

火鍋湯底 任選兩湯底

新加坡胡椒肉骨茶風味湯 微辣 +\$148/鍋

新加坡經典溫潤滋補湯，以白胡椒與蒜香為靈魂，湯底清透而深厚，含炙燒牛與蔬果精華提升湯頭甘鮮層次，入口溫潤有微微胡椒的溫辛川流暖胃，加入蔬菜後湯頭更加甜美。(不吃牛者可更換炙燒豚)

黑金蒜烏骨雞鍋 +\$138/鍋

火鍋湯底貴分再提升，採用雲林小農安心蒜，與主廚酒釀黑金蒜，搭配新鮮烏骨雞熬出鮮美湯頭，台灣在地養生食材，越熬湯越甘甜的季节限定雞湯。

清燉剝皮辣椒烏骨雞鍋 小辣 +\$108/鍋

嚴選花蓮特產剝皮辣椒、青辣椒、蒜頭、老薑與新鮮烏骨雞肉清燉熬煮，入口嚼到的剝皮辣椒的回甘微辛辣甜味，及不油不膩甘美清鮮雞湯，是四季暖胃最佳推薦清湯鍋。

松露醬燒文蛤鍋 +\$98/鍋

採用法國黑松露醬與北海道昆布高湯熬製而成，佐以日式薄鹽醬油及文蛤、草菇等食材帶出湯底鮮甜與風韻。點點黑松露在煮滾中輕輕散發迷人松露香，看似簡單卻風味十足。

新品 蒜香炙燒酸菜豚鍋 +\$88/鍋

嚴選自然發酵的台灣酸菜，熬煮時散發天然鹹酸香氣，口感脆嫩久煮還能熬出酸菜自然甘甜，搭配鍋底豬肉片更能提升湯頭的脂香風味。

川藏大紅袍麻辣鍋 微辣 +\$78/人

獨門中藥與多種辛辣辣椒：大紅袍、青花椒、朝天椒合拌炒，辣度醇香，搭配豬大骨湯底與濃醇牛奶熬煮，湯頭辛而不刺辣，濃郁滑順。

鍋底：含香油鴨血 & 香油豆腐無限續加，140公分以下小孩免加鍋底費
內含奶製及牛油成分，乳糖過敏者點餐時可告知不加奶製品

日式雪鹽昆布鍋 +\$0/鍋

慢熬出昆布精華，無論搭配海鮮或肉品，更能提升火鍋食材的鮮甜味。

- 素食者，請向服務專員告知，另有素食湯底供應
- 滋補中藥湯底，孕婦及過敏體質請審慎使用

超值鍋料加購 \$199

昭日精選四季鍋物拼盤

四季蝦滑漿、港式脆鈴卷、脆皮老油條、鹽水木棉豆腐



單人套餐

牛肉

日本牛肉產地：熊本、宮崎、山形、鹿兒島、北海道

美國安格斯霜降牛	\$ 468
美國安格斯穀飼低脂牛	\$ 468
澳洲穀飼鳳凰和牛(400天)	\$ 588
美國安格斯PR熟成翼板	\$ 668
美國安格斯冷藏牛小排	\$ 678
主廚嚴選日本A5和牛	\$ 768
日本A5和牛羽下	\$ 868

豚肉/羊肉

豬肉產地：台灣、西班牙、荷蘭

冷藏熟成極品豚嫩肩	\$ 438
伊比利雪藏豚梅花	\$ 558
紐澳鮮嫩羊小排	\$ 488

雞肉

台灣烏骨雞拼白蝦小卷	\$ 498
四季蝦滑漿烏骨雞拼盤	\$ 488
鮮魚烏骨雞拼盤 【鱸魚、紅魷】魚品隨季節調整	\$ 488

海鮮

海鮮魚品隨季節調整

鮮白蝦文蛤拼盤 【白蝦、文蛤】	\$ 438
鮮魚白蝦盛合 【鱸魚、紅魷、白蝦、冰鮮小卷】	\$ 508
精品鮮蚶海鮮總匯 【冰鮮小卷、鱸魚、紅魷、干貝、白蝦、文蛤、台灣鮮蚶】	\$ 568

