



舞卷鐫

Wulao

仙樂舞卷鐫



【麵包豆腐白湯鍋】

Layered Tofu Hotpot / 麵包豆腐白湯鍋 (白スープ)

麵包豆腐白湯鍋使用雞骨、豬大骨、洋蔥、青蔥、薑、蒜頭等優質食材，在沸騰的過程中激發出食材原味，保留其美味的精華，造就出具清香回味的鮮美湯頭。最後加入多樣中藥香辛料增添湯頭回甘的韻味，為麵包豆腐白湯鍋下了令人讚賞的驚嘆號。

Layered Tofu Hotpot uses mixing chicken bones, pork bones, onions, green onions, ginger, and garlic to stir out original flavors of these ingredients while maintaining essence of the food. Then, it's added with herbal flavoring agents to grant the soup with sweet aftertaste effect. All these ingredients make Layered Tofu Hotpot an admiring choice for its unique soup flavor.

鶏ガラや豚骨、玉ねぎ、青ねぎ、しょうが、にんにくをベースに、数十種類の漢方香辛料をふんだんに使用したお鍋です。良質な食材の本来の味を沸騰の過程で引き出すことで、そこから抽出されたエキスを閉じ込めます。その甘さに誰もが驚きを隠せないでしょう。

【無老辣香鍋】

Spicy Wulao Hotpot / 無老辣香鍋 (赤スープ)

無老辣香鍋辣香醇厚，風味獨特，首取第一階段中藥香辛料熬製後熟成，併同第二階段中藥香辛料造就出無老辣香鍋的關鍵口味。最後洋蔥、青蔥、薑、蒜頭、雞骨、豬大骨共同熬煮出的清香高湯相結合，層層疊出無老辣香鍋獨有豐厚美味。

Spicy Wulao Hotpot presents unique flavor of soup.

It first selects several kinds of herbal flavoring agents to cook them together, and then adds the second batch of herbal flavoring agents to produce a unique flavor of the key materials for Spicy Wulao Hotpot. Then, it's blended with the soup base which stewed with onions, green onions, ginger, garlic, chicken bones, and pork bones. All the ingredients bring out the rich taste and unique flavor of Wulao Spicy Hotpot.

漢方香辛料を炒めたあとに、スープの甘味と香ばしさを引き立てるために、さらに別の漢方香辛料を加えたのが、こちらの赤いスープである無老辣香鍋です。種類豊富な漢方香辛料が決め手となっています。一見すると辛さで全てが構成されているように感じられますが、調理の過程で鶏ガラスープや豚骨スープなどのだしが加えられているため、奥行きのある旨みも感じとることが出来ます。



推

精選菜色
Recommend Gourmet



【招牌丸滑雙拼】 428

(蝦滑、干貝滑、綜合丸)

Assorted Meatball Plate & Paste Combo

つみれとつくね 2品 / 완자 & 어묵반죽 콤보

蝦滑含有甲殼類及其製品、魚類 (主成分:蝦仁、魚漿、花枝、魷魚)

干貝滑含有蛋及其製品、芝麻及其製品 (主成分:花枝、干貝)

手工蝦丸含有甲殼類及其製品、芝麻及其製品 (主成分:蝦仁、花枝、雞肉)

手工花枝丸含有芝麻及其製品 (主成分:花枝、雞肉)

手工魚丸含有魚類、蛋及其製品、芝麻及其製品 (主成分:虱目魚、豬油(脂)、雞肉)

手工牛肉丸含有蛋及其製品、芝麻及其製品 (主成分:牛肉、豬油(脂))

