



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。

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.



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



new 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

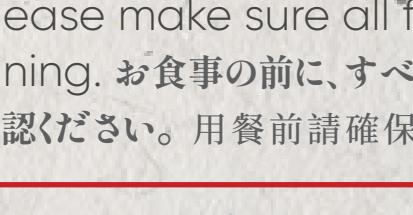
精選西冷肥牛

牛バラ
豚バラ



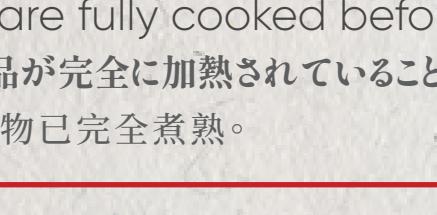
beef brisket

肥牛



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



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



octopus

八秒章鱼

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. 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

卵揚げ



new deep fried egg
炸蛋

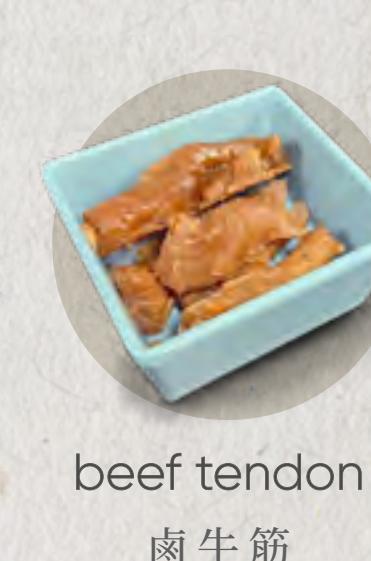
ガーリック



new garlic pork rib
蒜香排骨 (煮3分鐘)

パクチーペースト

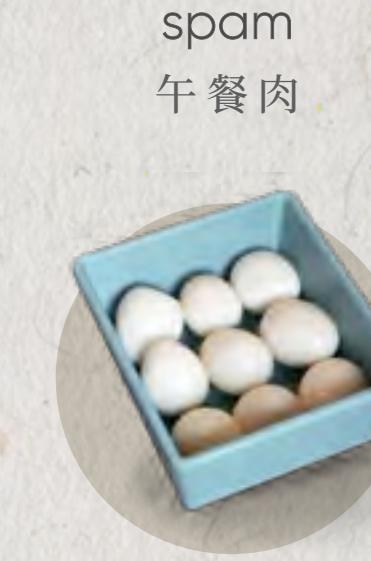
鴨血豆腐



new duck blood tofu
鴨血

new cilantro meat paste
香菜丸子

牛すじ



beef tendon
卤牛筋



new 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



new dumplings
手工餃子

手作り水餃子

牛センマイ



beef tripe
牛百葉



new thin-cut dried tofu
起泡豆乾

薄切り豆干

干し豆腐葉



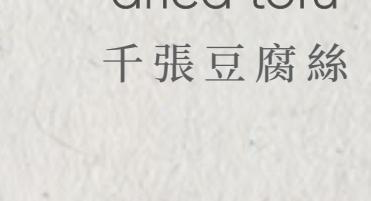
crispy tofu skin roll
鑊鈴捲



tofu
豆腐

豆腐

魚豆腐



fish tofu
魚豆腐



deep fried dough
炸麵筋

油揚げ

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、すべての食事が完全に加熱されていることを確認ください。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



