え牛タン



new peppercorn beef tongue
藤椒牛舌

ガーリック



new garlic pork rib
蒜香排骨 (煮3分鐘)

卵揚げ



new deep fried egg
炸蛋

パクチーペースト



new cilantro meat paste
香菜丸子

鴨血豆腐



new duck blood tofu
鴨血

手作り牛団子



new beef ball
手打牛肉丸

牛すじ



beef tendon
卤牛筋

山くらげ



new dry celtuce
貢菜

うずら卵



quail egg
鶴鶉蛋

手作り水餃子



new dumplings
手工餃子

マメ製品

干し湯葉



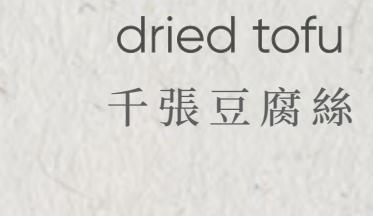
new crispy tofu skin
起泡豆皮

薄切り豆干



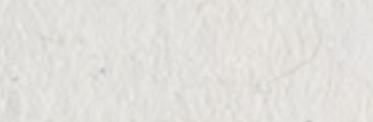
new thin-cut dried tofu
起泡豆乾

湯葉巻き



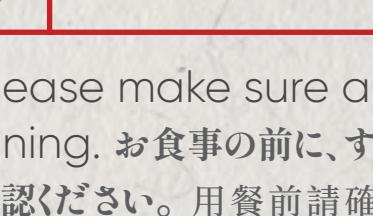
crispy tofu skin roll
響鈴捲

豆腐



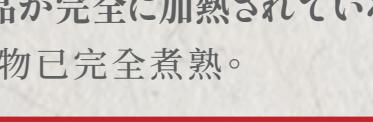
tofu
豆腐

魚豆腐



fish tofu
魚豆腐

油揚げ



deep fried dough
炸麵筋

干し豆腐



dried tofu
千張豆腐絲



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。

野菜

vegetable・蔬菜

ベビー昆布



baby kelp

有機海帶苗

白菜



nappa cabbage

白菜

トウガն



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



king oyster mushroom

皇子菇

エリンギ

キクラゲ



black fungus

木耳

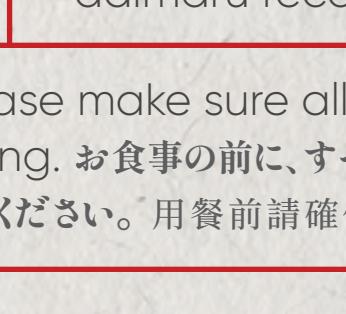


spinach

菠菜

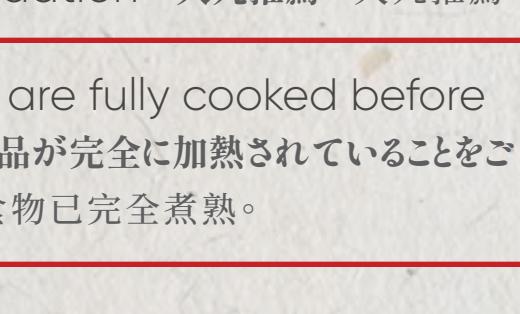
ほうれん草

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。



main • 主食

春雨



japanese glass noodle
日式粉絲

カンフン



flat glass noodle
火鍋苕皮

インスタントラーメン



hot pot noodle
非油炸火鍋麵

うどん



udon
烏冬

ご飯



steamed rice
白飯



dessert • 甜品

アイス



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



new hokkaido
milk pudding
(while supplies last)

