



大丸新品 酸辣清香

貴州酸湯

大丸

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)

• Dayce 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・任食菜单

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



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

new 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

ツカイドジヤツ
カーチップ
パイナップル



hokkaido potato chips
北海道風烤薯片

たこ焼き



takoyaki
章魚小丸子

もち揚げ



new deep fried rice cake
with brown sugar

紅糖糍粑

パイナップル



new pineapple

菠蘿

お肉

特撰サーロイン
ラム



new selected sirloin

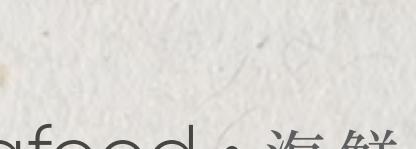
精選西冷肥牛

牛バラ



beef brisket

肥牛



lamb

羊肉



pork belly

全自然豬五花

豚バラ

海鲜

エビ



shrimp

蝦

カニカマ



crab meat

蟹柳

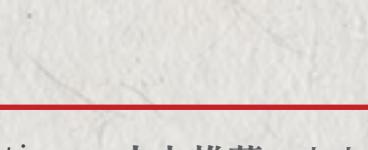
バサ

イカ



squid

鱿魚



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

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

鶴鶏蛋

スパム



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

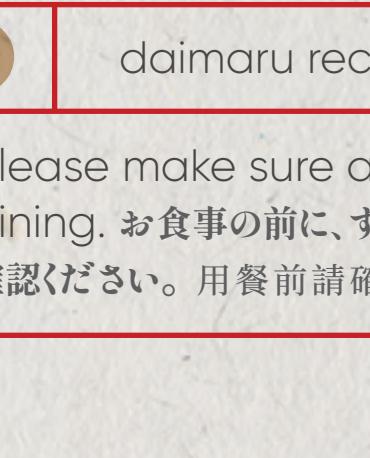
ヨウマイツアイ



a-choy

a菜

大根



radish

白蘿

レタス

エノキ

enoki mushroom

金針菇

corn

玉米

タケノコ

bamboo shoot

筍尖

king oyster mushroom

皇子菇

コーン

キクラゲ

black fungus

木耳

spinach

菠菜

エリンギ

ジヤガイモ

potato

土豆

ほうれん草

daimaru recommendation • 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確認してください。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
トラー
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 cone
(limit 1 per person)

冰淇淋甜筒



new hokkaido
milk pudding
(while supplies last)

北海道牛奶佈丁

北海道ミルクプリン



sauce • 蘸醬

ニンニク
醤油



garlic soy

蒜香醬油



new new Sesame Oil

香油碟

ごま油

ポン酢



ponzu

柚子醋

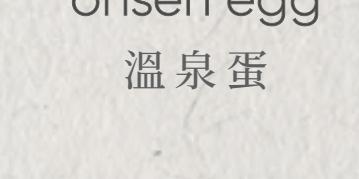


new sesame paste

芝麻醬

ごまペースト

温泉たまご



onsen egg

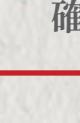
温泉蛋



raw egg

生雞蛋

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。

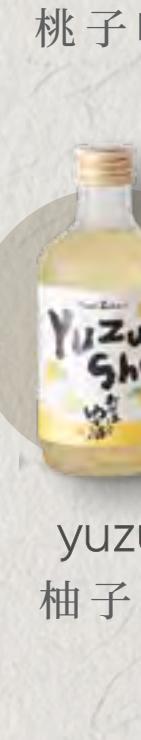


果実酒

fruity sake • 果味酒

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

もも



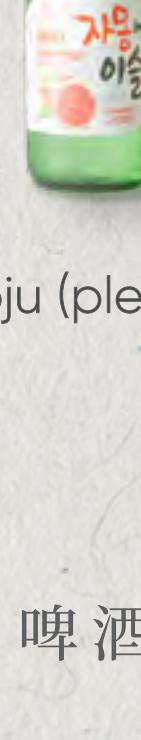
peach 桃子味

なし



pear 梨味

ゆず



yuzu 柚子味

うめ



ume 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

サツボロ



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

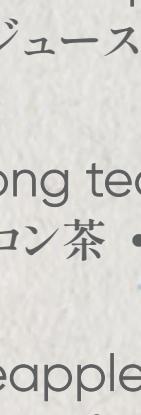
add \$2 for extra 1oz alcohol

glass: \$9.00
(contains 1oz alcohol)

pitcher: \$16.00

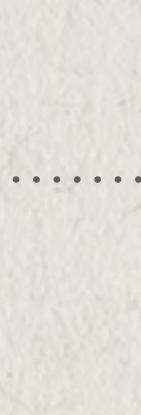
(contains 2oz alcohol)

ゆずサワー



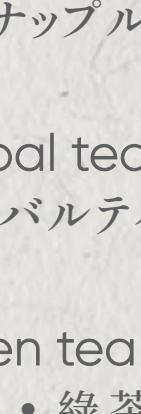
yuzu sawa 柚子蜂蜜特調

ライチモヒート



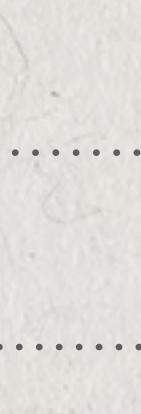
lychee mojito 荔枝薄荷特調

ピーチモヒート



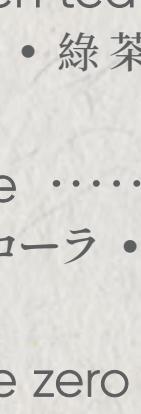
peach mojito 桃子薄荷特調

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

ソフトドリンク

soft drink • 飲料

artisinal plum juice ウメジュース • 手作烏梅露

glass: \$3.00

pitcher: \$7.00

oolong tea ウーロン茶 • 烏龍茶

glass: \$4.00

pitcher: \$9.00

pineapple juice パイナップルジュース • 波蘿汁

glass: \$4.00

pitcher: \$9.00

herbal tea ハーバルティー • 王老吉

glass: \$3.00

green tea (hot) 緑茶 • 緑茶

glass: \$1.00

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