new 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

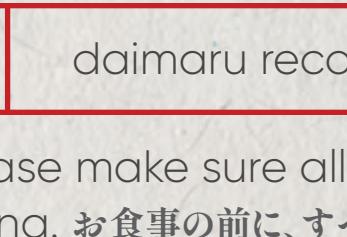


spinach

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

クレームブリュレ



new creme brulee
焦糖布丁



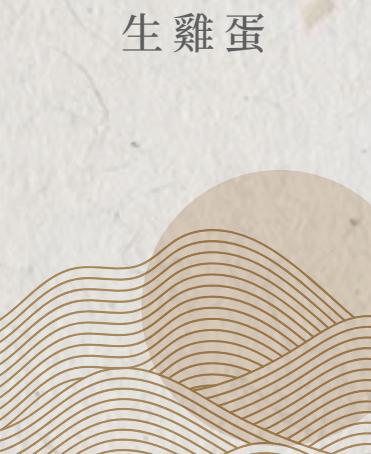
sauce • 醤

ニンニク醤油



garlic soy
蒜香醬油

ごま油



new Sesame Oil
香油碟

ポン酢

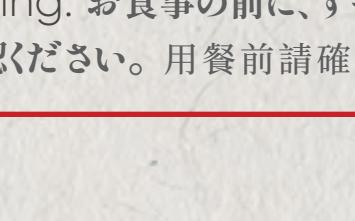


ponzu
柚子醋

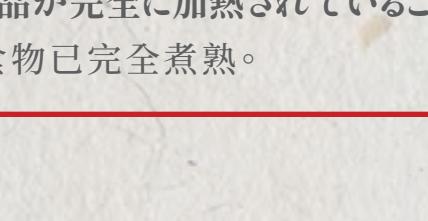


new sesame paste
芝麻醬

ビーナッツソース



new shacha
沙茶醬



raw egg
生雞蛋

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



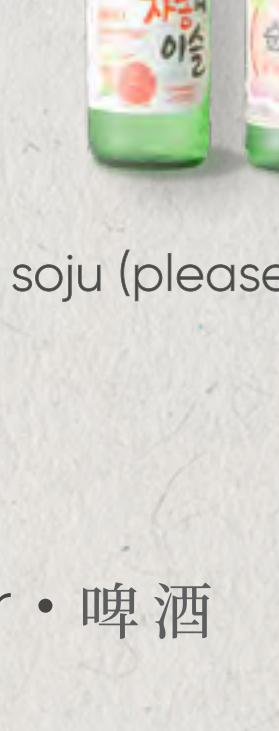
peach 桃子味

なし



pear 梨味

ゆず



yuzu 柚子味

うめ



plum 梅子味

焼酎

soju • 烧酒

\$20.00



soju (please ask your server for flavours)

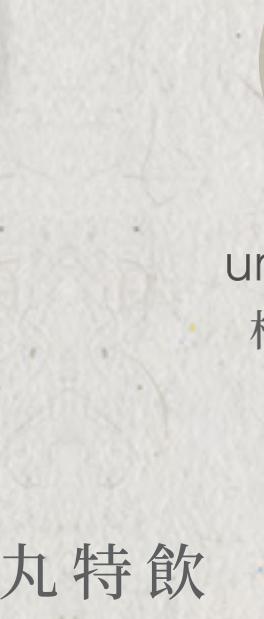
韓國燒酒

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

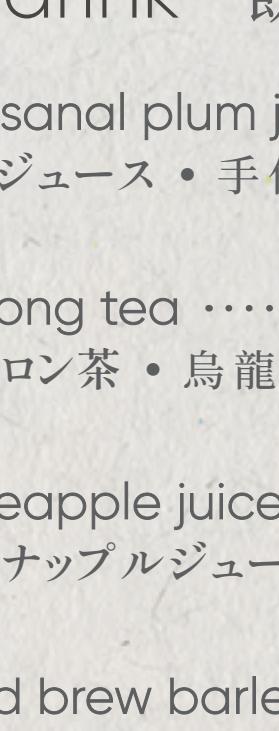
cocktails • 大丸特調

add \$2 for extra 1oz alcohol

glass: \$9.00
(contains 1oz alcohol)

pitcher: \$16.00
(contains 2oz alcohol)