北海道牛奶佈丁

クリームブリュレ



new creme brulee

焦糖布丁



sauce • 醤

ニンニク醤油



garlic soy

蒜香醬油

ごま油



new

Sesame Oil

香油碟

ポン酢



ponzu

柚子醋

ごまペースト

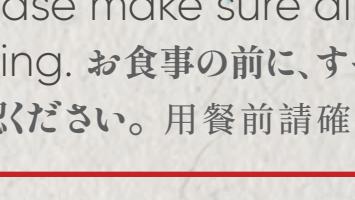


new

sesame paste

芝麻醬

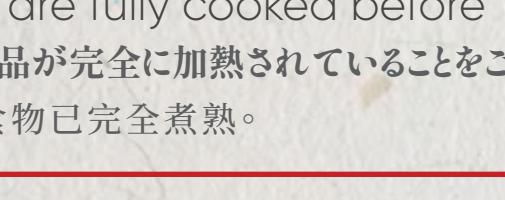
温泉たまご



onsen egg

溫泉蛋

たまご



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



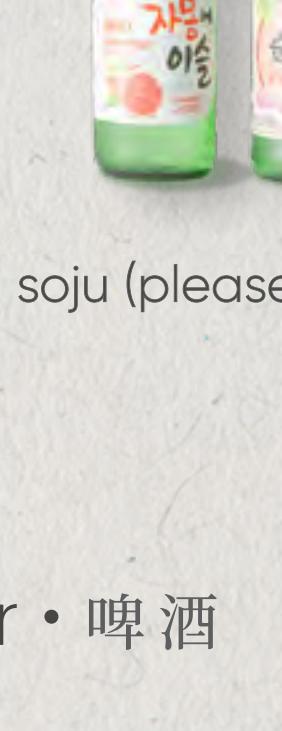
peach
桃子味

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

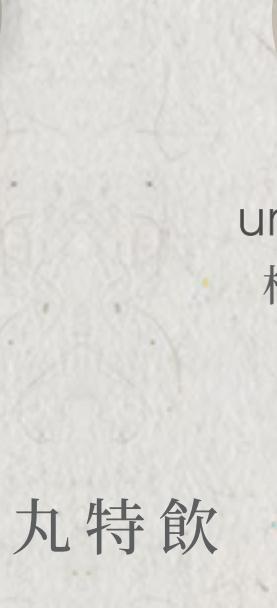
beer • 啤酒

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

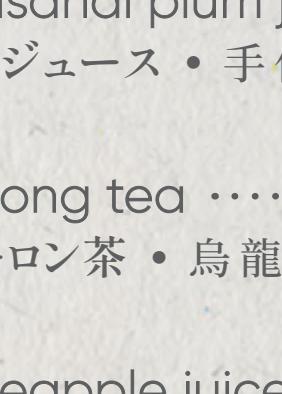
glass: \$9.00

(contains 1oz alcohol)

pitcher: \$16.00

(contains 2oz alcohol)

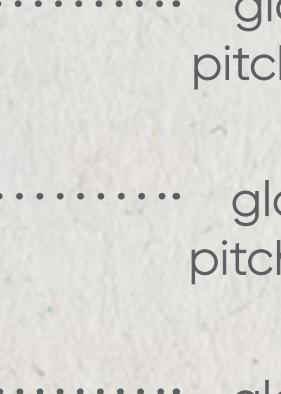
ゆずサワー



yuzu sawa

柚子蜂蜜特調

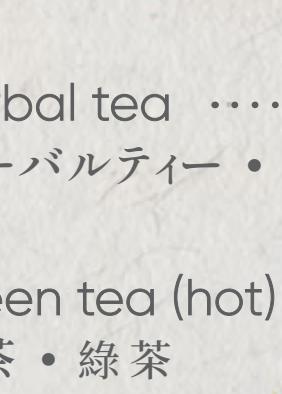
ライチモヒート



lychee mojito

荔枝薄荷特調

ピーチモヒート

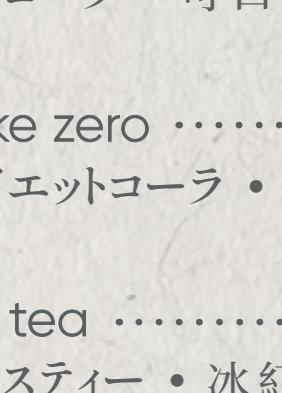


peach mojito

桃子薄荷特調

ピーチサワー

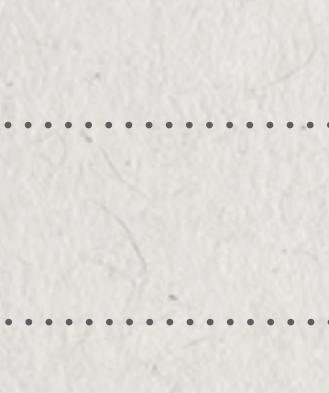
うめサワー



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

清爽草莓

ライチミントソーダ

ピーチソーダ

yuzu honey soda

柚子蜂蜜蘇打

lychee mint soda

荔枝薄荷蘇打

peach mint soda

桃子薄荷蘇打

peach soda

桃子蘇打

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

pitcher: \$7.00

oolong tea glass: \$4.00

ウーロン茶・烏龍茶

pitcher: \$9.00

pitcher: \$9.00

pineapple juice glass: \$4.00

パイナップルジュース・菠蘿汁

pitcher: \$9.00

pitcher: \$9.00

cold brew barley tea glass: \$3.50

むぎぢゃ・冷泡麥茶

pitcher: \$8.00

pitcher: \$8.00

herbal tea \$3.00

ハーバルティー・王老吉

\$3.00

\$3.00

green tea (hot) \$1.00

緑茶・綠茶

\$1.00

\$1.00

coke \$3.00

コカコーラ・可口可樂

\$3.00

\$3.00

coke zero \$3.00

ダイエットコーラ・零度可樂

\$3.00

\$3.00

ice tea \$3.00

アイスティー・冰紅茶

\$3.00

\$3.00

gingerale \$3.00

ジンジャーエール・薑汁汽水

\$3.00

\$3.00