

必食推介 最新產品
 小心燙咀 大 加大 例 例牌
 1人1鍋套餐湯底 時 時令食品



美味廚

Megan's Kitchen

美味動人、廚藝用心



牛類		
日本至尊A5和牛	大	\$898
日本至尊A5和牛	例	\$468
日本極上A4和牛	大	\$728
日本極上A4和牛	例	\$388
特級味濃手切牛邊位	大	\$488
特級味濃手切牛邊位	例	\$268
雪花手切牛頸脊	大	\$438
雪花手切牛頸脊	例	\$228
雪花手切肥牛	大	\$368
雪花手切肥牛	例	\$188
美國頂級牛肋骨肉		\$318
澳洲草飼牛肉眼		\$298
加拿大高級雪花牛肉粒		\$288
加拿大高級雪花肥牛	大	\$288
加拿大高級雪花肥牛	例	\$168
雪花手切牛腩粒		\$228
雪花牛腩托		\$188
雪花金錢腱		\$168
新鮮滑牛筋		\$108
黑牛柏菜		\$98
白牛柏菜		\$88
豬、羊、鹿類		
紐西蘭鹿肩肉		\$288
熊本黑豚梅肉		\$248
日本黑豚肉眼		\$238
西班牙黑毛豬		\$238
紐西蘭羊鞍片		\$198
本地黑毛豬梅肉片		\$188
本地黑毛豬腩肉片		\$188
內蒙特選肥羊片		\$188
爽甜豬頸肉		\$98
鮮豬潤		\$58
芝士腸		\$58
午餐肉(生/煎)		\$58
蛋類		
美國雞蛋/皮蛋(半隻)		\$9

雞、鴨、鮑魚類		
走地黃油雞脾肉		\$148
鮑魚柳		\$128
手打鮮雞滑		\$118
台灣鴨血	新	\$88
陳年花雕雞件		\$88
醉雞中翼		\$68
法國煙鴨胸		\$68
餃子類(十粒)		
黑松露和牛餃		\$128
蝦膠釀油炸鬼(生/熟)		\$128
鮮蘆筍橄欖豬肉餃	新	\$118
北京填鴨餃		\$118
特式餃子拼盤		\$108
蝦米醬豬肉什菜餃(八隻)		\$98
鹹牛腩芝士餃		\$98
西洋菜鮮蝦豬肉餃	時	\$98
韓式泡菜餃		\$88
燕皮馬蹄豬肉餃		\$88
上海葦菜豬肉餃		\$88
鮮蝦雲吞		\$88
鮮魚皮餃		\$88
彩虹七色墨魚丸(七粒)		\$98
紅燈籠椒墨魚丸		可 單 選 或 多 拼
南瓜墨魚丸		
黃燈籠椒墨魚丸		
菠菜墨魚丸		
青蔥墨魚丸		
紅菜頭墨魚丸		
紫心薯薯墨魚丸		

特色丸子(十粒)、其他		
手打鮮蝦滑		\$138
手打新鮮蝦丸		\$128
手打鮮墨魚滑		\$128
香草醬帶子釀墨魚丸	新	\$118
特式丸子三式拼盤		\$118
手打丸子四式拼盤		\$118
八爪魚義大利番茄乾釀豬肉丸	新	\$108
水菓丸子三式拼盤		\$98
香濃芝士釀牛丸		\$98
車厘茄墨魚丸		\$98
和牛油牛丸		\$98
手打雞肉鵝蛋丸		\$98
手打鮮墨魚丸		\$98
手打鮮鮫魚滑		\$98
咸蛋豬肉丸		\$98
梅菜豬肉丸		\$98
芒果釀豬肉丸		\$88
木瓜釀牛肉丸		\$88
潮州魚片頭		\$88
福州魚蛋(原味/辣味)		\$88
潮州魚蛋		\$88
手打鮮豬肉丸		\$88
手打鮮牛肉丸		\$88
鮮肉貢丸		\$78
手打魚腐		\$78
日本蟹柳		\$68
炸魚皮		\$68

新 紅菜頭 Beyond Meat 素牛肉丸		
素餐前小食		
脆炸黑松露豆腐(8件)		\$98
黃金豆腐粒		\$48
手拍青瓜		\$48
花生/腰果		\$28
經典素火鍋湯底		
日式麵豉豆腐魔芋湯		★
大鍋：單併/雙併/三併	\$148	
一人：單併/雙併	\$78	
甘荀粟米馬蹄西芹湯		
大鍋：單併/雙併/三併	\$98	
一人：單併/雙併	\$68	
素餃子類(十粒)		
素菜餃		\$88
雜菌洋蔥餃		\$88
素丸子類(十粒)		
紅菜頭 Beyond Meat 素牛肉丸	新	\$108
黑松露 Omnipork 素豬肉丸	新	\$108
菇菌類		
雜錦菇菌拼盤		\$128
日本金菇		\$48
鮑魚菇		\$48
雞脾菇		\$48
靈芝菇		\$48
鮮冬菇		\$48

新 黑松露 Omnipork 素豬肉丸		
秀珍菇		\$48
草菇		\$48
蔬菜類		
時令蔬菜拼盤	時	\$138
時令豆苗杯	時	\$138
野生竹筍		\$98
時令唐萵	時	\$88
皇帝菜		\$88
水耕春菊		\$88
水耕羅馬生菜		\$88
時令西洋菜	時	\$78
時令菠菜	時	\$68
娃娃菜		\$68
白菜仔		\$68
津白		\$68
油麥菜		\$68
唐生菜		\$68
炸芋頭		\$68
蓮藕片		\$68
南瓜		\$68
新鮮淮山片		\$68
蘿蔔		\$58
粟米		\$58
冬瓜		\$58
木耳		\$58
雲耳		\$58