ゆずサワー



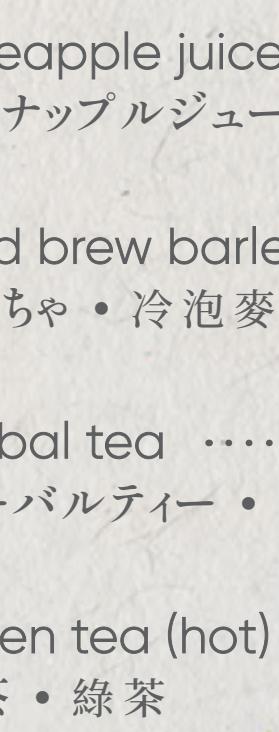
yuzu sawa
柚子蜂蜜特調

ライチモヒート



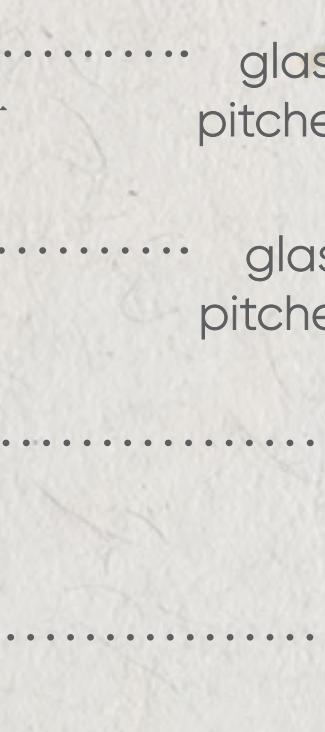
lychee mojito
荔枝薄荷特調

ピーチモヒート



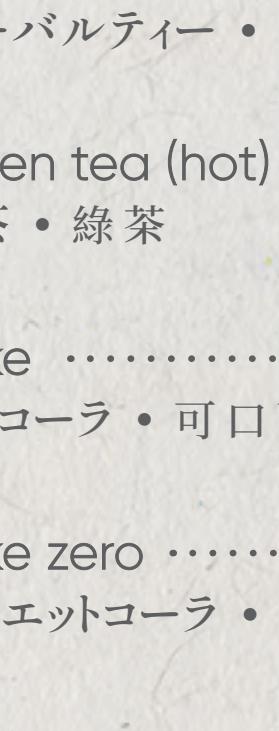
peach mojito
桃子薄荷特調

ピーチサワー



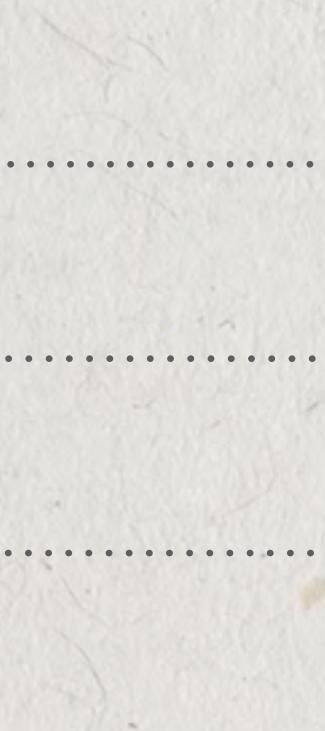
peach sawa
桃子特調

うめサワー



ume sawa
梅子特調

うめパイナップル



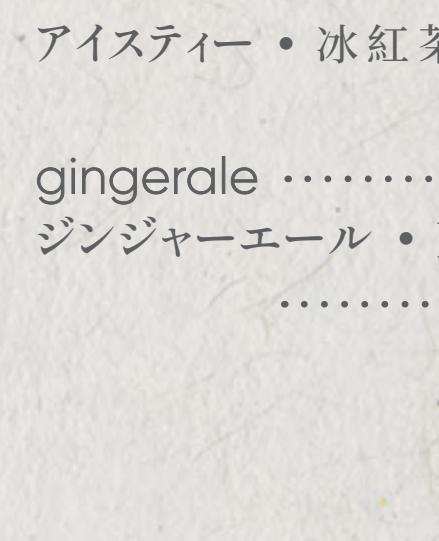
ume pineapple
梅子菠蘿特調

ソーダトドリンク

virgin mix • 大丸特飲

glass: \$7.00
pitcher: \$14.00

ゆずハチミツソーダ



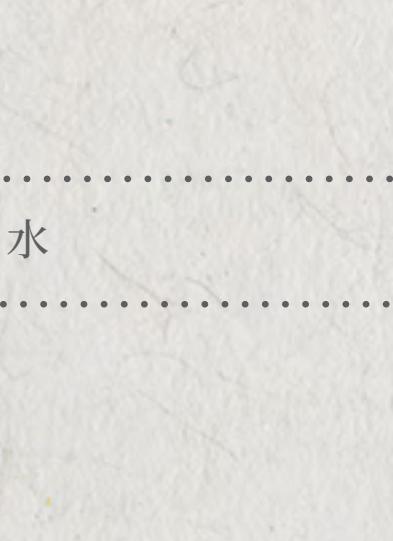
ピーチミントソーダ

passionfruit fresh tea
ハッショウティー

ストロベリーフレーバー

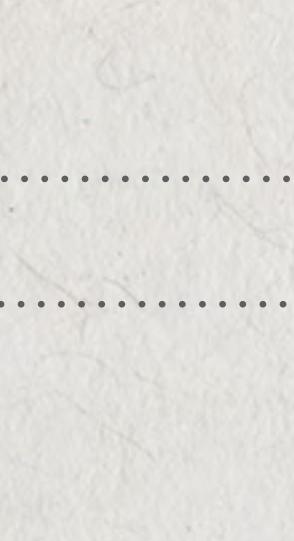
清爽百香茶

ピーチモヒート



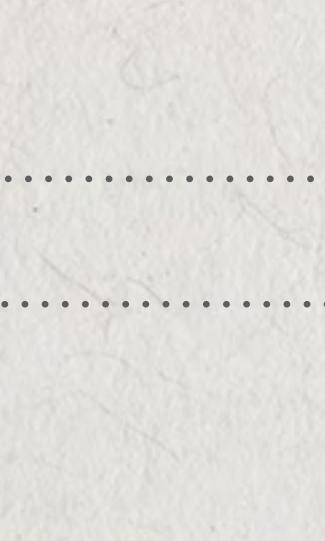
lychee mint soda
荔枝薄荷蘇打

ピーチソーダ



peach soda
桃子蘇打

うめソーダ



ume soda
梅子蘇打

ライチミントソーダ

ピーチソーダ

soft drink • 飲料

artisanal plum juice • 手作烏梅露

glass: \$3.00
pitcher: \$7.00

oolong tea • 烏龍茶

glass: \$4.00
pitcher: \$9.00

pineapple juice • 菠蘿汁

glass: \$4.00
pitcher: \$9.00

cold brew barley tea • 冷泡麥茶

glass: \$3.50
pitcher: \$8.00

herbal tea • 五草茶

glass: \$3.00

green tea (hot) • 綠茶

glass: \$3.00

coke • 可口可樂

glass: \$3.00

coke zero • 零度可樂

glass: \$3.00

ice tea • 冰紅茶

glass: \$3.00

gingerale • 薑汁汽水

glass: \$3.00