

# 大胃王

## 雙人套餐

Big Eater For 2 People

雪花牛肉50盎司

Brisket Snowflake 50oz

野生大龍蝦1隻(附蛤蠣)

Lobster

挑戰價 \$2500

雪花牛肉50盎司

Brisket Snowflake 50oz

無毒小草蝦25隻(附蛤蠣)

Black Tiger Shrimp

挑戰價 \$2500

活菌豬梅花肉25盎司

Pork Shouder Hot Pot 25 oz

活菌豬五花肉25盎司

Pork Belly Hot Pot 25 oz

海熊蝦2隻(附蛤蠣)

Bear Shrimp

挑戰價 \$2300

霜降牛25盎司

Chuck Tail Flap Snowflake

活菌豬梅花肉25盎司

Pork Shouder Hot Pot

野生大草蝦4隻(附蛤蠣)

Black Tiger Shrimp

挑戰價 \$3000

以上含菜盤1份、附餐2份、湯底2份

Above the meal with soup base,

1 assorted vegetables and 2 meals

# 大胃王

## 四人套餐

Big Eater For 4 People

雪花牛肉100盎司

Brisket Snowflake 100oz

野生大龍蝦2隻(附蛤蠣)

Lobster

挑戰價 \$4500

雪花牛肉100盎司

Brisket Snowflake 100oz

無毒小草蝦50隻(附蛤蠣)

Black Tiger Shrimp

挑戰價 \$4500

活菌豬梅花肉50盎司

Pork Shouder Hot Pot 50 oz

活菌豬五花肉50盎司

Pork Belly Hot Pot 50 oz

海熊蝦4隻(附蛤蠣)

Bear shrimp

挑戰價 \$4200

以上含菜盤2份、附餐4份、湯底4份

Above the meal with soup base,

2 assorted vegetables and 4 meals

#肉品升級#	25盎司	50盎司	100盎司
Choice牛小排	NT600	NT1200	NT2400
霜降牛	NT400	NT800	NT1600
活菌豬梅花	NT300	NT600	

獨家首創  
全台抄襲中



獨家首創  
全台抄襲中

無敵

可4-8人享用  
For 2-4 People



甜蜜痛風鍋

Awesome Sweet Shrimp Combo

甜蜜



痛風鍋

2-4人享用  
For 2-4 People

Sweet Shrimp Combo

野生大龍蝦1隻

Prawn Lobster

天使紅蝦5隻

Argentme Red Shrimp

泰國白蝦5隻

Thailand Prawn

無毒小草蝦10隻

Black Tiger Shrimp

日本大干貝2顆

Japanese Scallops Hot Pot

野生大草蝦5隻

Black Tiger Shrimp

野生花蝦5隻

Striped Prawn

藍鑽蝦8隻

Blue Diamond Shrimp

蛤蠣1盆

Clams

NT\$3999

以上含菜盤2份、附餐4份、湯底4份

升級6人套餐

附 霜降牛18盎司

& 活菌豬梅花(中)

NT\$5200

以上含菜盤3份、附餐6份、湯底6份

附 雪花牛36盎司

give A.U wagyu 24 oz or plate beef 50 oz

NT\$8888

以上含菜盤4份、附餐8份、湯底8份

如內容物因季節關係，品質不穩定，我們會  
為您挑選當季更穩定、口感更好的食材替代。



# 日本和牛

Japen Wagyu Beef



## 日本和牛

	10盎司	14盎司	18盎司
A5日本和牛鍋 (肋脊部) Japan Wagyu (Ribs/New york)	2800	3600	4200
A5日本和牛鍋 (霜降) Japan Wagyu (chuck Flap)	2200	2800	3300

黑毛和種  
正 A5 級

## 雙人套餐

9盎司

- △ A5日本和牛鍋 (肋脊部) 3400  
Japan Wagyu (Ribs/New york)
- △ A5日本和牛鍋 (霜降) 2800  
Japan Wagyu (chuck Flap)

**附** 霜降牛9oz(or)活菌豬梅花(中份)  
野生大草蝦2隻/軟絲1隻/鮑魚2顆/蛤蠣  
套餐菜盤1份/附餐2份

## 四人套餐

18盎司

- △ A5日本和牛鍋 (肋脊部) 7200  
Japan Wagyu (Ribs/New york)
- △ A5日本和牛鍋 (霜降) 6200  
Japan Wagyu (chuck Flap)

**附** 霜降牛18oz(or)活菌豬梅花(大份)  
野生大龍蝦1隻/野生大草蝦4隻/透抽1隻  
鮑魚4顆/蛤蠣/生食級干貝4顆  
套餐菜盤2份/附餐4份

附



# 頂級牛肉

BEEF 

## 美國牛

	9盎司	18盎司	36盎司	50盎司
<b>TOP</b> 美國頂級肋眼鍋 U.S Prime Rib Eyes	940	1620	2940	3950
Prime牛小排鍋 U.S Prime Angus Short Ribs	870	1500	2800	3750
Choice牛小排鍋 U.S Choice Angus Short Ribs	800	1380	2490	3400
霜降牛肉鍋 Chuck Tail Flap Snowflake	710	1190	2120	2810
雪花牛肉鍋 Brisket Snowflake	570	910	1580	2060

以上鍋物含原味湯底、菜盤、附餐

Above the meal with soup base, assorted vegetables, with meals

(白飯/冬粉/關廟麵/刀削麵/雞蛋 擇一)

Choose one (rice/ choice green bean noodles/guan temple noodles/ hand made noodles/eggs)

