

# 七月限定 盛夏甄選

limited time only in july!

**\$21.99**

午市輕放題套餐

**all inclusive**

lunch ayce lite

周一至周五下午12-5pm

mon-fri 12pm-5pm

節假日除外 excludes holidays

**\$27.99\***

午餐任食套餐

**all inclusive**

lunch happy hour

周一至周五5pm前

mon-fri before 5pm

周末及節假日4pm前

sat, sun & holidays before 4pm

**\$32.99\***

宵夜任食套餐

**all inclusive**

late night happy hour

周日至周五8:30pm後

sun-fri after 8:30pm

**\$40.99\***

全日精選套餐



**all day all inclusive**

premium set

每天全日無限暢享

all day everyday

鍋底小料臺包享

all-inclusive soup base  
and dipping sauce



\*午餐周末和節假日+\$2; 宵夜/全日精選周五-周日和節假日+\$2

Lunch: weekend & holidays +\$2. Late night/All-day Premium: Fri-Sun & holidays +\$2

\*飲料任喝節假日除外 AYCD Excludes holidays.

\*\*最終解釋權歸大丸所有。Daimaru Shabu Shabu™ reserves all rights.

# 鮮 椒 麻 辣 湯

椒香四溢  
麻辣過癮

introducing  
**fresh chili  
spicy  
soup**



**大丸**  
DAIMARU™  
SHABU SHABU

馥  
鬱  
醇  
香

# 中式臘腸



introducing  
**chinese  
sausage**



所有任食套餐均有供應（午市輕放題套餐除外）。  
applicable to all ayce menus (except for lunch ayce lite menu).

# children's special 兒童優惠價



limited time offer 限時優惠

**children**  
兒童  
(5-10 yrs old)

**lunch & late  
night set**  
午餐  
+ 宵夜套餐

**\$9.99**

**premium  
set**  
精選套餐

**\$14.99**

**wagyu  
set**  
和牛套餐

**\$27.99**

**japanese  
a5 wagyu set**  
日本和牛套餐

**\$49.99**

**kids 幼兒**  
(0-4 yrs old)

**free**

**free**

**free**

**free**

\* Price does not include soup base. 價格不包含鍋底。

\* 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。

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

monday – friday before 5:00pm

月曜日から金曜日  
週一至週五

|                   |         |
|-------------------|---------|
| adult/大人/成人       | \$27.99 |
| child/子供/兒童(5-10) | \$15.99 |
| kid/キッド/幼兒(0-4)   | \$0     |

sat, sun & holidays before 4:00pm

土曜・日曜・祝日  
週六，週日及節假日

|                   |         |
|-------------------|---------|
| adult/大人/成人       | \$29.99 |
| 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

新鮮な唐辛子の  
スパイシースープ



**new** fresh chili  
spicy soup  
鮮椒麻辣湯



**new** signature szechuan  
spicy soup  
经典牛油鍋 **+\$1**

スパイシーなスープ  
四川名物

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



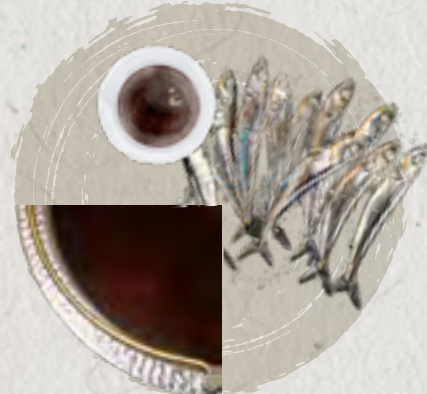
**new** golden  
pumpkin soup  
南瓜金湯

黄金スープ  
かぼちやの

極み豚骨だし



**new** pork bone soup  
豬骨高湯



**new** sukiyaki soup  
壽喜高湯

すき焼き風スープ

トマトだし



tomato soup  
番茄高湯



spicy soup  
清油麻辣鍋

旨辛火鍋だし



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。

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

揚げパン



new

Golden Fried Buns  
黄金饅頭

たこ焼き



takoyaki  
章魚小丸子

もち揚げ



deep fried  
rice cake with  
brown sugar  
紅糖糍粑



# お肉

## fresh cut meat・現切肉

特撰サーロイン



new

selected sirloin  
精選西冷肥牛

牛バラ



beef brisket  
肥牛

ラム



lamb  
羊肉

豚バラ



pork belly  
全自然豬五花

# 海鮮

## seafood・海鮮

エビ



shrimp  
蝦

カニカマ



crabmeat  
蟹柳

イカ



squid  
魷魚

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. \*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

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)