不適合其過敏體質者食用

牛肉產地依櫃台立牌標示公告為準



鍋類推薦

【冰淇淋豆腐鍋】 每位189元

Creamy Tofu Hotpot

아이스크림豆腐鍋 / 아이스크림 두부 샤브샤브

冰淇淋豆腐 單點40元/顆

本產品含有蛋、牛奶、含麩質之穀物、堅果類、大豆
芝麻及其製品，不適合其過敏體質者食用



【無骨牛小排】 998

Beef Short Ribs

牛리브로스 / 뼈없는갈비살

牛肉產地為美國

油脂含量豐富，肉質軟嫩，

建議下鍋6~7秒後即可食用品嚐牛肉的鮮甜美味。

【綜合青菜盤】 198

Assorted Fresh Vegetables
野菜の盛り合わせ / 모듬야채



【無老菊花飲】 210

Chrysanthemum Tea
菊花茶 / 우라오국화차



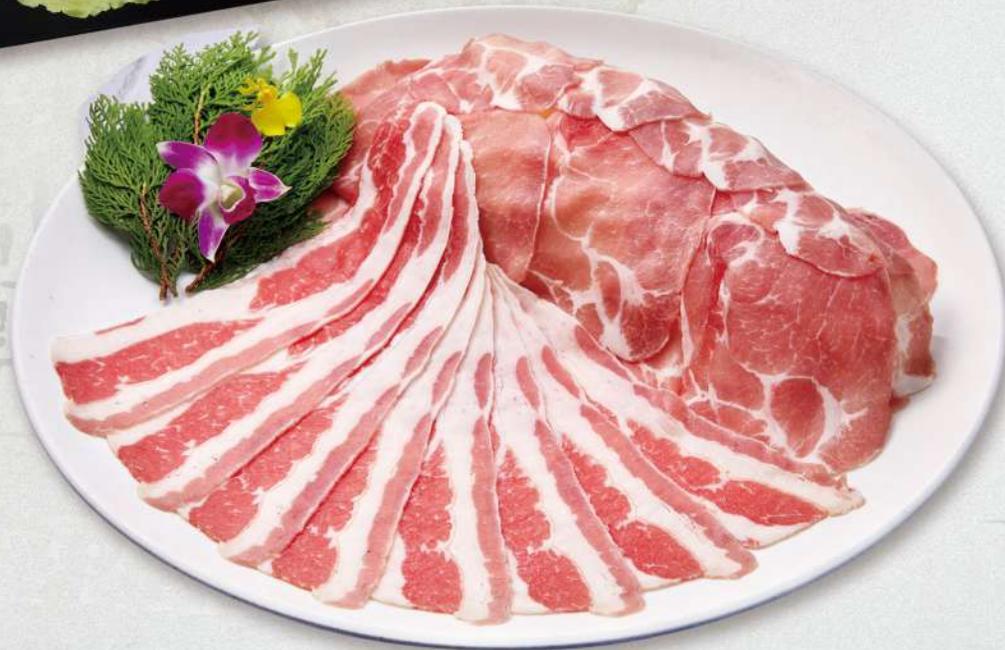
【水蓮】 110

White Water Snowflake
水蓮菜 / 수련



【雙嫩牛豚拼盤】 688

五花去骨鮮肥牛 & 梅花豬肉
Beef Short Plate &
Pork Shoulder Boston Butt Combo
牛豚2品(牛トモバラと豚肩ロース)
특선 뼈없는 소고기&돼지목심 콤보
牛肉產地為美國



【豆皮】 108

Fried Bean Curd Sheet
揚げ湯葉(硬め) / 튀긴두부피
本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用
基因改造黃豆 (GMO)



湯

Soup

吃之為道 中國美食文化開發

【冰淇淋豆腐鍋】 每位189元

含冰淇淋豆腐 1顆(花枝漿製品) / 每位

Creamy Tofu Hotpot

アイスクリーム豆腐鍋 / 아이스크림 두부 사브사브

冰淇淋豆腐 單點40元/顆

冰淇淋豆腐含有蛋、牛奶、含麩質之穀物、堅果類、大豆、芝麻及其製品，不適合其過敏體質者食用



【麵包豆腐白湯鍋】 每位159元

Layered Tofu Hotpot

麵包豆腐白湯鍋(白スープ) / 빵 두부 흰육수 사브사브

本產品含有牛奶、大豆、含麩質之穀物、蛋及其製品

不適合其過敏體質者食用

【無老辣香鍋】 每位159元

Spicy Wulao Hotpot

無老辣香鍋(赤スープ) / 우라오 매운 사브사브

本產品含有牛奶、大豆、含麩質之穀物、芝麻、魚類及其製品，不適合其過敏體質者食用



鍋底添加獨特的「麵包豆腐」，特殊口感與風味，是必嚐的美味。

【鴛鴦鍋】

Twin-Side Hotpot

おしどり鍋 / 원앙 샤브샤브

麵包豆腐白湯鍋+無老辣香鍋 每位159元/每桌另加200元

冰淇淋豆腐鍋+無老辣香鍋 每位189元/每桌另加200元

麵包豆腐白湯鍋含有牛奶、大豆、含麩質之穀物、蛋及其製品

無老辣香鍋含有牛奶、大豆、含麩質之穀物、芝麻、魚類及其製品

冰淇淋豆腐含有蛋、牛奶、含麩質之穀物、堅果類、大豆、芝麻及其製品

不適合其過敏體質者食用



•無老鍋所販售、提供之冰淇淋豆腐及麵包豆腐使用非基因改造黃豆製

•店內基本消費一桌650元 (內含一成服務費)