+\$99 超值升級 (每份單人海鮮套餐限加購乙份)

安格斯霜降牛 或 冷藏熟成極品豚嫩肩



單點

牛肉

日本牛肉產地：熊本、宮崎、山形、鹿兒島、北海道

美國安格斯霜降牛	\$ 236
美國安格斯穀飼低脂牛	\$ 236
澳洲穀飼鳳凰和牛(400天)	\$ 356
美國安格斯PR熟成翼板	\$ 436
美國安格斯冷藏牛小排	\$ 446
主廚嚴選日本A5和牛	\$ 568
日本A5和牛羽下	\$ 668

手作

豆類製品皆使用非基改黃豆

香滷鴨血 熟食	\$ 38
香滷豆腐 熟食	\$ 38
酥皮老油條	\$ 48
基隆手工蛋餃	\$ 58
嘉義手作香菇貢丸	\$ 58
日作手工凍豆腐	\$ 78
鹽水木棉豆腐	\$ 78
港式脆鈴卷	\$ 128
北海道雞汁干貝玉子燒	\$ 258
花雕紅玉松露雞肉飯 含生食級蛋黃 / 紋甲花枝	\$ 148/碗

粥品

任選套餐 暖粥即享加價購

老饕酸菜魚片粥	中辣	\$168	\$259
金沙蛋皇牛/豬肉粥		\$188	\$279
台灣鮮蚶海鮮粥		\$198	\$289
龍蝦鮑魚海鮮粥 含海鮮盛合乙盤 黑潮龍蝦、鮮蚶、紅條石斑或龍膽石斑		\$899	\$999

豚羊雞肉

豬肉產地：台灣、西班牙、荷蘭

冷藏熟成極品豚嫩肩	\$ 206
伊比利雪藏豚梅花	\$ 326
紐澳鮮嫩羊小排	\$ 266
台灣烏骨雞	\$ 138

海鮮

文蛤	\$ 98
冰鮮白蝦	\$ 98
台灣鮮蚶仔	\$ 108
鮮凍小卷	\$ 118
北海道干貝(2顆)	\$ 128
鮮味鱸魚	\$ 138
紅魷菲力	\$ 148
島根草蝦(2隻)	\$ 188
四季手打蝦滑漿	\$ 188
【春】菠菜 / 【夏】花枝 / 【秋】明太子 / 【冬】松露	
紅條石斑	\$ 248
黑潮龍蝦(隻)	\$ 688



用餐需知與消費說明

- 1.昭日鍋煮為鴛鴦鍋方式用餐，桌次4-6人桌為主
- 2.每人消費以套餐點餐方式，如未點套餐，需酌收\$338元食材取用區費用(另收\$338之10%清潔費)，不能折抵單點消費
- 3.用餐時間120分鐘，以訂位時間算起，如超過預訂時間，均採現場候位方式遞補
- 4.1F燒肉VIP卡與優惠兌換卷不與2F鍋煮共用
- 5.為保持食材的新鮮度及餐點品質，剩餘餐點皆不提供打包外帶服務
- 6.孩童用餐方案：A.孩童身高未滿140公分(含)酌收費用\$180元+10% B.孩童身高未滿110公分(含)不收費
- 7.攜帶酒品者，酌收開瓶費200元/瓶
- 8.鍋煮包廂最低消費10000元/間

食材自取區

食材依季節調整

季節野菜 / 溫室鮮菇 / 每日炸物 / 輕熟食 / 風味小吃 / 麵飯 / 水果 / 冰品 / 飲料

本店肉品皆為原塊肉現切

我們堅持提供好品質肉品，為食品安全把關



極致重肉量

2人 \$1780 3人 \$2580



2人肉品

美國安格斯穀飼低脂牛
美國安格斯無骨牛小排 (或 伊比利雪藏豚梅花)
澳洲穀飼400天鳳凰和牛 **+\$299升級**
日本A5和牛羽下

3人肉品

美國安格斯穀飼低脂牛
美國安格斯PR熟成翼板 (或 伊比利雪藏豚梅花)
美國安格斯無骨牛小排
澳洲穀飼400天鳳凰和牛 **+\$299升級**
日本A5和牛羽下