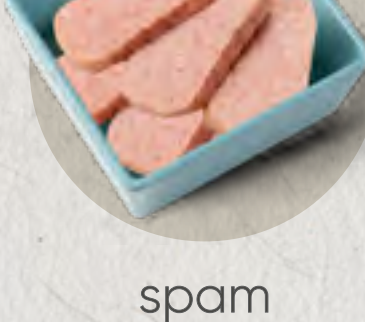
ラブチヨン



**new** chinese sausage

臘腸

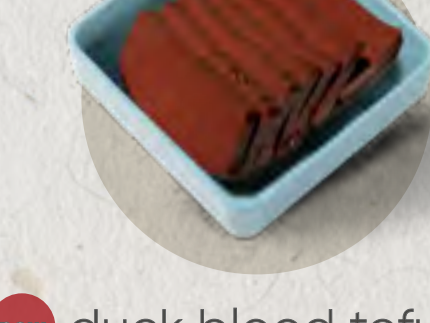
スパム



spam

午餐肉

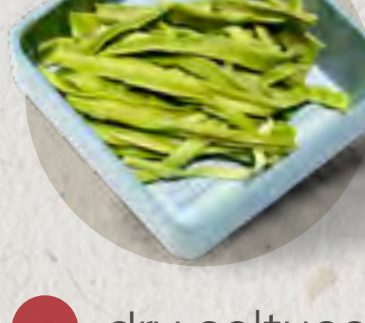
鴨血豆腐



**new** duck blood tofu

鴨血

山くらげ



**new** dry celtuce

貢菜

うずら卵



quail egg

鵪鶉蛋



# マメ製品

## made from soy • 豆製品

干し湯葉



**new** crispy tofu skin

起泡豆皮

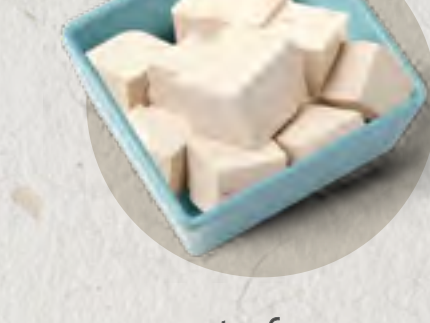
湯葉巻き



**new** crispy tofu skin roll

響鈴捲

豆腐



tofu

豆腐

干し豆腐



dried tofu

千張豆腐絲

魚豆腐



fish tofu

魚豆腐

油揚げ



deep fried dough

炸麵筋

# 野菜

## vegetable • 蔬菜

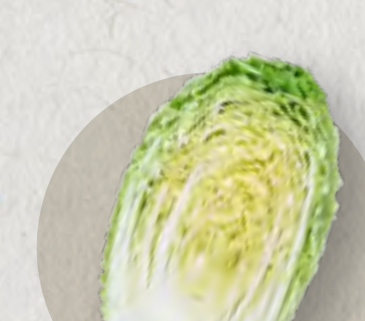
ベビー昆布



**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

コーン



corn

玉米

エノキ



enoki mushroom

金針菇

レタス



lettuce

生菜

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. \*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

生  
麵



new

noodle  
手擀麵

カ  
ン  
フ  
ン



flat glass  
noodle  
火鍋苕皮

春  
雨



japanese glass  
noodle  
日式粉絲

ご  
飯



steamed rice  
白飯

イ  
ン  
ス  
タ  
ン  
ト  
ラ  
ー  
メ  
ン



hot pot noodle  
非油炸火鍋麵



# 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

ビ  
ン  
フ  
ェ  
ン



new



Ice jelly  
冰粉

杏  
仁  
ミ  
ル  
ク  
プ  
リ  
ン



new



almond milk  
pudding  
杏仁牛奶布丁



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

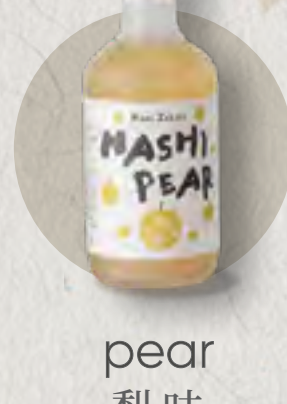
60ml: \$6.00  
90ml: \$9.00  
bottle: \$30.00

もも



peach  
桃子味

なし



pear  
梨味

ゆず



yuzu  
柚子味

うめ

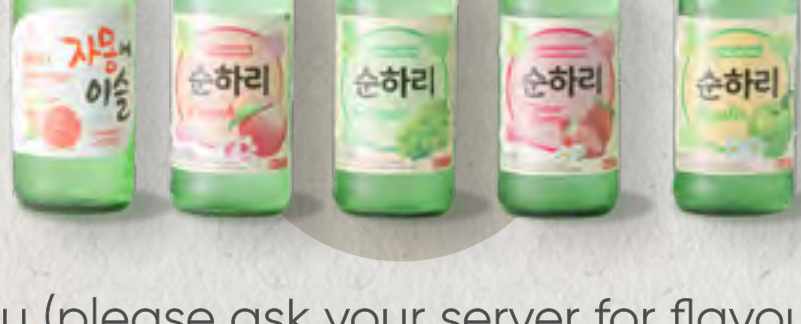


plum  
梅子味

# 焼酎

soju • 焼酒

\$20.00



soju (please ask your server for flavours)

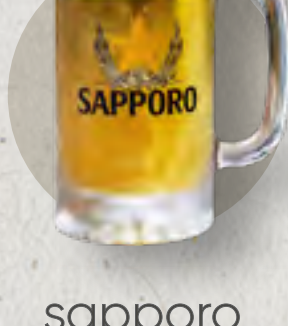
韓國焼酒

# 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

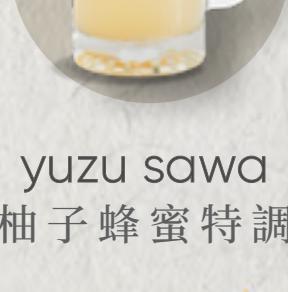
glass: \$9.00

(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

plum juice ..... glass: \$4.00

ウメジュース • 酸梅湯

pitcher: \$9.00

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