粉麵類		
五式麵拼盤(4人用)		\$138
手打墨魚麵		\$128
稻庭烏冬		\$78
日本綠茶麵		\$58
日本蕎麥麵		\$58
日本素麵		\$58
天使麵		\$58
伊麵		\$58
生麵		\$58
日本魔芋絲		\$48
粉皮		\$38
米線		\$38
河粉		\$28
出前一丁		\$28
米粉		\$28
粉絲		\$28
豆腐類		
豆腐製品拼盤(4人用)		\$128
千層腐皮		\$68
脆炸腐皮卷		\$68
鮮腐皮		\$68
日本絹豆腐		\$58
生根		\$48
冰豆腐		\$38
炸枝竹		\$38
潮州五香豆腐		\$38
山水豆腐		\$38
素雞		\$38
豆卜		\$28



餐前小食	
脆炸蝦丸	\$78
鹵水牛腩	\$68
椒鹽九肚魚	\$58
蔥花爽脆海蜆	\$58
椒鹽鮮魷	\$58
醬芥類	
蝦米辣椒醬	\$25

海鮮類	
橄欖油浸基圍蝦	\$188
日本松葉蟹腳 (四隻)	\$188
新鮮鱈片	\$188
珊瑚蚌	\$168
桂花蚌	\$168
澳洲帶子	\$138
美國響螺	\$138
新鮮大魚頭	\$98
脆肉鯪魚片	\$98
脆肉鯪魚腩片	\$98
花枝片	\$98
本地海蜆	\$88
北海道珍寶帆立貝(每隻)	\$58
美國珍寶桶螺(每隻)	\$58
新西蘭鱈魚柳	\$48
丹麥淡水龍蝦(每隻)	\$38
藍青口(四隻)	\$38
花膠筒(每隻)	\$38
日本廣島蠔(每隻)	\$28

新一輪會員招募! 獎賞更快更豐富!



下載即享飲品

每位一杯: Asahi朝日生啤(細)/特選香檳/
紅酒/白酒/清酒/自家製健康飲品

\$1=1分

賺取積分
兌換優惠

自家火鍋湯底	單併	雙併	三併	一人	單併	雙併
馬賽海龍皇湯	\$368		/	\$198		/
田園蔬菜龍蝦湯	\$288			/	/	/
疏乎厘蟹皇蕃茄忌廉湯	\$238			\$98		
川椒火辣花螺湯	\$238			\$98		
冬蔭功Cappuccino	\$188			\$98		

經典火鍋湯底	單併	雙併	三併	一人	單併	雙併
英式紅酒牛尾湯	\$168			\$88		
鹹菜胡椒豬肚湯	\$168			\$88		
潮州海蜆湯	\$168			\$88		
四川麻辣豆腐湯	\$168			\$88		
馬來沙嗲湯	\$158			\$78		
日式麵豉豆腐魔芋湯(含魚肉)	\$148			\$78		
蓮子瑤柱雲腿冬瓜湯	\$98			\$68		
芫茜皮蛋湯	\$98			\$68		
蘋果粟米雪耳塘排湯	\$98			\$68		

新 二人一鍋 海陸大餐 晚市 \$488 (原價\$700)

星期日至四供應 不適用於貴賓房 不可與其他優惠同時使用

- 四款特色湯底
- + 原隻波士頓龍蝦
- + 新鮮火鍋配料 (豬/牛/雞/羊/素菜)
- + 鮮嫩蔬菜及粉麵
- + 多種惹味醬料



冰花生猛海鮮拼盤

本地龍蝦, 美國珍寶桶螺, 游水海魚, 基圍蝦, 生猛海蜆, 頂角羔蟹, 生猛大蓮鮑魚仔, 游水墨魚, 美國空運響螺, 新鮮生猛帶子

特大 \$2,388

珍珠龍蝦, 游水海魚, 基圍蝦, 生猛海蜆, 頂角羔蟹, 生猛大蓮鮑魚仔, 新鮮生猛帶子, 美國空運響螺, 游水墨魚

中 \$1,288

生猛海蜆, 頂角羔蟹, 生猛大蓮鮑魚仔, 新鮮原隻帶子, 美國空運響螺, 游水海墨魚, 游水海魚, 基圍蝦

細 \$688

任飲 紅白酒、香檳及清酒 \$168/位 (2小時)

- 香檳: Louis Perdrier Brut, France
- 白酒: Cantina Terlano Alto Adige, Italy
- 紅酒: Maison Roche de Bellene Bourgogne, Pinot Noir Vieilles Vignes, Burgundy, France
- 清酒: 黃櫻辛口, 京都



每晚6時後供應
多謝加一服務費
貴賓廳房不適用

宵夜超級優惠

每晚9:30pm後供應 (以入座計算)

不適用於貴賓房 不可與一人一鍋海陸大餐同時使用

1. 所有啤酒及汽水 買一送一
2. 精選火鍋湯底 半價 (新湯底除外)
3. 所有生猛海鮮 七折 (只限每天海鮮紙之海鮮)
4. 所有牛肉 買一送一 (日本和牛除外)



檯號: _____

人數: _____

職員: _____

醬芥 \$25/位

茗茶 \$12/位 多謝加一服務費

營業時間: 午市 12:00 - 15:00
晚市 18:00 - 23:30

訂座電話: 2866 8305