



公民日  
civic day  
**special hours**  
營業時間

Monday, Aug 4, 2025

**11am - 11pm**

applicable locations:  
markham | scarborough



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。

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。



10% Off

**Wagyu Set**

限定

SPECIAL  
OFFER

& Free All You Can Drink

CASH ONLY

all you can eat  
食べ放題・任食菜單

---

和牛セツト

wagyu set・和牛套餐

all day (premium all you can drink)

終日提供(プレミアム飲み放題)  
全天供應(包含任飲)

monday - thursday

月曜日から木曜日  
週一至週四

adult/大人/成人	\$87.99
child/子供/兒童(5-10)	\$27.99
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	\$89.99
child/子供/兒童(5-10)	\$27.99
kid/キッド/幼兒(0-4)	\$3.00

---

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

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



new

signature szechuan spicy soup

经典牛油鍋

regular spicy 正常辣・less spicy 少辣

すき焼き風スープ



🍣

sukiyaki soup

壽喜高湯

トムヤムクンスープ



🍣

tom yum soup

冬陰功湯

旨辛火鍋だし



spicy soup

清油麻辣鍋

極み豚骨だし

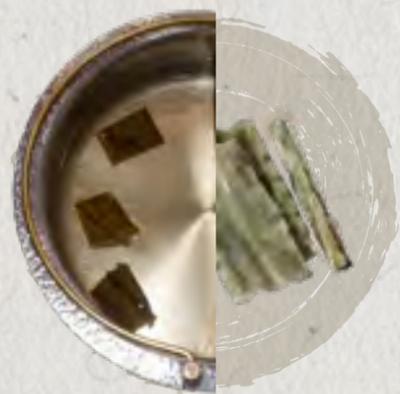


new

pork bone soup

豬骨高湯

昆布だし



kelp soup

昆布湯底

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。

# スナック

## snacks・小食

海藻サラダ



**new** seaweed shot  
養生海藻雪泥



**new** crispy pork  
小酥肉

クリスピーポーク

たこ焼き



takoyaki  
章魚小丸子



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

ツカイドジャツ  
カーチツプ

ステーキカツ



steak cutlet  
炸牛排



deep fried  
rice cake with  
brown sugar  
紅糖糍粑

もち揚げ

名古屋風手羽焼き



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



**new** watermelon  
西瓜

スイカ

# お肉

## fresh cut meat・現切肉

和牛



wagyu  
(chefs' choice cuts)

和牛

リブアイ



**new** premium ribeye  
特選肋眼肉



premium beef chuck  
頂級雪花牛肩肉

極上肩ロース

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

ズワイガニの足



snow crab  
legs

雪蟹腿

ヨーロッパエゾバイ



premium whelk  
翡翠螺



abalone  
鮑魚

アワビ

タイガーシュリンプ



tiger shrimp  
老虎蝦



premium oyster  
(seasonal)  
特級生蠔

プレミアムカキ

プレミアムホタテ



premium scallop  
特級帶子



scallop  
帶子

ホタテ

カムルチー



snakehead fish  
黑魚片



shrimp  
蝦

エビ

イカ



squid  
魷魚



squid ball  
花枝丸

イカ団子

カニカマ



crabmeat  
蟹柳



shrimp paste  
蝦滑

エビつみれ

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  
ポークリブ



**new** garlic pork rib  
蒜香排骨 (煮3分鐘)

卵揚げ



**new** deep fried egg  
炸蛋



**new** cilantro meat paste  
香菜丸子

パクチーペースト

鴨血豆腐



**new** duck blood tofu  
鴨血



**🍣** beef ball  
手打牛肉丸

手作り牛団子

牛すじ



beef tendon  
鹵牛筋



**new** dry celtuce  
貢菜

山くらげ

スパム



spam  
午餐肉



**🍣** dumplings  
手工餃子

手作り水餃子

うずら卵



quail egg  
鵪鶉蛋



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



**new** thin-cut dried tofu  
起泡豆乾

薄切り豆干

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

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



**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



**🍷** hokkaido  
milk pudding  
(while supplies last)  
北海道牛奶佈丁

北海道ミルクプリン

クレームブリュレ



**🍷** creme brulee  
焦糖佈丁



# たれ

## sauce • 蘸醬

ニンニク醤油



garlic soy  
蒜香醬油



**new** **🍷** Sesame Oil  
香油碟

ごま油

ポン酢



ponzu  
柚子醋



**🍷** sesame paste  
芝麻醬

ごまペースト

ピーナッツソース



**🍷** 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



pear  
梨味

なし

ゆず



yuzu  
柚子味



plum  
梅子味

うめ

# 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



chardonnay

シャルドネ

# 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



lychee mojito  
荔枝薄荷特調

ライチモヒート

ピーチモヒート



peach mojito  
桃子薄荷特調



peach sawa  
桃子特調

ピーチサワー

うめサワー



ume sawa  
梅子特調



ume pineapple  
梅子菠蘿特調

うめ

パイナップル

# 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

清爽莓莓

ゆずハチミツソーダ



yuzu honey soda  
柚子蜂蜜蘇打



lychee mint soda  
荔枝薄荷蘇打

ライチミントソーダ

ピーチミントソーダ



peach mint soda  
桃子薄荷蘇打



peach soda  
桃子蘇打

ピーチソーダ

うめソーダ



ume soda  
梅子蘇打



# ソフトドリンク

soft drink • 飲料

ay cd all you can drink

ay cd 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

ay cd pineapple juice ..... glass: \$4.00

パイナップルジュース • 菠蘿汁 pitcher: \$9.00

ay cd cold brew barley tea ..... glass: \$3.50

むぎちや • 冷泡麥茶 pitcher: \$8.00

herbal tea ..... \$3.00

ハーバルティー • 王老吉

ay cd green tea (hot) ..... \$1.00

緑茶 • 綠茶

ay cd coke ..... \$3.00

コカコーラ • 可口可樂

ay cd coke zero ..... \$3.00

ダイエットコーラ • 零度可樂

ay cd ice tea ..... \$3.00

アイステイー • 冰紅茶

ay cd gingerale ..... \$3.00

ジンジャーエール • 薑汁汽水