創意手作

四季手打蝦滑 (蔬菜、原味、明太子、黑松露)
北海道雞汁干貝玉子燒

炊粥

擇1

- A. 老饕酸菜魚片粥
- B. 金沙蛋皇牛/豬肉粥
- C. 台灣鮮蚵海鮮粥

+\$699 D. 龍蝦鮑魚海鮮粥 含海鮮盛合

升級

E. 花雕紅玉松露雞肉飯
(含生食級蛋黃/紋甲花枝)

雙人套餐 +\$39 兩碗 / 三人套餐 +\$59 三碗

絕世海陸蝦盛合

2人 \$1580 3人 \$2460



2人肉品

[A 或 B]

- A 牛豚
澳洲穀飼400天鳳凰和牛
冷藏熟成極品豚嫩肩
- B 全豚
伊比利雪藏豚梅花
冷藏熟成極品豚嫩肩

3人肉品

[A 或 B]

- A 牛豚
澳洲穀飼400天鳳凰和牛
美國安格斯PR熟成翼板
冷藏熟成極品豚嫩肩
- B 豚羊
伊比利雪藏豚梅花
冷藏熟成極品豚嫩肩
紐澳鮮嫩羊小排

海鮮拼盤

海鮮魚品隨季節調整
紅條石斑 或 龍膽石斑、草蝦、白蝦、文蛤、鱸魚、九孔鮑魚、鮮凍小卷

嚴選日本和牛壽喜燒

2人 \$1980 3人 \$2780



2人肉品

主廚嚴選日本A5和牛 | 特盛 |

3人肉品

主廚嚴選日本A5和牛 | 特盛 |
美國安格斯無骨牛小排
(或 伊比利雪藏豚梅花)

湯鍋

關西風壽喜鍋 + 昭日鴛鴦鍋
(含板豆腐/洋蔥/青蔥/生食級雞蛋)
套餐含2壺壽喜燒原汁, 如需增加每壺+\$39

創意手作

擇1

- A. 花雕紅玉松露雞肉飯
(含生食級蛋黃/紋甲花枝)
- B. 粥品任選
a. 老饕酸菜魚片粥
b. 金沙蛋皇牛/豬肉粥
c. 台灣鮮蚵海鮮粥

+\$599升級 d. 龍蝦鮑魚海鮮粥 含海鮮盛合
(黑潮龍蝦、鮮蚵、紅條石斑或龍膽石斑)



海陸重肉量

2人 \$1480



2人肉品

[A 或 B]

- A 牛羊
美國安格斯無骨牛小排
紐澳鮮嫩羊小排 (或 伊比利雪藏豚梅花)
美國安格斯穀飼低脂牛

B 豚羊

伊比利雪藏豚梅花
冷藏熟成極品豚嫩肩
紐澳鮮嫩羊小排

海鮮拼盤

海鮮魚品隨季節調整
紅條石斑 或 龍膽石斑、台灣鮮蚵、文蛤



紐澳鮮嫩羊小排

黑潮龍蝦和牛海陸

2人 \$2520



2人肉品

3擇1

- A 澳洲穀飼400天鳳凰和牛
伊比利雪藏豚梅花
- B 伊比利雪藏豚梅花
紐澳鮮嫩羊小排 (或 伊比利雪藏豚梅花)

+\$299升級

C 日本A5和牛羽下
伊比利雪藏豚梅花

海鮮拼盤

海鮮魚品隨季節調整
礁岸龍蝦、天使紅蝦、白蝦、紅魷、鱸魚、文蛤、北海道干貝、鮮凍小卷

炊粥

現煮龍蝦鮑魚炊粥



豪華海陸皇品龍蝦

4人肉品

澳洲穀飼400天鳳凰和牛、美國安格斯PR熟成翼板、伊比利雪藏豚梅花
+\$299元肉盤升級
日本A5和牛羽下、美國安格斯PR熟成翼板、伊比利雪藏豚梅花



海鮮拼盤

海鮮魚品隨季節調整
黑潮龍蝦、草蝦、白蝦、鱸魚、紅魷、文蛤、北海道干貝

炊粥

現煮龍蝦鮑魚炊粥

4人 \$4688

圖片僅供參考, 產品以實際出餐為準