



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。



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。

all you can eat
食べ放題・任食菜单

和牛セレクト

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

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

單味鍋

\$17.99

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

二色鍋



2 flavour soup base

鴛鴦鍋

\$19.99

四川名物

スパイシーなスープ



new signature szechuan
spicy soup

经典牛油鍋



guizhou
sour soup

貴州酸湯

貴州風酸味スープ

regular spicy 正常辣 • less spicy 少辣

トムヤムクンスープ



new tom yum soup

冬陰功湯

すき焼き風スープ



new sukiyaki soup

壽喜高湯

極み豚骨だし



new pork bone soup

豬骨高湯

旨辛火鍋だし



spicy soup

清油麻辣鍋

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

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



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

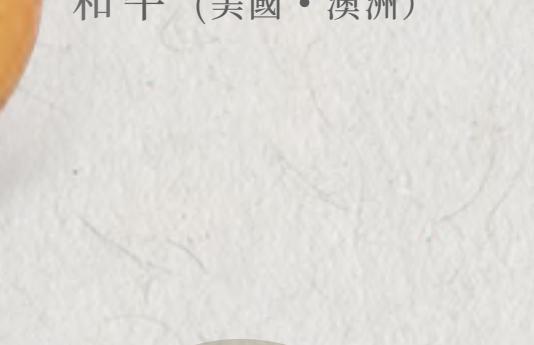
紅糖糍粑

パイナップル



new pineapple

菠蘿



お肉

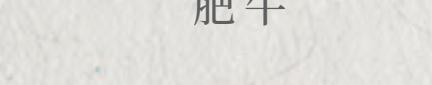
和牛



wagyu (US · AUS)

和牛 (美國 · 澳洲)

極上肩ロース



premium beef chuck

頂級雪花牛肩肉

極上牛バラ



premium beef brisket

頂級雪花牛肉

牛バラ
豚バラ



selected sirloin

精選西冷肥牛



beef brisket

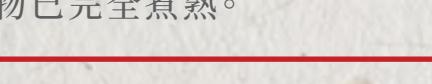
肥牛

ラム



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

ズワイガニの足
ヨーロッパエゾバイ
タイガーシュリンプ
プレミアムホタテ
カムルチー

アワビ
プレミアムカキ
ホタテ
エビ
イカ
カニカマ
バサ



snow crab legs

雪蟹腿



premium whelk

翡翠螺



abalone

鮑魚



tiger shrimp

老虎蝦



premium oyster (seasonal)

特級生蠔



premium scallop

特級帶子



scallop

帶子



snakehead fish

黑魚片



shrimp

蝦



squid

魷魚



octopus

八秒章魚



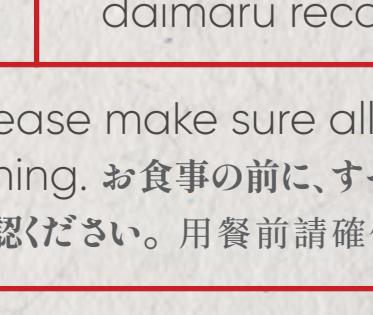
crabmeat

蟹柳



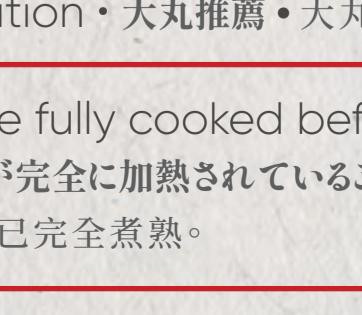
squid ball

花枝丸



basa fish

巴沙魚



shrimp paste

蝦滑



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)

