

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

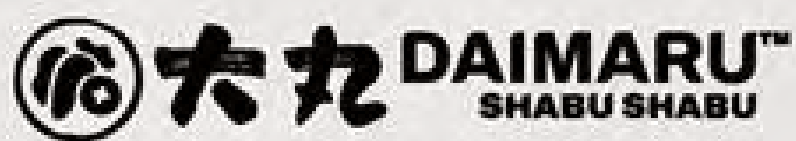
limited time offer  
限時優惠

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







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。





everyday 12pm-4pm (weekend & holidays +\$2)

每日下午十二點至四點 (周末及節假日+\$2)

• ayce lunch happy hour •

# 午餐任食套餐

all inclusive 鍋底全包

\$26.99



\* 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・任食菜單

---

ランチセット

lunch happy hour set  
大丸午間套餐

12:00pm - 4:00pm

monday - friday  
月曜日から金曜日  
週一至週五

adult/大人/成人	\$26.99
child/子供/兒童(5-10)	\$15.99
kid/キッド/幼兒(0-4)	\$0

sat, sun & holidays  
土曜・日曜・祝日  
週六，週日及節假日

adult/大人/成人	\$28.99
child/子供/兒童(5-10)	\$15.99
kid/キッド/幼兒(0-4)	\$0

soup base included  
スープベース付き  
包含鍋底

Payment Method: Canadian debit cards or cash only.

---

Seating limit is 1 hour 45 minutes.

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  
單味鍋

二色鍋



2 flavour soup base  
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 +\$2

regular spicy 正常辣・less spicy 少辣

貴州風酸味スープ



guizhou  
sour soup

貴州酸湯

トムヤムクンスープ



tom yum soup  
冬陰功湯

すき焼き風スープ



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。



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

ツカイドジャップ  
カーチップ



 hokkaido  
potato chips  
北海道風烤薯片



takoyaki  
章魚小丸子

たこ焼き

もち揚げ



 deep fried rice cake  
with brown sugar  
紅糖糍粑



 pineapple  
菠蘿

パイナップル

# お肉

## fresh cut meat・現切肉

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

エビ



shrimp  
蝦



crabmeat  
蟹柳

カニカマ

イカ



squid  
魷魚



basa fish  
巴沙魚

バサ



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

パクチーペースト



**new** cilantro meat paste  
香菜丸子

ガーリック

ポークリブ



**new** garlic pork rib  
蒜香排骨 (煮3分鐘)

うずら卵



quail egg  
鵪鶉蛋

spam



spam  
午餐肉

# マメ製品

## made from soy • 豆製品

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

豆腐



tofu  
豆腐

油揚げ



deep fried dough  
炸麵筋

魚豆腐



fish tofu  
魚豆腐

干し豆腐



dried tofu  
千張豆腐絲

# 野菜

## vegetable • 蔬菜

ベビー昆布



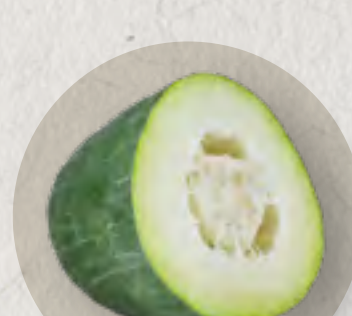
**new** baby kelp  
有機海帶苗

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



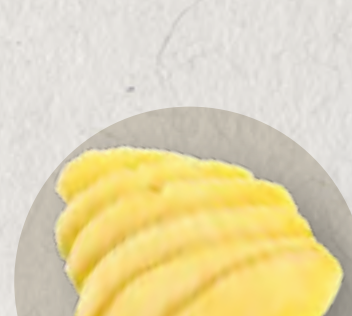
black fungus  
木耳

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



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



# デザート

## dessert・甜品

アイス



**new** ice cream cone  
(limit 1 per person)  
冰淇淋甜筒



北海道ミルクプリン

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

# たれ

## sauce・蘸醬

ニンニク醤油



garlic soy  
蒜香醬油



ごま油

**new** **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

ピーナッツソース



**new** shacha  
沙茶醬



たまご

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

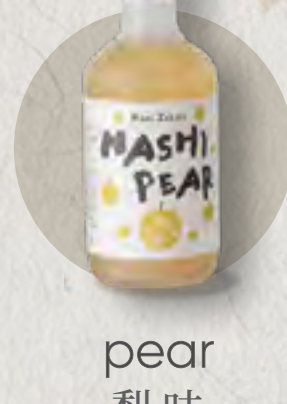
60ml: \$6.00  
90ml: \$9.00  
bottle: \$30.00

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 • 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

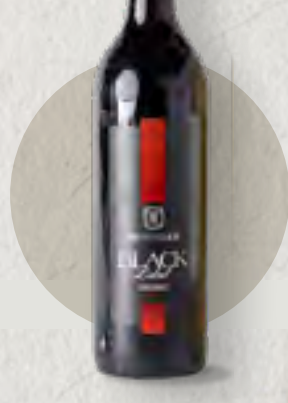
# ワイン

wine • 葡萄酒

5oz: \$7.00

bottle: \$23.00

シラー



shiraz

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

# ノンアルコールミクス

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



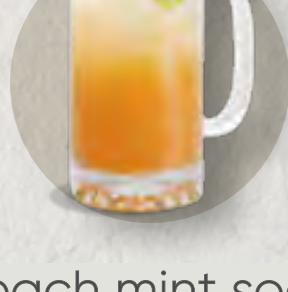
yuzu honey soda  
柚子蜂蜜蘇打

ライチミントソーダ



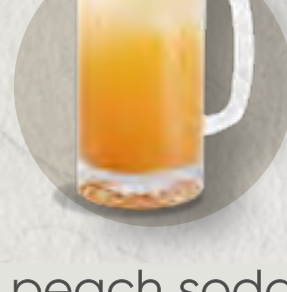
lychee mint soda  
荔枝薄荷蘇打

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



# 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

oolong tea ..... glass: \$4.00

ウーロン茶 • 烏龍茶 ..... pitcher: \$9.00

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

パイナップルジュース • 菠蘿汁 ..... pitcher: \$9.00

herbal tea ..... \$3.00

ハーバルティー • 王老吉

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

緑茶 • 綠茶

coke ..... \$3.00

コカコーラ • 可口可樂

coke zero ..... \$3.00

ダイエットコーラ • 零度可樂

ice tea ..... \$3.00

アイスティー • 冰紅茶

gingerale ..... \$3.00

ジンジャーエール • 薑汁汽水