



# 和牛系列 專屬尊享禮遇

預約優先入座

現金支付九折

盡享無限暢飲

## wagyu ayce menus exclusive privileges

- **priority seating** with reservation.
- **10% off** cash payments.
- premium **all you can drink**.

和牛與A5和牛任食菜單均享此優惠。 valid for wagyu & a5 wagyu ayce menus.  
最終解釋權歸大丸所有。 Daimaru Shabu Shabu™ reserved all the right for final explanation.



# children's special

## 兒童優惠價

limited time offer 限時優惠

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

\* 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。



新年  
重磅  
新品  
上市

# 深海 鳌鱼 虾



introducing  
**norway lobster**

僅限和牛任食菜單供應  
only available in **ayce** wagyu menu.

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!

# 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



all you can eat  
食べ放題・任食菜單

---

日本和牛セツト

japanese wagyu A5 set  
大丸日本和牛套餐

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 - sunday & holidays  
月曜日~日曜日・祝日  
週一至週日及節假日

adult/大人/成人	\$140.00
child/子供/兒童(5-10)	\$69.99
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 10g. / 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



guizhou sour soup

貴州酸湯

貴州風酸味スープ

トムヤムクンスープ



tom yum soup

冬陰功湯



sukiyaki soup

壽喜高湯

すき焼き風スープ

極み豚骨だし



new

pork bone soup

豬骨高湯



spicy soup

清油麻辣鍋

旨辛火鍋だし

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. \*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。

# スナック

snacks・小食

たこ焼き



takoyaki  
章魚小丸子



**new** crispy pork  
小酥肉

クリスピーポーク

名古屋風手羽焼き



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



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

ツカイドジャップ  
カーチップ

パイナップル



**new** pineapple  
菠蘿



deep fried  
rice cake with  
brown sugar  
紅糖糍粑

もち揚げ

# お肉

fresh cut meat・現切肉

**new** japanese  
wagyu

日本和牛  
(A3・A5)



期間限定  
Limited  
Time  
daimaru new item

日本和牛

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



premium beef brisket  
頂級雪花牛肉

極上牛バラ

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



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。

# 海鮮

seafood・海鮮

ノルウェー  
ロブスター



Norway  
Lobster

深海螯蝦

snow crab  
legs

雪蟹腿



ズワイガニの足

ヨーロツパエゾバイ



premium whelk

翡翠螺



abalone

鮑魚

アワビ

プレミアムホタテ



premium scallop

特級帶子



premium oyster  
(seasonal)

特級生蠔

プレミアムカキ

カムルチー



snakehead fish

黑魚片



scallop

帶子

ホタテ

イカ



squid

魷魚



shrimp

蝦

エビ

カニカマ



crabmeat

蟹柳



new

octopus

八秒章魚

タコ

バサ



basa fish

巴沙魚



squid ball

花枝丸

イカ団子

エビつみれ



shrimp paste

蝦滑



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

卵揚げ



**new** deep fried egg  
炸蛋

ガーリック  
ポークリブ



**new** garlic pork rib  
蒜香排骨 (煮3分鐘)

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  
鹵牛筋

手作り牛団子



**🍲** 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  
鶉鶉蛋

手作り水餃子



**🍲** dumplings  
手工餃子

牛センマイ



beef tripe  
牛百葉



# マメ製品

## made from soy • 豆製品

干し湯葉



**new** crispy tofu skin  
起泡豆皮

干し豆腐



dried tofu  
千張豆腐絲

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



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

レタス



lettuce  
生菜

エノキ



enoki mushroom  
金針菇

エリンギ



king oyster mushroom  
皇子菇

タケノコ



bamboo shoot  
筍尖

ほうれん草



spinach  
菠菜

キクラゲ



black fungus  
木耳

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。

# 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 cone  
(limit 1 per person)  
冰淇淋甜筒



**re** hokkaido milk pudding  
(while supplies last)  
北海道牛奶布丁

北海道ミルクプリン

クレームブリュレ



**re** creme brulee  
焦糖布丁



# たれ

## sauce・蘸醬

ニンニク醤油



garlic soy  
蒜香醬油



**new** **re** Sesame Oil  
香油碟

ごま油

ポン酢



ponzu  
柚子醋



**re** sesame paste  
芝麻醬

ごまペースト

ピーナッツソース



**re** 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. \*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 |  | peach<br>桃子味 | なし |
|    |  | pear<br>梨味   |    |
| ゆず |  | yuzu<br>柚子味  | うめ |
|    |  | 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 |  | 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<br>柚子蜂蜜特調     | ライチモヒート  |
|         |  | lychee mojito<br>荔枝薄荷特調 |          |
| ピーチモヒート |  | peach mojito<br>桃子薄荷特調  | ピーチサワー   |
|         |  | peach sawa<br>桃子特調      |          |
| うめサワー   |  | ume sawa<br>梅子特調        | うめパイナップル |
|         |  | ume pineapple<br>梅子菠蘿特調 |          |

# ノンアルコールミックス

virgin mix • 大丸特飲 **ay cd** all you can drink



- ay cd** passionfruit fresh tea  
 パッションティーエード  
 清爽百香茶
- ay cd** 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 |  | <b>ay cd</b> yuzu honey soda<br>柚子蜂蜜蘇打  | ライチミントソーダ |
|           |  | <b>ay cd</b> lychee mint soda<br>荔枝薄荷蘇打 |           |
| ピーチミントソーダ |  | <b>ay cd</b> peach mint soda<br>桃子薄荷蘇打  | ピーチソーダ    |
|           |  | <b>ay cd</b> peach soda<br>桃子蘇打         |           |
| うめソーダ     |  | <b>ay cd</b> ume soda<br>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  
 ume juice • 手作烏梅露 pitcher: \$7.00
- oolong tea ..... glass: \$4.00  
 烏龍茶 • 烏龍茶 pitcher: \$9.00
- ay cd** pineapple juice ..... glass: \$4.00  
 pineapple juice • 菠蘿汁 pitcher: \$9.00
- 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  
 アイスティー • 冰紅茶
- ay cd** gingerale ..... \$3.00  
 ジンジャーエール • 薑汁汽水