

午/晚間 肉控豪滿足

Meat Lovers

經典升級 海陸

Classic Meat & Seafood

澳洲和牛 海陸

Australian Wagyu & Seafood

日/澳和牛 海陸

Japanese/Australian Wagyu & Seafood

/牛/豬/雞肉/豪爽吃肉/

平日午間
Weekday Lunch **\$398** 平日晚間
Weekday Evening & Weekend **\$438**

肉品 Meat

安格斯培根牛
大麥梅花豬
氣冷帶骨雞腿肉
鮮嫩雞滑肉



肉品 Meat

安格斯嫩肩菲力
安格斯雪花牛
安格斯培根牛
台灣豚雪花
大麥梅花豬
氣冷帶骨雞腿肉
鮮嫩雞滑肉

海鮮 Seafood

鮮岸蛤蠣
鮮滑巴沙魚
刻花魷魚



/澳洲和牛/美牛安格斯/海鮮/



\$698

肉品 Meat

澳洲M9和牛霜降小排
澳洲和牛雪花小排
松阪黑毛豚
安格斯嫩肩菲力
安格斯雪花牛
安格斯培根牛
台灣豚雪花
大麥梅花豬
氣冷帶骨雞腿肉
鮮嫩雞滑肉

海鮮 Seafood

台灣鮮蚵仔
白蝦
季節鮮魚
中卷
貴妃蝦滑
鮮岸蛤蠣
鮮滑巴沙魚
刻花魷魚



/日本和牛/澳洲和牛/美牛安格斯/海鮮/

\$998

肉品 Meat

日本和牛羽下小排
日本奧羽霜降和牛
澳洲M9和牛霜降小排
澳洲和牛雪花小排
松阪黑毛豚
伊比利豚燒小排
安格斯嫩肩菲力
安格斯雪花牛
安格斯培根牛
台灣豚雪花
大麥梅花豬
氣冷帶骨雞腿肉
鮮嫩雞滑肉

海鮮 Seafood

台灣鮮蚵仔
白蝦
季節鮮魚
中卷
貴妃蝦滑
鮮岸蛤蠣
鮮滑巴沙魚
刻花魷魚



火鍋
放題
Ultimate Buffet

90
分鐘



鍋料日

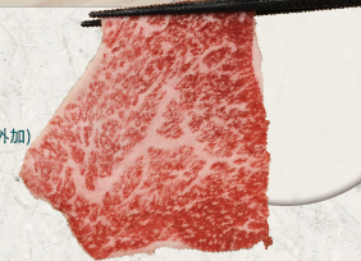
GOOD DAY POT 個人風味鍋物·吃到飽

吃到飽用餐規範 Buffet Style Guidelines

1. 每組同行人員，除下列孩童標準，均須選擇同價位方案(均須外加10%清潔費)
1. Customers must select same meal from the same table except below stated children (+10% surcharge)
小孩收費：110公分-140公分半價；110公分以下免費
Children Charge: Height btw 110-140cm, half of the adult selected price; height below 110cm, free of charge.
2. 用餐時間為入座後90分鐘，最後加點時間為用餐時間結束前30分
2. Dining time is limited to 90 mins. starting from being seated, last order is 30 mins prior to end of dining time.
3. 無限量點餐，為確保食材新鮮度，每次每人可點4盤，須當次加點單餐點都上完，才可再次加點
3. For best freshness, every customer can order 4 plates max. for every single table order, re-order can be placed once the prior order is delivered.
4. 桌面上若剩餘過多餐點，浪費食材過多，將酌收每公克100元
4. A surcharge of \$100 per gram of leftover will be applied if excessive amount of food is wasted.

一般用餐與消費說明 Service Guidelines

1. 用餐時間90分鐘，以訂位時間起算
1. Dining time limit is 90 min. starting from reservation time.
2. 如超過預訂時間未入場，均改現場候位遞補
2. If you've passed your reservation time, we will seat you according to availability.
3. 為保持食材的品質，剩餘餐點包含自助吧食材，皆不提供打包外帶服務
3. Our restaurant is buffet style, no left-over take away are allowed.
4. 每人低消為點用一份套餐或吃到飽(10%清潔費外加)
4. Each person is required to order at least one set meal or Ultimate Buffet (10% cleaning fee will be added)
5. 點用套餐或吃到飽，皆含自助吧區火鍋食材/熟食/飲料/冰品無限取用
5. Ordering a set meal or Ultimate Buffet option includes the self serve bar is free of charge.
6. 兒童用餐收費標準
6. Children dining
A. 身高未滿140公分以下，酌收食材自取費\$180元 (10%清潔費外加)
A. Height below 140cm: self serve buffet charge of \$180 (+10% ser. charge).
B. 身高未滿110公分以下，不收費
B. Height below 110cm: free of charge.



