

大丸新品 酸辣清香

貴州酸湯

大丸

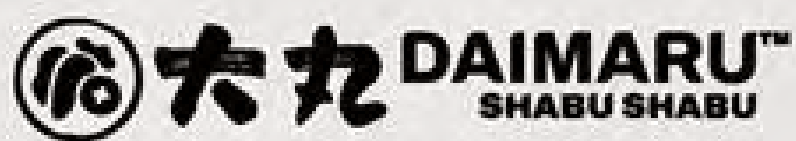
introducing
guizhou sour soup



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!



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



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



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

\$9.99

free

wagyu
和牛套餐

50% off

free

children 兒童
(5-10 years old)

kids 幼兒
(0-4 years old)

* 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。

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	\$87.99
child/子供/兒童(5-10)	\$27.99
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	\$89.99
child/子供/兒童(5-10)	\$27.99
kid/キッド/幼兒(0-4)	\$3.00

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

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



new

guizhou
sour soup

貴州酸湯

貴州風酸味スープ

トムヤムクンスープ



new

tom yum soup

冬陰功湯



new

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



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。

スナック

snacks・小食

牛肉のタタキ



new beef tataki
牛肉刺身

クリスピーポーク



new crispy pork
小酥肉

たこ焼き



takoyaki
章魚小丸子

ツカイドジャップ
カーチップ



 hokkaido
potato chips
北海道風烤薯片

ステーキカツ



steak cutlet
炸牛排

もち揚げ



deep fried
rice cake with
brown sugar
紅糖糍粑

名古屋風手羽焼き



 nagoya style
chicken wings
名古屋風炸雞翅

メロン



new honey dew
蜜瓜

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

極上牛バラ



premium beef brisket
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. 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

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

タイガーシュリンプ



tiger shrimp
老虎蝦



premium oyster
(seasonal)
特級生蠔

プレミアムカキ

プレミアムホタテ



premium scallop
特級帶子



scallop
帶子

ホタテ

カムルチー



snakehead fish
黑魚片



shrimp
蝦

エビ

イカ



squid
魷魚



new octopus
八秒章鱼

タコ

カニカマ



crabmeat
蟹柳



squid ball
花枝丸

イカ団子

バサ



basa fish
巴沙魚



shrimp paste
蝦滑

エビつみれ



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。



hotpot classic • 火鍋必備

山椒添え牛タン



new peppercorn beef tongue

藤椒牛舌

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

パクチーペースト



new cilantro meat paste

香菜丸子

鴨血豆腐



new duck blood tofu

鴨血

手作り牛団子



 beef ball

手打牛肉丸

牛すじ



beef tendon

滷牛筋

山くらげ



new dry celtuce

貢菜

スパム



spam

午餐肉

手作り水餃子



 dumplings

手工餃子

うずら卵



quail egg

鵪鶉蛋

牛センマイ



beef tripe

牛百葉



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

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

干し豆腐



dried tofu

千張豆腐絲



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。

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。

ごはん

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



new 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



new creme brulee
焦糖布丁



たれ

sauce・蘸醬

ニンニク醤油



garlic soy
蒜香醬油



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

ピーナッツソース



new 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. 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。