ポークリブ

鴨血豆腐



new duck blood tofu
鴨血

パクチーペースト



new cilantro meat paste
香菜丸子

牛すじ



beef tendon
卤牛筋

手作り牛団子



new beef ball
手打牛肉丸

スパム



spam
午餐肉

山くらげ



new dry celtuce
貢菜

うずら卵



quail egg
鵝鶴蛋

手作り水餃子



new dumplings
手工餃子

牛センマイ



beef tripe
牛百葉



マメ製品

干し湯葉



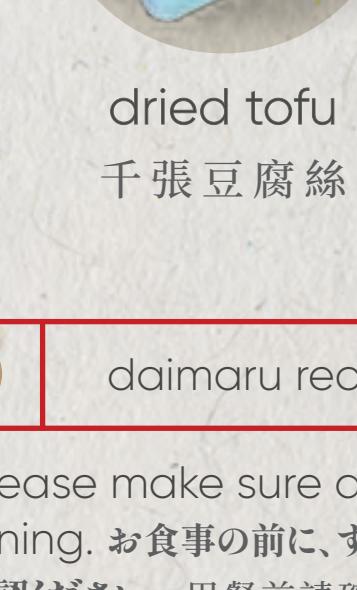
new crispy tofu skin
起泡豆皮

薄切り豆干



new thin-cut dried tofu
起泡豆乾

湯葉巻き

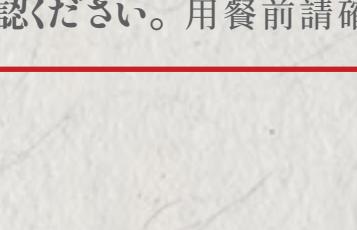


crispy tofu skin roll
饅鈴捲

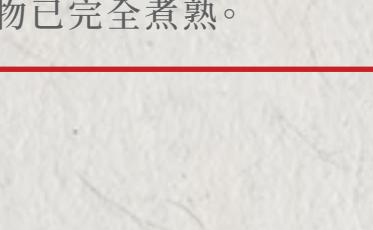


tofu
豆腐

魚豆腐



fish tofu
魚豆腐



deep fried dough
炸麵筋

干し豆腐



dried tofu
千張豆腐絲



油揚げ

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

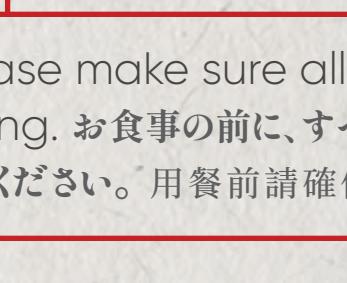


spinach

菠菜

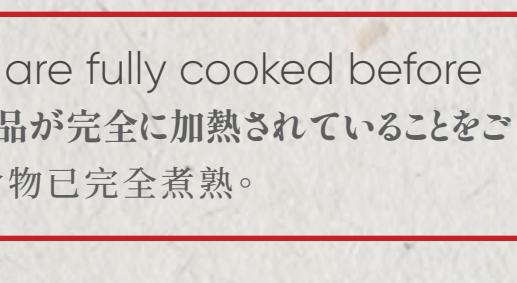
ほうれん草

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



flat glass noodle
火鍋苕皮

カンフン

インスタント トライーメン



hot pot noodle
非油炸火鍋麵



udon
烏冬

うどん

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)



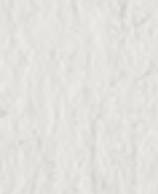
new hokkaido
milk pudding
(while supplies last)