美國牛肉品以油花分布及屠宰牛肉年齡分為八類，
無老鍋選用高等級的Choice。



Choice

Choice的牛肉多汁嫩口，尤其脂肪含量較高的部位，例如腰內肉或沙朗牛排，口感口味也不輸給Prime的牛肉。



【雙嫩牛豚拼盤】 688

五花去骨鮮肥牛 & 梅花豬肉

Beef Short Plate & Pork Shoulder Boston Butt Combo

牛豚2品(牛トモバラと豚肩ロース)/ 특선 뼈없는 소고기&돼지목심 콤보

牛肉產地為美國



【無骨牛小排】 998

Beef Short Ribs

牛リブローズ / 뼈없는갈비살

牛肉產地為美國

油脂含量豐富，肉質軟嫩，建議下鍋6~7秒後即可食用
品嚐牛肉的鮮甜美味。



【嚴選雪花牛肉】 468

Beef Chuck Roll

特選霜降り牛肩ロース / 상급 마블링 소고기

牛肉產地為美國

輕涮數下維持肉的嫩度，使牛肉的香氣滿足味蕾的渴望。

肉

肉類



【上選沙朗牛】 948

Ribeye Steak

牛サーロイン / 윗설도살

牛肉產地為美國

位於牛隻後腰脊部位，油花與肉等比分布
一口體驗牛肉多層次的美味。





【鮮Q嫩豚豬】 358

Pork hind leg
豚もも肉 / 돼지 뒷다리살



【五花去骨鮮肥牛】 518

Beef Short Plate
牛トモバラ / 특선 뼈없는 소고기(가슴, 배)
牛肉產地為美國



【伊比利豬嫩肩胛】 868

Iberico Pork Shoulder
イベリ코豚の肩ロース
이베리아 돼지 어깨 등심



【田園嫩豚豬】 378

Pork Belly
豚バラ肉 / 삼겹살



【去骨雞肉】 308

Boneless Chicken Thigh Meat
雞もも肉 / 뼈 없는 닭 고기
本產品含有蛋，不適合其過敏體質者食用



【梅花豬肉】 338

Pork Shoulder Boston Butt
豚肩ロース / 돼지 목심



【嫩肩小羔羊】 408

Lamb Shoulder
람肩로ース / 새끼 양고기

海鮮



【鮑魚豪華海之拚】 568

Seafood Platter
(Abalone, Sliced Salmon Fillets,
Sliced Tilapia Fillets & Tiger Prawns)

海の幸盛り合わせ(アワビと鮭の切り身と鯛の切り身とエビ)

전복 디럭스 해산물

本產品含有魚類及甲殼類，不適合其過敏體質者食用

本店供應之台灣鯛魚片不使用一氧化碳加工
請消費者安心食用



【海鮮四喜】 998

Seafood Platter
(Tiger Prawns, Neritic Squid, Sliced Tilapia Fillets & Scallops)

海の幸4品(エビと小ヤリイカと鯛の切り身と貝柱)

살새우&오징어&대만도미&특선관자 콤보

本產品含有魚類、甲殼類，不適合其過敏體質者食用

本店供應之台灣鯛魚片不使用一氧化碳加工
請消費者安心食用





【海鮮重奏】 378

Tiger Prawns & Sliced Tilapia Fillets Combo

海の幸2品 (エビと鯛の切り身)

살새우&대만도미 콤보

本產品含有魚類、甲殼類，不適合其過敏體質者食用

本店供應之台灣鯛魚片不使用一氧化碳加工
請消費者安心食用

【鮑魚】 398

Abalone

アワビ / 전복



【干貝】 388

Scallops
貝柱 / 조개관자



【嫩切鮭魚片】 298

Sliced Salmon Fillets
鮭の切り身 / 연어 필레
本產品含有魚類，不適合其過敏體質者食用



【嚴選草蝦】 348

Tiger Prawn
エビ / 쌀새우
本產品含有甲殼類，不適合其過敏體質者食用



【小卷】 228

Neritic Squid
小ヤリイカ / 오징어



【龍膽石斑魚塊】 488

Queensland Grouper Fillet
タマカイ塊/농어
本產品含有魚類，不適合其過敏體質者食用
本產品含有魚骨、魚刺，請小心食用



【台灣鯛魚片】 278

Sliced Tilapia Fillet
台灣鯛の切り身 / 대만도미
本產品含有魚類，不適合其過敏體質者食用
本店供應之台灣鯛魚片不使用一氧化碳加工
請消費者安心食用



丸

【手工丸子盛合盤】4入 170

手工魚丸、手工花枝丸、手工牛肉丸、手工蝦丸
Handmade Assorted Meatball Plate
(Includes handmade fish balls, handmade squid balls,
handmade shrimp balls and handmade beef balls)
手作りつみれの盛り合わせ / 수공종합완자



【手工魚丸】 6入 228

Handmade Fish Balls

手作り魚つみれ / 수공생선완자

本產品含有魚類、蛋及其製品、芝麻及其製品，不適合其過敏體質者食用

(主成分:虱目魚、豬油(脂)、雞肉)



【手工蝦丸】 6入 278

Handmade Shrimp Balls

手作りえびつみれ / 수공새우완자

本產品含有甲殼類及其製品、芝麻及其製品，不適合其過敏體質者食用

(主成分:蝦仁、花枝、雞肉)



