

\$19.99

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

\$24.99*

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

\$29.99*

宵夜任食套餐

all inclusive
late night happy hour
每晚8:30pm後
everyday after 8:30pm

\$37.99*

全日精選套餐

all day all inclusive
premium set
每天全日無限暢享
everyday all day

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

*此優惠僅適用於現金付款。銀行卡付款午餐\$26.99 / 宵夜\$31.99 /

全日精選\$39.99 Promotion for cash payments only. Debit payment lunch: \$26.99/
late night: \$31.99/All-day Premium: \$39.99

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



體驗極致鮮嫩

有机海帶苗

introducing
organic baby kelp



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).



中式臘腸

馥鬱醇香

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).

大丸新品
火熱上綫



大丸
DAIMARU™
SHABU SHABU

黃金 脆炸魚柳



introducing
Golden Crunch
Fish Bites



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
children 兒童 (5-10 yrs old)	\$9.99	\$14.99	\$27.99	\$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。

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

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・任食菜單

和牛セツト

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	\$92.99
child/子供/兒童(5-10)	\$32.99
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	\$94.99
child/子供/兒童(5-10)	\$32.99
kid/キッド/幼兒(0-4)	\$3.00

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 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.



だし

broth・湯底

四川名物

スパイシーなスープ



new

signature szechuan spicy soup

经典牛油鍋 +\$1

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

白身魚フライ



new golden crunch fish bites
黄金脆炸鱼柳

たこ焼き



takoyaki
章魚小丸子

名古屋風手羽焼き



re nagoya style chicken wings
名古屋風炸雞翅

クリスピーポーク



new crispy pork
小酥肉

もち揚げ



deep fried rice cake with brown sugar
紅糖糍粑

ツカイドジャップ
カーチップ



re hokkaido potato chips
北海道風烤薯片

お肉

fresh cut meat・現切肉

和牛



wagyu (chefs' choice cuts)
和牛

極上肩ロース



premium beef chuck
頂級雪花牛肩肉

極上サーロイン



premium striploin
頂級雪花牛肉

特撰サーロイン



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



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。

海鮮

seafood · 海鮮

ズワイガニの足

snow crab legs

雪蟹腿



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

八秒章鱼

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

牛ハチノス



new wide-cut beef tripe
毛肚

ガーリック
ポークリブ



new garlic pork rib
蒜香排骨 (煮3分鐘)

卵揚げ



new deep fried egg
炸蛋

鴨血豆腐



new duck blood tofu
鴨血

ラブチョン



new chinese sausage
臘腸

パクチーペースト



new cilantro meat paste
香菜丸子

牛すじ



beef tendon
鹵牛筋

牛団子



beef ball
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
鵪鶉蛋

牛センマイ



beef tripe
牛百葉

手作り水餃子



new dumplings
手工餃子



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。

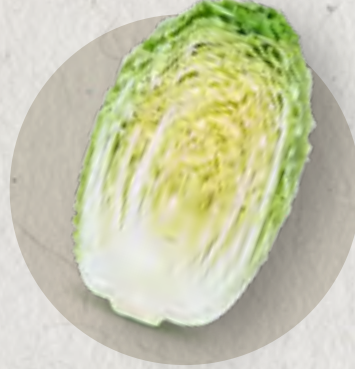
野菜

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



コーン

corn
玉米

エノキ



enoki mushroom
金針菇



レタス

lettuce
生菜

チシャ



celtuce
青筍



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。

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



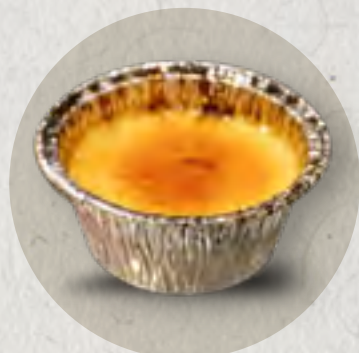
new ice cream cup
(limit 1 per person)
(please ask your server
for flavours)
冰淇淋