選擇湯底 Choice of Soup



新品

+\$79元 含甲殼類
泰式酸辣海鮮鍋
Thai Seafood Soup



新品

+\$69元 湯底含蒜泥
洋蔥蛤蠣豚骨鍋
Onion Clam Soup



推薦

+\$69元
香辣牛奶鍋
Creamy Spicy Soup



推薦

+\$69元
起司牛奶鍋
Milk & Cheese Soup



+\$59元
剥皮辣椒鍋
Peeled Chilies Soup



新品

+\$39元 +\$20生食級雞蛋/顆
日式壽喜燒鍋
Japanese Sukiyaki



+\$39元
豚燒茸菇白湯鍋
Mushroom Soup



+\$0元
和風鹽味昆布鍋
Japanese Kelp Soup

經典單人套餐 Classic Combo Menu for 1

嚴選牛肉 Beef

美國安格斯培根牛 \$370
American Beef Short Plate

美國安格斯穀飼雪花牛 \$420
American Angus Marbled Beef

美國安格斯嫩肩菲力 人氣 \$420
American Angus Blade Fillet

澳洲M9和牛霜降小排 推薦 \$560
Australian Selected M9 Wagyu

澳洲和牛雪花小排 \$520
Australian Wagyu Short Plate

日本奧羽霜降和牛 \$780
Japanese Selected Wagyu

日本和牛羽下小排 \$780
Japanese Marbled Wagyu

風味豚肉 Pork

典藏大麥豚梅花 \$370
Pork Collar

天然活菌豚培根 \$390
Pork Belly

霜降松阪黑毛豚 推薦 \$430
Matsusaka Pork Jowl

伊比利豚燒小排 \$590
Iberian Pork

鮮嫩雞肉 Chicken

氣冷帶骨雞腿肉 \$370
Air-Chilled Chicken Drumstick

鮮嫩雞滑肉 推薦 \$390
Chicken Fillet

海鮮盛合 Seafood Platter

鮮蝦文蛤拼盤 推薦 \$450
Classic Combination

白蝦、文蛤
shrimps, clams

御品海鮮總匯 人氣 \$480
Royal Seafood Combination

白蝦、季節鮮魚、文蛤、干貝、中卷、台灣鮮蚵仔
shrimps, fish, clams, scallops, squid, oyster

素食套餐 vegan \$370

豬肉來源：丹麥/加拿大/台灣/西班牙
Pork Origin: Denmark/Canada/Taiwan/Spain

豪華海陸盛合

Seafood & Meat Combo for 2

雙人套餐

A. 牛豚雙拼

美國安格斯嫩肩菲力 & 典藏大麥豚梅花
American Angus Blade Fillet & Pork Collar

B. 豚豚雙拼

霜降松阪黑毛豚 & 典藏大麥豚梅花
Matsusaka Pork Jowl & Pork Collar

皆含 海鮮拼盤

白蝦、季節鮮魚、干貝、文蛤、中卷、台灣鮮蚵仔
Shrimps, Fish, Scallops, Clams, Squid, Oyster

\$1199

日澳和牛三寶

Triple Wagyu Meat Combo for 2

雙人套餐

日本奧羽霜降和牛
Japanese Selected Wagyu

澳洲和牛雪花小排
Australian Wagyu Short Plate

典藏大麥豚梅花 或 鮮嫩雞滑肉 (2選1)
Pork Collar or Chicken Fillet

\$1299

單點 Single Order

牛肉 Beef

美國安格斯培根牛 \$138
American Beef Short Plate

美國安格斯穀飼雪花牛 \$188
American Angus Marbled Beef

美國安格斯嫩肩菲力 \$188
American Angus Blade Fillet

澳洲M9和牛霜降小排 \$328
Australian Selected M9 Wagyu

澳洲和牛雪花小排 \$288
Australian Wagyu Short Plate

日本奧羽霜降和牛 \$498
Japanese Selected Wagyu

日本和牛羽下小排 \$498
Japanese Marbled Wagyu

豚肉 Pork

典藏大麥豚梅花 \$138
Pork Collar

天然活菌豚培根 \$158
Pork Belly

霜降松阪黑毛豚 \$198
Matsusaka Pork Jowl

伊比利豚燒小排 \$338
Iberian Pork

雞肉 Chicken

氣冷帶骨雞腿肉 \$118
Air-Chilled Chicken Drumstick

鮮嫩雞滑肉 \$148
Chicken Fillet

海鮮 Seafood

貴妃蝦滑 \$58
Shrimp Paste

刻花魷魚 \$88
Carved Squid

巴沙魚 \$88
Basa fish

文蛤 \$98
Clams

冰鮮白蝦 \$98
Shrimps

鮮御干貝2顆 \$98
Scallop

遠洋中卷 \$98
Squid

台灣鮮蚵仔 \$98
Oyster

季節鮮魚 \$128
Seasonal Fish

其他 Other

生食級雞蛋 \$20
Raw-grade eggs