【手工花枝丸】 6入 278

Handmade Squid Balls

手作りいかつみれ / 수공오징어완자

本產品含有芝麻及其製品，不適合其過敏體質者食用

(主成分:花枝、雞肉)



【手工牛肉丸】 6入 258

Handmade Beef Balls

手作り牛つくね / 수공소고기완자

本產品含有蛋及其製品、芝麻及其製品不適合其過敏體質者食用

(主成分:牛肉、豬油(脂)) 牛肉產地依櫃台立牌標示公告為準



滑



【鴛鴦滑】 338

Shrimp Paste & Scallop Paste Combo

エビのすり身とホタテのすり身 2品

새우 & 조개관자 어묵반죽 콤보

蝦滑含有甲殼類及其製品、魚類

(主成分:蝦仁、魚漿、花枝、魷魚)

干貝滑含有蛋及其製品、芝麻及其製品

(主成分:花枝、干貝)

不適合其過敏體質者食用



【招牌丸滑雙拼】 428

Assorted Meatball Plate & Paste Combo

(Includes handmade fish balls, handmade squid balls, handmade shrimp balls, handmade beef balls, shrimp paste and scallop paste)

つみれとつくね 2品

완자 & 어묵반죽 콤보

蝦滑含有甲殼類及其製品、魚類 (主成分:蝦仁、魚漿、花枝、魷魚)

干貝滑含有蛋及其製品、芝麻及其製品 (主成分:花枝、干貝)

手工蝦丸含有甲殼類及其製品、芝麻及其製品 (主成分:蝦仁、花枝、雞肉)

手工花枝丸含有芝麻及其製品 (主成分:花枝、雞肉)

手工魚丸含有魚類、蛋及其製品、芝麻及其製品 (主成分:虱目魚、豬油(脂)、雞肉)

手工牛肉丸含有蛋及其製品、芝麻及其製品 (主成分:牛肉、豬油(脂))

不適合其過敏體質者食用

牛肉產地依櫃台立牌標示公告為準



【燕餃】 118

Pork Dumpling

豚肉餃子 / 돼지고기교자

本產品含有魚類、含麩質之穀物及其製品(產線製程及設備有處理蛋、魚類、麩質的穀物、蝦、頭足堅果種子及大豆類等及其製品) 不適合其過敏體質者食用



【魚餃】 118

Fish Dumplings

魚餃子 / 생선교자

本產品含有魚類、芝麻及其製品、含麩質之穀物及其製品(產線製程及設備有處理蛋、魚類、麩質的穀物、蝦、頭足堅果種子及大豆類等及其製品) 不適合其過敏體質者食用



【蛋餃】 118

Egg Dumplings

卵餃子 / 계란교자

本產品含有蛋及其製品、芝麻及其製品(產線製程及設備有處理蛋、魚類、麩質的穀物、蝦、頭足堅果種子及大豆類等及其製品) 不適合其過敏體質者食用

【手工魚捲】 228

Fish Paste Roll

手作り魚のすり身ロール / 어묵반죽 말이

本產品含有魚類、芝麻及其製品

含麩質之穀物及其製品

(產線製程及設備有處理魚類、蝦

頭足及堅果種子類等及其製品)

不適合其過敏體質者食用



餃

乾

乾品



【圓燕丸】 148

Boiled Pork Meat Balls

豚つくね / 돼지고기완자

本產品加工製造與魚肉同線，不適合其過敏體質者食用。

【濃心龍蝦風味丸】 78

Fried Lobster-flavored Balls

餡入り(ロブスター風味)団子/랍스터 맛 완자

本產品含魚類、牛奶及大豆製品，
不適合其過敏體質者食用



【虎皮豆捲】 140

Bean Curd Sheet

生湯葉 / 두부깍대기말이

本產品含有大豆及其製品，
不適合其過敏體質者食用
非基因改造黃豆 (Non-GMO)



【綜合蒟蒻】 138

Assorted Konjac

믹스こんにゃく / 곤약모듬

【豆皮】 108

Fried Bean Curd Sheet

揚げ湯葉(硬め) / 튀긴두부피

本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用
基因改造黃豆(GMO)



【讚岐烏龍麵】 130

Sanuki Udon

讚岐うどん / 사누키우동

本產品含有麩質之穀物及其製品，
不適合其過敏體質者食用。



【金鈴捲】 118

Soybean Roll

揚げ湯葉(柔らかめ) / 완두콩롤

非基因改造黃豆(Non-GMO)

