

火鍋湯底 ◎任選兩湯底◎

新品 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)

◎泰式酸辣炙燒牛肉湯 [微辣] +\$138/鍋

主廚特製泰式酸辣醬融入豚骨白湯，並添加椰漿提升湯的底蘊與味蓄層次，還有香茅與炙燒肥牛，添增入喉香氣與鮮甜美味。(不吃牛者可更換炙燒豚)

黑金蒜烏骨雞鍋 +\$138/鍋

火鍋湯底養分再提升，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，越熬湯越甘甜的季節限定雞湯。

◎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，入口喝的到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、草菇等食材帶出海底鮮甜與風韻。點點黑松露在煮滾中輕輕散發迷人松露香，看似簡單卻韻味十足。

◎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、朝天椒混合拌炒，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

🔥 美國安格斯熟成翼板 \$ 598

🔥 美國安格斯冷藏牛小排 \$ 678

日本A5和牛羽下 🇯🇵 🇨🇵 \$ 868

澳洲穀飼熟成和牛紐約客 \$ 1080

◎豚肉◎

豬肉產地：台灣、西班牙、荷蘭

🔥 冷藏熟成極品豚嫩肩🇨🇵 \$ 438

🔥 霜降松阪黑毛豚 \$ 488

🔥 伊比利雪藏豚梅花 🇵🇪 \$ 558

◎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 \$ 488

【鱸魚、紅魷】魚品隨季節調整

◎海鮮◎ 海鮮魚品隨季節調整

鮮白蝦文蛤拼盤 \$ 438

【白蝦、文蛤】

🔥 鮮魚白蝦盛合 \$ 508

【鱸魚、紅魷、白蝦、冰鮮小卷】

🔥 精品鮮蚶海鮮總匯 \$ 568

【冰鮮小卷、鱸魚、紅魷、干貝、白蝦、文蛤、台灣鮮蚶】

+\$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

🔥 美國安格斯熟成翼板 \$ 376

美國安格斯冷藏牛小排 \$ 446

日本A5和牛羽下 🇯🇵 🇨🇵 \$ 668

🔥 澳洲穀飼熟成和牛紐約客 \$ 898

◎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 \$ 148/碗

含生食級蛋黃 / 紋甲花枝

◎粥品◎

任選套餐 暖粥即享加價購 加購價 單點

老罈酸菜牛/豬肉粥 🇨🇵 中辣 \$168 \$259

老罈酸菜烏鯉魚片粥 🇨🇵 中辣 \$168 \$259

金沙蛋皇牛/豬肉粥 \$188 \$279

龍蝦鮑魚海鮮粥 含海鮮盛和乙盤 \$899 \$999

黑潮龍蝦、鮮蚶、紅條石斑或龍膽石斑

◎豚肉◎

豬肉產地：台灣、西班牙、荷蘭

🔥 冷藏熟成極品豚嫩肩🇨🇵 \$ 206

霜降松阪黑毛豚 \$ 266

🔥 伊比利雪藏豚梅花 🇵🇪 \$ 326

◎雞肉◎

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

【🇨🇵 菠菜 / 🇨🇵 花枝 / 🇨🇵 明太子 / 🇨🇵 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

🍷 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 (菠菜、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.老饕酸菜牛/豬肉粥

升級

D.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

海陸重肉量

2人\$1480



2人肉品

[A 或 B]

①牛豚
美國安格斯無骨牛小排 (或 伊比利雪藏豚梅花)
美國安格斯熟成翼板
美國安格斯穀飼低脂牛

②全豚

伊比利雪藏豚梅花
冷藏熟成極品豚嫩肩
霜降松阪黑毛豚

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

[美國安格斯熟成翼板]



絕世海陸蝦盛合

2人\$1580 3人\$2420



2人肉品

[A 或 B]

①牛豚
澳洲穀飼400天鳳凰和牛
冷藏熟成極品豚嫩肩

②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]

①牛豚
澳洲穀飼400天鳳凰和牛
美國安格斯熟成翼板
冷藏熟成極品豚嫩肩

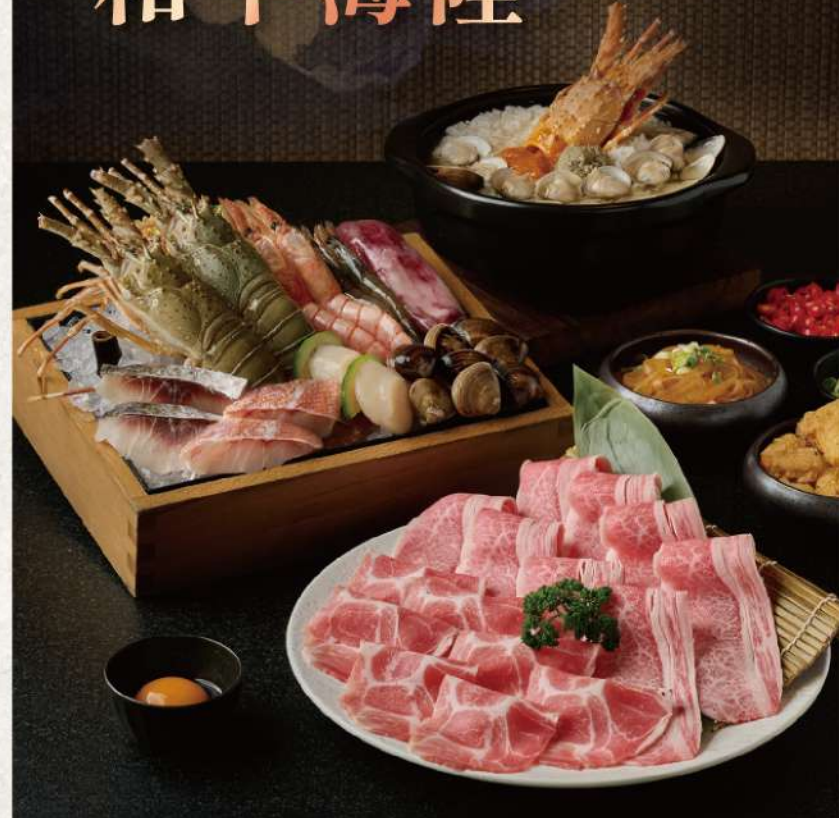
②全豚
伊比利雪藏豚梅花
霜降松阪黑毛豚
冷藏熟成極品豚嫩肩

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

黑潮龍蝦和牛海陸

2人\$2520



2人肉品

3擇1

①澳洲穀飼400天鳳凰和牛
伊比利雪藏豚梅花

②伊比利雪藏豚梅花
霜降松阪黑毛豚 (或 伊比利雪藏豚梅花)

+\$299 升級 ③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



日澳和牛壽喜燒

2人\$1980 3人\$2780



2人肉品

日本A5和牛羽下
澳洲穀飼熟成和牛紐約客

3人肉品

日本A5和牛羽下
澳洲穀飼熟成和牛紐約客
美國安格斯無骨牛小排

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

花雕紅玉松露雞肉飯
[生食級蛋黃 / 紋甲花枝]

續購限定 +\$498 澳洲穀飼熟成和牛紐約客
超值再來一盤

[花雕紅玉雞肉飯]



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