

## 雙人尊爵海陸盛宴 1699

附二人份季節時蔬+二人份附餐

NEW



### 大肉盤

雪花牛 霜降牛 板腱牛

※海鮮依季節性調整

## 雙人豪華海陸盛宴 1999

附二人份季節時蔬+二人份附餐

NEW



### 大肉盤

厚切牛小排 霜降牛 超鮮黑牛

※海鮮依季節性調整

## 單人無敵蝦山套餐 699

附季節時蔬、附餐、自助飲料及冰淇淋

NEW



★本店選用肉品品質好，口感佳！★主廚推薦 ★人氣推薦★

★用餐須知★ 剩餘打包不消費！

★用餐時間90分鐘，同組客人需要到齊才能停位上餐，禁止離位，敬請配合。

★另收10%清潔費，禁止帶外食，本店只收現金，恕無提供刷卡服務。

★身高超過100公分以上，低消150元，可抵餐點，不可抵湯底。

### 點餐小撇步

第一步 選湯底：選石頭火鍋湯底 或加價湯底  
第二步 選主餐：選你想要吃的肉肉  
第三步 選附餐：白飯、古早味豬油拌飯、烏龍麵、冬粉、寬冬粉、王子麵；六選一  
第四步：季節時蔬、高麗菜免費續一次！  
※季節時蔬以二人份為主

### 選湯底

NEW 奶油酒香味噌鍋 70	特選麻辣 (鍋底續加一次) 吃免外帶無加湯底 100	川府香辣鍋 (鍋底續加一次) 吃免外帶無加湯底 150	石頭火鍋 原味 一選一 Free
義式番茄 70	藥膳 70	起司牛奶鍋 120	

### 頂級肉類套餐

肉類套餐價格減100元，即為肉類單點  
套餐均附季節時蔬、附餐、自助飲料、冰淇淋  
建議最佳賞味厚度 ★薄★★中★★★厚  
建議最佳食用溫度：生熟建議

<p>● 丹麥活南特選豚 XL/299 厚度：★★ 熟度：全熟 XXL/399</p>	<p>● 美國/加拿大小肥牛 XL/299 厚度：★ 熟度：全熟 油面煎肥 ● 鮮嫩無骨雞腿 XXL/299 厚度：★★ 熟度：全熟 【限量供應】</p>	<p>● 美國安格斯厚切牛小排 XL/729 厚度：★★★ 熟度：3-5 XXL/729</p>	<p>● 西班牙伊比利豬 XL/519 厚度：★★ 熟度：5-7 XXL/729</p>
<p>● 特選松板豬(頭組肉) XL/399 厚度：★★ 熟度：全熟 XXL/499</p>	<p>● 櫻桃鴨 XL/299 厚度：★★ 熟度：5-7</p>	<p>● 美國嚴選超越黑牛 XL/449 厚度：★★★ 熟度：5 XXL/599</p>	<p>● 紐西蘭/澳洲嫩肩牛 XL/319 厚度：★★★ 熟度：3-5 XXL/449</p>
<p>● 台灣豬培根 XL/349 厚度：★★ 熟度：全熟 XXL/449</p>	<p>● 紐西蘭/澳洲小羔羊嫩肩 XL/399 厚度：★★★ 熟度：5-7 XXL/499</p>	<p>● 極佳級霜降牛 XXL/499 厚度：★★★ 熟度：3-5</p>	<p>● 特選金目鱸魚套餐 349 ※本產品含有細刺，請小心食用</p>
<p>● 國產優選豚 XL/399 厚度：★★★ 熟度：全熟 XXL/499</p>	<p>● 美國Prime板腱牛 XL/399 厚度：★★★ 熟度：3-5 XXL/499</p>	<p>● 美國特選霜降雪花牛 XL/399 厚度：★★★ 熟度：5 XXL/499</p>	<p>● 蝦燉鍋套餐 499</p>



## DINOSAUR Special Meals

### 暴龍級特餐

## 暴龍海陸鍋 超狂!

<p>● 六人套餐 6-8人 120分鐘 附六人份季節時蔬 +六人份附餐 挑戰價 6999 定價9999</p>	<p>● 三人套餐 3-4人 120分鐘 份量減半 挑戰價 3499 定價4999</p>
--	---

### 暴龍海鮮船



海鮮品項依季節性更換

## +100oz 大四喜牛肉拼盤

小肥牛/霜降牛/雪花牛/板腱牛  
四種風味，一次到胃！



圖片僅供參考  
餐點以實物為準

# 單點 Menu

## 海鮮加購價

草蝦 /2隻	99
生蠔 /2顆	99
遠洋蝦 /2隻	99
扇貝 /1顆	99
小卷 /4隻	99
紐西蘭淡菜 /6顆	99

### 蔬食套餐

蔬食鍋	269
-----	-----

別類魚湯底、別類、蔬食菜盤、自助飲料、冰淇露

## 其他單品

雞蛋	10
白飯/古早味豬油飯	20
寬冬粉/冬粉	20
烏龍麵/王子麵	20
豬血糕	50
甜不辣	50
麻辣鴨血豆腐	60
蝦餃	60
燕餃	60
蛋餃	60
鴨肉丸	60
鑫鑫腸	60
豆皮圈	60
蟹肉腿	60
老油條	60
火鍋拼盤8品	80
大腸頭	99
牛肚	99
牛筋	99
手工蝦漿	120
手工花枝魷魚漿	120
川渝三寶	250

## 蔬菜單品

季節時蔬	60
高麗菜	60
凍豆腐	60
黑珍珠菇	60
金針菇	60
鮑魚菇	60
玉米筍	60
綜合菇類	80
綜合菜盤	120

## 飲品

金牌啤酒	50
海尼根啤酒	70

奶湯酒味啤酒：以奶湯、米酒釀及日本白味噌調配而成。  
 麻辣湯底：採中藥材搭配川味麻辣香料調配。  
 香嫩湯底：採用貴妃醬及義式香料調配。  
 蝦蟹湯底：採用高湯、紅蔥、枸杞、當歸、甘草、等珍貴中藥材調配而成。  
 牛筋湯底：採用牛筋、奶湯及起司調配而成。  
 石頭湯底：石頭燻洋蔥、蒜頭、洋葱、豬油爆香後，搭配長布蔬菜風味高湯調配。  
 (本品含小麥，可能導致過敏反應)。  
 原味湯底：採布菜菜風味高湯及魚類蔬菜風味高湯(本品含小麥，可能導致過敏反應)。  
 長布菜菜風味高湯：水、調味料、麥芽糖精、5-次高湯的核甘酸二鎂、5-高湯的核甘酸二鎂、糖、白醋粉、高麗菜粉、穀基乙酸、洋蔥、大蒜、長布、糖、鹽(調味劑)、鬆弛劑、香芹粉、白胡椒粉、香料調配而成。以上湯頭皆加入此高湯調味(本品含小麥，可能導致過敏反應)。



# 暴龍無肉不歡鍋

100oz 大肉盤 特餐

四人套餐 牛四喜大拼盤

小肥牛/霜降牛/雪花牛/板腱牛·四人份季節時蔬+四人份附餐

4位 挑戰價 3499 定價4999

四人套餐 豬四喜大拼盤

活菌豬/優選豚/培根豬/松阪豬·四人份季節時蔬+四人份附餐

4位 挑戰價 3499 定價4999

單點Menu 超越海鮮盤 ★ 限套餐加點 ★

套餐加價GO! 優惠價 219 原價299



(海鮮單品依季節更換)