本產品含有大豆及其製品
不適合其過敏體質者食用。



【韓國不倒翁拉麵】 98

Ottogi Ramensari

韓國風ラーメン / 오투기라면사리

本產品含有麩質之穀物及其製品、大豆及其製品
不適合其過敏體質者食用。

【芝麻湯圓】 110

Sesame Dumplings

ごま団子 / 참깨탕위엔

本產品含有花生，不適合對其過敏體質者食用。

乾



【寬粉】 90

Rice Noodles
ライスヌードル / 쌀국수



【凍豆腐】 70

Frozen Bean Curd
高野豆腐 / 냉동두부
非基因改造黃豆 (Non-GMO)
本產品含有大豆及其製品，
不適合其過敏體質者食用。



【起司魚豆腐】 118

Fried Cheese Tofu with Fish Paste
チーズ入り魚豆腐 / 치즈생선두부
含魚漿製品
本產品含有魚類、大豆及其製品、蛋及其製品、蟹及其製品
不適合其過敏體質者食用。



【油條】 70

Fried Bread Sticks
中華揚げパン / 요티아오
本產品含有麩質之穀物及其製品
不適合其過敏體質者食用。



蔬

蔬菜

【水蓮】 110

White Water Snowflake
水蓮菜 / 수련



【杏鮑菇】 130

Eryngii
에린गी / 새송이버섯



【綜合青菜盤】 198

Assorted Fresh Vegetables
野菜の盛り合わせ / 모듬야채



【綜合菇】 170

Assorted Fresh Mushrooms
キノコの盛り合わせ / 모듬버섯
杏鮑菇、鴻喜菇、美白菇

【玉米筍】 128

Baby Corn
ヤングコーン / 옥수수순



【青江菜】 90

Bok Choy
칭겐사이 / 옥수수순



【玉米】 98

Corn
トウモロコシ / 옥수수



【娃娃菜】 130

Baby Cabbages
베비-白菜 / 애배추

【大黃瓜】單點 100

Cucumber
きゅうり / 큰오이

【濕木耳】單點 98

Black Fungus
きくらげ / 목이버섯

【芋頭】單點 98

Taro
타로이모 / 토란

【大白菜】單點 98

Chinese Cabbages
白菜 / 배추

【高麗菜】單點 98

Cabbages
キャベツ / 양배추

【萵苣】單點 98

Lettuce
레타스 / 상추

【紫芋球】單點 98

Taro Balls
紫いものだんご / 토란완자

【黃金球】單點 98

Golden Starch Balls
さつまいものだんご / 황금완자



飲



【可 樂】 35

Coca Cola
코카.콜라 / 콜라

【雪 碧】 35

Sprite
스프라이트 / 사이다

【烏 龍 茶】 (激糖) 80

Oolong Tea
우롱茶 / 우롱차(저가당)

【綠 茶】 (無糖) 80

Green Tea
無糖の綠茶 / 녹차(무가당)

【柳 橙 汁】 210

Orange Juice
오렌지쥬스 / 오렌지주스
(還原果汁)

【桔 香 果 飲】 210

Orange Tea
キンカン茶 / 오렌지차

【柚 香 果 飲】 210

Lemon with Grapefruit Tea
グレープフルーツティー / 레몬자몽차
(内含蘆薈，孕婦忌食)
Contains aloe vera, should be avoided in pregnancy.

【無老菊花飲】 210

Chrysanthemum Tea
菊花茶 / 우라오국화차





酒



【台灣金牌啤酒】

100

Gold Medal Taiwan Beer
台灣啤酒 / 대만맥주

【18天台灣生啤酒】

120

Taiwan Draft Beer Only 18 Days
18天台灣生啤酒 / 대만18일맥주

【玉泉清酒】

400

Sake
玉泉純米清酒 / 사케

【御製紹興・150ml】

510

Shaoxing Rice Wine
紹興酒 / 소흥주

【御製紹興・600ml】

1400

Shaoxing Rice Wine
紹興酒 / 소흥주

【58度金門高粱・小】

500

Kaoliang Spirits (Small Bottle)
58度金門高粱酒 / 58도 금문고량주 (소)

【58度金門高粱・大】

1000

Kaoliang Spirits (Large Bottle)
58度金門高粱酒 / 58도 금문고량주 (대)

【三得利角瓶】

800

Suntory Whisky

【格蘭菲迪單一純麥12年】

1500

Glenfiddich 12 Year Old



店內用餐消費方式

湯底為下列三種

無老辣香鍋 / 麵包豆腐白湯鍋 / 冰淇淋豆腐鍋

- 每位基本費為無老辣香鍋159元/麵包豆腐白湯鍋159元/冰淇淋豆腐鍋189元
- 若選擇鴛鴦鍋，基本費則以湯底價高者計，並以桌計算，一桌再加一次200元

Notice for charge rate dinning in the restaurant

There are three selections of stock as follows:

Spicy Wulao Hotpot/ Layered Tofu Hotpot/Creamy Tofu Hotpot

- Choosing the soup base in single-flavor, Individual minimum charge of Spicy Wulao Hotpot is NTD159/ Layered Tofu Hotpot is NTD159/ Creamy Tofu Hotpot is NTD189
- With Twin-side Hotpot, charge includes individual minimum charge of above soups of higher price and an extra NTD200.is required for each table.