ビンフエン



new Ice jelly
冰粉

ク
レ
ー
ム
ブ
リ
ュ
レ



recom creme brulee
焦糖布丁



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

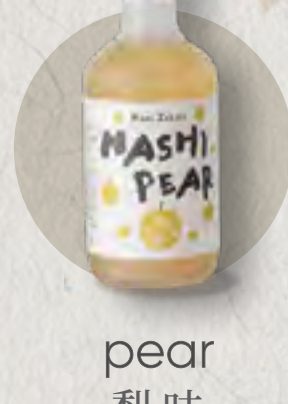
fruity sake • 果味酒

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

もも



peach
桃子味



pear
梨味

なし

ゆず



yuzu
柚子味



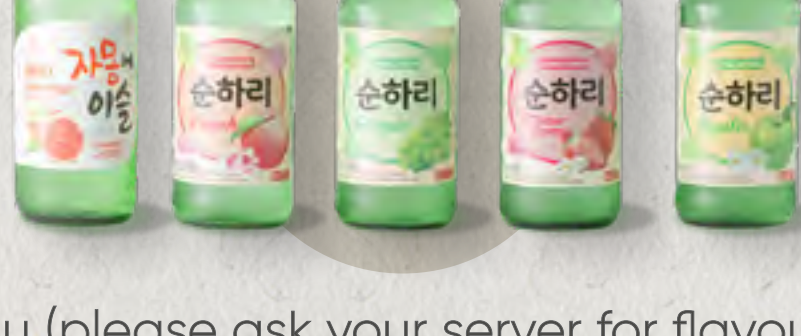
plum
梅子味

うめ

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

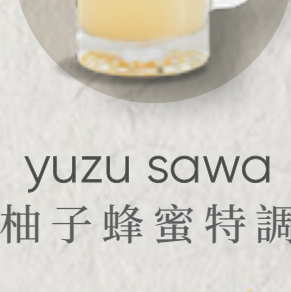
glass: \$9.00

add \$2 for extra 1oz alcohol

pitcher: \$16.00

(contains 2oz alcohol)

ゆずサワー



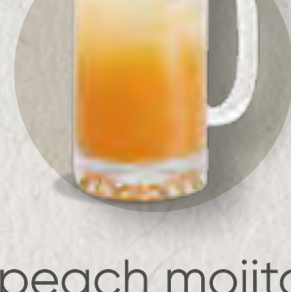
yuzu sawa
柚子蜂蜜特調



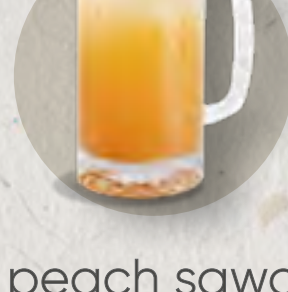
lychee mojito
荔枝薄荷特調

ライチモヒート

ピーチモヒート



peach mojito
桃子薄荷特調



peach sawa
桃子特調

ピーチサワー

うめサワー



ume sawa
梅子特調



ume pineapple
梅子菠蘿特調

うめパイナップル

ノンアルコールミクス

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



ay cd yuzu honey soda
柚子蜂蜜蘇打



ay cd lychee mint soda
荔枝薄荷蘇打

ライチミントソーダ

ピーチミントソーダ



ay cd peach mint soda
桃子薄荷蘇打



ay cd peach soda
桃子蘇打

ピーチソーダ

うめソーダ



ay cd ume soda
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

ay cd ウメジュース • 手作烏梅露 pitcher: \$7.00

oolong tea glass: \$4.00

ay cd ウーロン茶 • 烏龍茶 pitcher: \$9.00

ay cd pineapple juice glass: \$4.00

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

herbal tea \$3.00

ay cd ハーバルティー • 王老吉

ay cd green tea (hot) \$1.00

ay cd 緑茶 • 綠茶

ay cd coke \$3.00

ay cd コカコーラ • 可口可樂

ay cd coke zero \$3.00

ay cd ダイエットコーラ • 零度可樂

ay cd ice tea \$3.00

ay cd アイ스티ー • 冰紅茶

ay cd gingerale \$3.00

ay cd ジンジャーエール • 薑汁汽水