北海道ミルクプリン

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



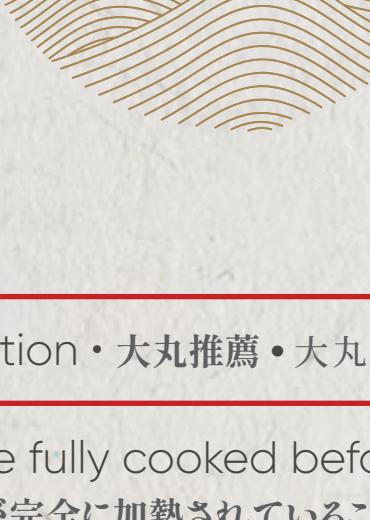
new Sesame Oil
香油碟

ごま油

ポン酢



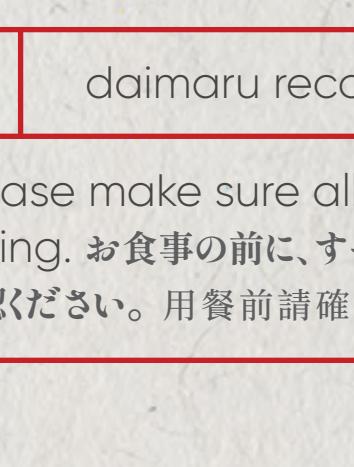
ponzu
柚子醋



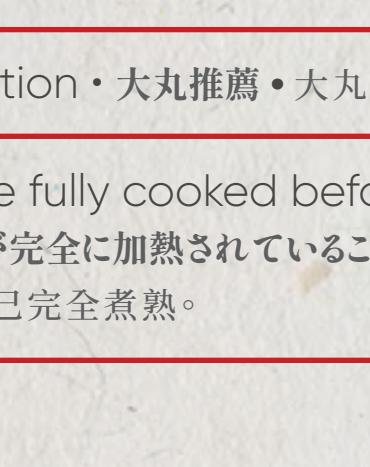
new sesame paste
芝麻醬

ごまペースト

ピーナツソース



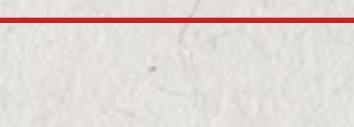
new shacha
沙茶醬



raw egg
生雞蛋

たまご

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



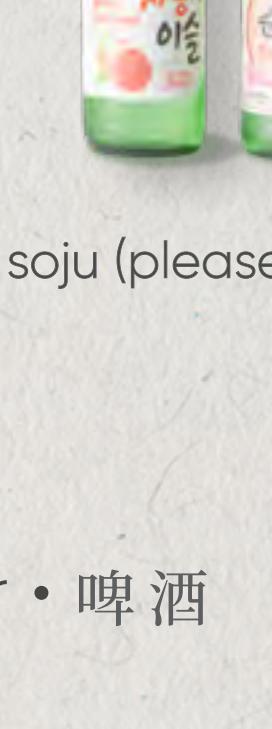
peach
桃子味

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

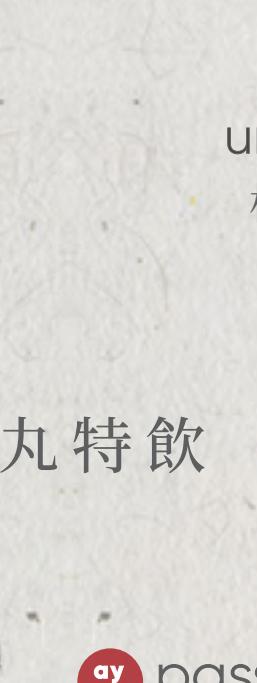
beer • 啤酒

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



shiraz

シャルドネ



chardonnay

カクテル

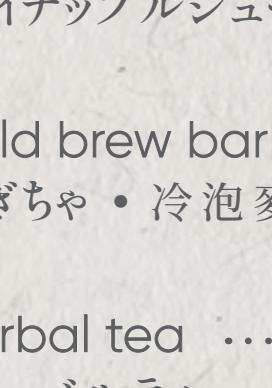
cocktails • 大丸特調

add \$2 for extra 1oz alcohol

glass: \$9.00
(contains 1oz alcohol)

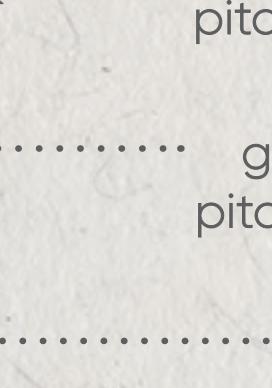
pitcher: \$16.00
(contains 2oz alcohol)