店内でのお食事方法

スープは以下の3種類

無老辣香鍋/パン豆腐白湯鍋/アイスクリーム豆腐鍋

- お好きなスープを1つ選択(無老辣香鍋/パン豆腐白湯鍋/アイスクリーム豆腐鍋から1つ)
基本料金：無老辣香鍋はお1人様159元 / パン豆腐白湯鍋はお1人様159元 / アイスクリーム豆腐鍋はお1人様189元
- 鴛鴦鍋(辛い味と辛くない味の2種類のスープ)の場合は、上記の基本料金以外に、1テーブルにつき200元の追加料金がかかります。



小朋友計費方式以身高區分

- 未滿身高110公分/免費。
- 若超過110公分以上，則以成人方式計算。

Child Rate is charged by height.

- Those with height under 110cm will not be charged.
- Children above 110cm are charged in adult rate.

お子様の料金は身長で区分

- 身長110cm以下 / 無料。
- 身長110センチ以上：成人料金と同じ。



菜單以單點方式計算，一桌基本消費為650元，內含一成服務費

客人點單鍋後想更改可加200元改為鴛鴦鍋，已點鴛鴦鍋則不可再作更改。

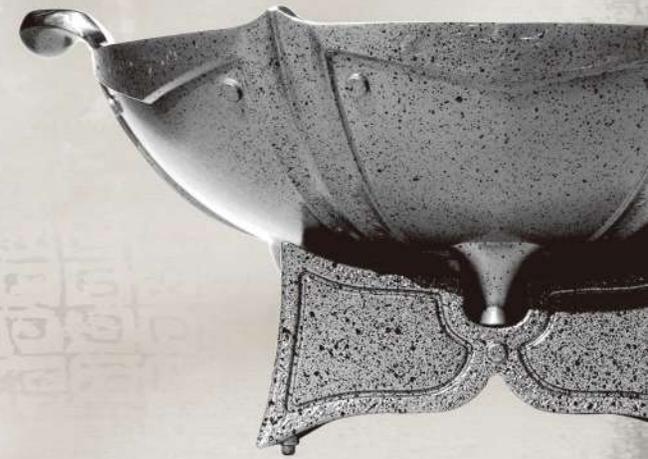
- 有素食及嬰兒食用需求者，得攜帶該消費者食用的外食。
- 攜帶外食每樣加收100元清潔費。
(若同一種外食，但下鍋的份量較多，則以內用單點的重量，來區分盤數並加收一盤100元的外食費用)
- 攜帶酒類每瓶加收100元開瓶費。

Food is charged by each single item, and the minimum charge for each table is NTD650 with 10% service charge included.

- Those with vegetarian and infant food demands may bring required food into the restaurant for dining.
- After ordering a single-flavor stock, you may substitute for Twin-Side Hotpot for an extra NTD200. Once the Twin-Side Hotpot is ordered, it's not possible to make a change.
- Outside food shall be charged NTD100/item accordingly.
(If the outside food is of the same kind but in a big amount, it should be divided into dishes according to the weight of each item on the menu and charged an extra NTD100/dish).
- Outside liquor shall be charged NTD100/bottle.

メニューは単品注文で計算。1テーブルの最低料金は650元。10%サービス料金を含む。

- ベジタリアン料理、ベビーフードをご要望される場合は、各自でお持ち込みください。
- 単体鍋をご注文後でも200元プラスで鴛鴦鍋に変更可能です。鴛鴦鍋をご注文の場合、その他の鍋への変更はできません。
- 持ち込み食品は、清掃料として100元の追加料金がかかります。
(同種類の持ち込み食品で、数量が多い場合、店内単品の重量を基準に皿枚数を計算し、1皿100元の追加料金を徴収)
- 酒類の持ち込みは1瓶につき100元の追加料金がかかります。



外帶消費方式 Take out Minimum Order

【外帶基本消費】

點購單一鍋底之鍋底基本費外，另須加點食材(菜單上可任選)達最低消費。

以2人份鍋底為例，最低消費為**450(2人份鍋底基本費)+600(加點食材費)=1050元**。

To order a single-flavor as the basic fee and add some ingredients (optional in menu) for the minimum consumption.

For example, if two people order a single-flavor and the minimum consumption of 450 NTD (the basic fee for 2 people) + 600 NTD(ingredients for 2 people) = 1050 NTD.

【鴛鴦鍋外帶基本消費】

點購兩種鍋底之鍋底基本費外，另須依鍋底基本費價高者之加點食材費計(菜單上可任選)達最低消費。

以2人份麵包豆腐白湯鍋及4人份無老辣香鍋為例，最低消費為**450(2人份鍋底基本費)+650(4人份鍋底基本費)+650(4人份加點食材費)=1750元**

•菜單內海鮮類餐點恕不提供外帶服務。更多人數份量消費方式請見下表。

To order double-flavor soup, added the basic fee and ingredients fee (according to the basic fee of the soup and it is optional in menu) for the minimum consumption.

For example, if to order 2 people Layered Tofu Hotpot + 4 people Spicy Wulao Hotpot, the minimum consumption is 450 NTD(the basic fee for 2 people)+ 650 NTD(the basic fee for 4 people)+650 NTD(ingredients for 4 people)=1750 NTD.

•Ingredients above mentioned which are optional in menu are not included seafood.

Please see the detail as below.

【建議可依下述列表參考外帶數量】 Suggested Optimal Amount

	單一鍋底	鍋底基本費 Basic Charge Each Stock Base	加點食材費 Basic Food Cost Obligated	最低消費 Total Minimum Charge
2人份 For 2 people / serve	麵包豆腐白湯鍋 / 無老辣香鍋 Layered Tofu Hotpot / Spicy Wulao Hotpot	450	600	1050
4人份 For 4 people / serve	麵包豆腐白湯鍋 / 無老辣香鍋 Layered Tofu Hotpot / Spicy Wulao Hotpot	650	650	1300
6人份 For 6 people / serve	麵包豆腐白湯鍋 / 無老辣香鍋 Layered Tofu Hotpot / Spicy Wulao Hotpot	900	700	1600
8人份 For 8 people / serve	麵包豆腐白湯鍋 / 無老辣香鍋 Layered Tofu Hotpot / Spicy Wulao Hotpot	1100	750	1850
10人份 For 10 people / serve	麵包豆腐白湯鍋 / 無老辣香鍋 Layered Tofu Hotpot / Spicy Wulao Hotpot	1300	800	2100

•鴛鴦鍋: 麵包豆腐白湯鍋 + 無老辣香鍋底基本費 + 加點食材費依鍋底基本費價高者計

•本產品之銷售範圍及包裝適用於：台灣

【麵包豆腐白湯鍋】

麵包豆腐白湯鍋使用雞骨、豬大骨、洋蔥、青蔥、薑、蒜頭等優質食材，在沸騰的過程中激發出食材原味，保留其美味的精華，造就出具清香回味的鮮美湯頭。最後加入多樣中藥香辛料增添湯頭回甘的韻味，為麵包豆腐白湯鍋下了令人讚賞的驚嘆號。

麵包豆腐白湯鍋湯底使用雞骨、豬大骨、米酒、薑、蒜頭、洋蔥、青蔥、豆蔻、帶殼龍眼、紅棗、當歸、豆豉、枸杞、白胡椒粉、甘草、牛蒡、蓮子、桂枝、肉桂、川芎、丁香、香葉、月桂葉、草果、良薑、燕麥、薏仁及白鍋原汁(奶精粉、乳糖、胺基乙酸、奶粉、食鹽、棕櫚油、L-麩酸鈉、蔗糖、麥芽糊精、香料(香料、丁基羥基甲氧苯(抗氧化劑)、中鏈三酸甘油酯、葵花油、生育醇(維生素E)(抗氧化劑)、糊精、辛烯基丁二酸鈉澱粉、酵母抽出物、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、D-木糖、油菜籽油、鹽酸硫胺明(維生素B1)、豬肉抽出物、洋蔥、二氧化矽、琥珀酸二鈉、乾酪素鈉、雞肉抽出物、L-天門冬酸鈉、蒜頭、豬骨抽出物、黃豆水解蛋白、甘草萃(甜味劑)、豬油(日本、台灣)、DL-胺基丙酸、甘草酸銨(甜味劑)、棕櫚仁油、高麗菜抽出物、黃豆、乳酸鈣、葡萄糖酸鈣、蛋白質分解酵素、脂肪分解酵素、澱粉分解酵素、纖維素分解酵素、大豆蛋白、嗜酸乳桿菌、比菲德氏菌、菲卡利斯菌)、木糖酵母粉、木質纖維素、香菇粉、雞油、乙醯化己二酸二澱粉、明膠、玉米糖膠、抗氧化劑(L-抗壞血酸鈉、維生素C)、β-胡蘿蔔素、洋蔥抽出物、蒜頭抽出物、薑抽出物、醬油、大豆油、芝麻油)、高湯(水、豬(骨)熬煮汁、豬油(瑞典)、麥芽糊精、鹽、混合生育醇(抗氧化劑)、水解大豆蛋白(含L-麩酸鈉、豬皮明膠))共同調製。