ゆずサワー



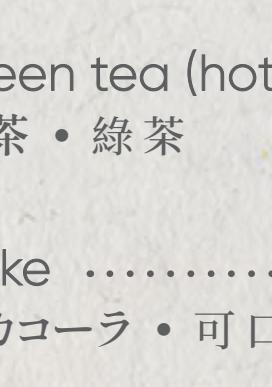
yuzu sawa
柚子蜂蜜特調

ライチモヒート



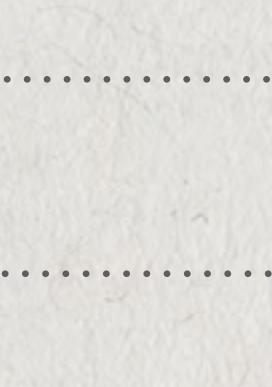
lychee mojito
荔枝薄荷特調

ピーチモヒート



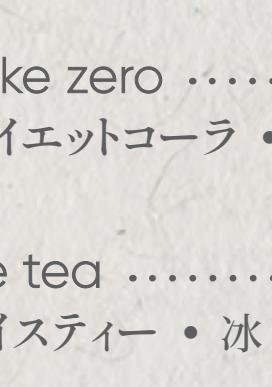
peach mojito
桃子薄荷特調

ピーチソーダ



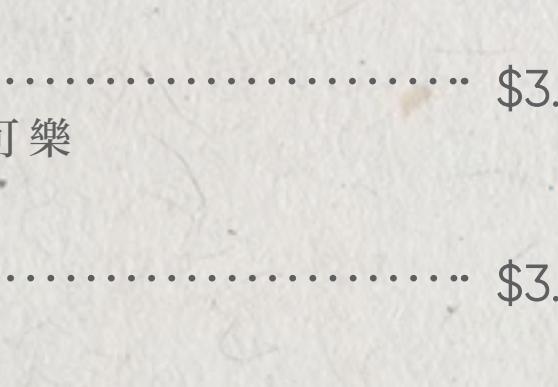
peach soda
桃子蘇打

うめソーダ



ume soda
梅子蘇打

ライチミントソーダ



lychee mint soda
荔枝薄荷蘇打

ドリンク

virgin mix • 大丸特飲

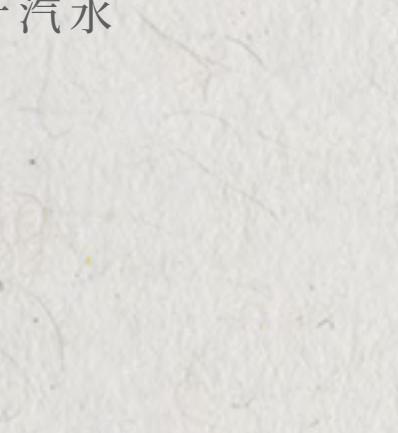
all you can drink

ゆずハチミツソーダ



yuzu honey soda
柚子蜂蜜蘇打

ピーチソーダ



lychee mint soda
荔枝薄荷蘇打

ピーチミントソーダ



peach mint soda
桃子薄荷蘇打

ピーチソーダ



peach soda
桃子蘇打

うめソーダ



ume soda
梅子蘇打

ライチモヒート



lychee mojito
荔枝薄荷特調

soft drink • 飲料

ピーチミントソーダ

peach mint soda
桃子薄荷蘇打

ピーチソーダ

peach soda
桃子蘇打

コカ・コーラ

coca-cola
可口可樂

ライチモヒート

lychee mojito
荔枝薄荷特調

コカ・ゼロ

coca-cola zero
零度可樂

ピーチソーダ

peach soda
桃子蘇打

アイスティー

ice tea
冰紅茶

ライチモヒート

lychee mojito
荔枝薄荷特調

ジンジャーエール

ginger ale
薑汁汽水

ピーチソーダ

peach soda
桃子蘇打