麵包豆腐白湯鍋含有牛奶、大豆、含麩質之穀物、芝麻、蛋及其製品，不適合其過敏體質者食用。

【無老辣香鍋】

無老辣香鍋辣香醇厚，風味獨特，首取第一階段中藥香辛料熬製後熟成，併同第二階段中藥香辛料造就出無老辣香鍋的關鍵口味。最後洋蔥、青蔥、薑、蒜頭、雞骨、豬大骨共同熬煮出的清香高湯相結合，層層疊出無老辣香鍋獨有濃厚美味。

無老辣香鍋湯底使用雞骨、豬大骨、葵花油、蔬果(薑、蒜頭、洋蔥、青蔥)、中藥類香辛料(辣椒段、八角粒、帶殼龍眼、香葉、月桂葉、紅棗、丁香、花椒粒、枸杞、豆豉、白胡椒粉、辣椒粉、青花椒、白胡椒粒、豆蔻、孜然、花椒粉、甘草、桂枝、肉桂、川芎、良薑、草果、牛蒡、蓮子)、米酒及紅鍋原汁(孜然粉、食鹽、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、胺基乙酸、檸檬酸、琥珀酸二鈉、琥珀酸、DL-胺基丙酸、L-天門冬酸鈉、檸檬酸鈉)、玉米澱粉、麥芽糊精、糖、雞湯、雞肉、雞油、醬油、水解大豆蛋白、酵母抽出物、油菜籽油、胡椒粉、酵素水解小麥蛋白、棕櫚油、玉米油、高山被孢黴發酵產物、雞肉抽出物(含洋蔥粉、蒜粉、焦糖色素、蛋黃抽出物)、香料(中鏈三酸甘油酯、大豆油、磷酸鈣、L-抗壞血酸(抗氧化劑))、柴魚粉、肉香風味調味粉(含檸檬酸鉀、磷酸二氫鉀、乳酸鈣、酒石酸、碳酸鎂)、柴魚抽出物(含甜味劑-麥芽糖醇、鯉魚抽出物、氯化鉀、琥珀酸一鈉)、二氧化矽、奶精粉、乳糖、奶粉、豬肉抽出物、香料(丁基羥基甲氧苯(抗氧化劑))、葵花油、生育醇(維生素E)(抗氧化劑)、糊精、辛烯基丁二酸鈉澱粉、乾酪素鈉、乙基麥芽醇、豬骨抽出物、辣椒粉、海藻糖、甘草酸銨(甜味劑)、小茴香粉、水解動物蛋白(魚)、雞肉萃取物、雞油(雞油、迷迭香萃取物)、酵母萃取物、乙醯化己二酸二澱粉、明膠、玉米糖膠、β-胡蘿蔔素(含抗氧化劑(L-抗壞血酸鈉、維生素C)、洋蔥抽出物、蒜頭抽出物、薑抽出物、芝麻油、香料(黃豆水解蛋白、葡萄糖、D-木糖、可可粉、鹽酸硫胺明(維生素B1)、多磷酸鈉、中鏈三酸甘油酯)、高湯(水、豬(骨)熬煮汁、豬油(瑞典)、混合生育醇(抗氧化劑)、水解大豆蛋白(含L-麩酸鈉、豬皮明膠))共同調製。

無老辣香鍋含有牛奶、大豆、含麩質之穀物、芝麻、魚類及其製品，不適合其過敏體質者食用。

豬肉產地標示

依櫃台立牌標示公告為準

品類	餐點名稱	產地
鍋類	冰淇淋豆腐鍋：原汁「豬油(脂)」、高湯「豬大骨」「豬油(脂)」	日本 / 台灣(原汁)、台灣 / 瑞典(高湯)
	麵包豆腐白湯鍋：原汁「豬油(脂)」、高湯「豬大骨」「豬油(脂)」	日本 / 台灣(原汁)、台灣 / 瑞典(高湯)
	無老辣香鍋：高湯「豬大骨」「豬油(脂)」	台灣 / 瑞典(高湯)
肉類	伊比利豬嫩肩胛	西班牙
	田園嫩豚豬	台灣
	梅花豬肉	丹麥 / 台灣
	鮮Q嫩豚豬	台灣
丸滑類	手工丸子盛合盤：牛肉丸漿、魚丸漿「豬油(脂)」	台灣
	手工魚丸：「豬油(脂)」	台灣
	手工牛肉丸：「豬油(脂)」	台灣
	鴛鴦滑：蝦滑「豬油(脂)」	台灣
	招牌丸滑雙拼：牛肉丸漿、魚丸漿、蝦滑「豬油(脂)」	台灣
傳統類	燕餃：「豬肉」	加拿大
	魚餃：「豬肉」	加拿大
	蛋餃：「豬肉」	加拿大
	手工魚捲：「豬肉」	加拿大
	圓燕丸：「豬肉」、「豬油(脂)」	台灣