**更換特殊湯頭，需加價購**

If you want to change the soup base, add

如果不要菜盤，可更換梅花豬/培根牛/雪花羊/蛤蠣 擇一

If you don't want the assorted vegetables, You can change pork, beef, clams

或加NT50可更換無毒小草蝦五隻



# 澳洲和牛



## 澳洲和牛

	6盎司	12盎司	18盎司	24盎司
澳洲頂級和牛肋眼牛肉鍋 Australia Wagyu Rib Eyes	1200	2090	2850	3500
澳洲頂級和牛紐約克牛肉鍋 Australia Wagyu New York Strip	1150	1950	2650	3100
澳洲頂級和牛霜降牛肉鍋 Australia Wagyu Chuck Snowflake	1000	1680	2250	2700

## 雙人A套餐

套餐菜盤1份、附餐2份(清潔費10%另計)

△ 頂級澳洲和牛肋眼 9oz	NT:2288	附 野生大草蝦2隻 藍鑽蝦4隻 帆立貝4顆 干貝2顆 蛤蠣15顆
△ 頂級澳洲和牛紐約客 9oz	NT:2288	
△ 頂級澳洲和牛霜降 9oz	NT:2188	

## 雙人B套餐

套餐菜盤1份、附餐2份(清潔費10%另計)

△ 頂級澳洲和牛肋眼 12oz	NT:2888	附 海熊蝦2隻 天使紅蝦5隻 鮑魚2顆 干貝2顆 蛤蠣15顆
△ 頂級澳洲和牛紐約客 12oz	NT:2888	
△ 頂級澳洲和牛霜降 12oz	NT:2788	

本店澳洲和牛使用M8~M9+級



# 嚴選 PORK 豬肉

	約6盎司	約10盎司	約16盎司
△ 台灣豬	小份	中份	大份
梅花黑豬肉鍋 Pork Shouder Hot Pot	340	405	470
培根豬肉鍋 Pork Belly Hot Pot	370	435	500
松阪豬肉鍋 (重組) Pork Neck Ment Hot Pot	410	595	820
△ 品牌豬	小份	中份	大份
活菌豬五花鍋 Pork Shouder Hot Pot	430	635	870
<b>HOT</b> 活菌豬梅花鍋 Pork Belly Hot Pot	460	665	940
伊比利黑蹄豚肉鍋 Iberico Pork Shouder Hot Pot	610	865	1170

以上鍋物含原味湯底、菜盤、附餐

Above the meal with soup base, assorted vegetables, with meals

(白飯/冬粉/關廟麵/刀削麵/雞蛋 擇一)

Choose one (rice/ choice green bean noodles/guan temple noodles/ hand made noodles/eggs)

**更換特殊湯頭，需加價購**

If you want to change the soup base, add

如果不要菜盤，可更換梅花豬/培根牛/雪花羊/蛤蠣 擇一

If you don't want the assorted vegetables, You can change pork, beef, clams

或加NT50可更換無毒小草蝦五隻



# 嚴選 肉品 鍋

## 經典肉品

	約6盎司 小份	約10盎司 中份	約16盎司 大份
雪花羊肉鍋 (重組) Lamd Slices	380	550	750
頂級羊肩鍋 Lamd Shoulder	450	650	850
台灣櫻桃鴨 Cherry Duck	380	550	750
土雞腿鍋 (一隻) Chicken Thighs	520		

## 海陸雙拼

A	雪花牛 6oz	NT930	附 扇貝1顆 軟絲1隻 大牡蠣2顆 帆立貝2顆 鯛魚4片 蛤蠣9顆
	Prime牛小排 6oz	NT1150	
	活菌豬梅花 6oz	NT870	
	伊比利黑豚 6oz	NT1070	
B	雪花牛 6oz	NT1230	附 海熊蝦1隻 野生大草蝦2隻 無毒小草蝦5隻 蛤蠣9顆
	Prime牛小排 6oz	NT1450	
	活菌豬梅花 6oz	NT1170	
	伊比利黑豚 6oz	NT1370	

以上鍋物含原味湯底、菜盤、附餐

Above the meal with soup base, assorted vegetables, with meals

(白飯/冬粉/關廟麵/刀削麵/雞蛋 擇一)

Choose one (rice/ choice green bean noodles/guan temple noodles/ hand made noodles/eggs)

更換特殊湯頭，需加價購

If you want to change the soup base, add

如果不要菜盤，可更換梅花豬/培根牛/雪花羊/蛤蠣 擇一

If you don't want the assorted vegetables, You can change pork, beef, clams

或加NT50可更換無毒小草蝦五隻

# 海鮮鍋物

SEAFOOD

小卷鍋 Small Neritic Squid	-----	NT 420
花枝鍋 Cuttle Fish	-----	NT 350
章魚鍋 Octopus	-----	NT 350
軟絲鍋 Neritic Squid	-----	NT 420
<b>TOP</b> 透抽鍋 Pumping	-----	NT 470
雪花魚捲鍋 (又稱鯰魚) Fish Basa	-----	NT 350
鯛魚鍋 (又稱吳郭魚) Tilapia (Taiwan Snapper)	-----	NT 370
鱸魚鍋 Perch	-----	NT 470
<b>TOP</b> 青衣鍋 Tsing fish	-----	NT 500
大牡蠣鍋 (8顆) Oyster	-----	NT 470
蛤蠣鍋 Clams	----- (小) NT 360 (大) NT 460	
日本干貝鍋 (生食級) Japanese Scallops	(小) NT 600 (大) NT 1200	
<b>TOP</b> 超級海龍王 (松阪豬or雪花牛) ~ 雙人套餐 ~ Sea food combo (Pork Neck Ment or Beef Brisket Snowflake) (小卷、花枝、章魚、軟絲、雪花魚捲、鯛魚、大牡蠣、蛤蠣、干貝、帆立貝、野生大龍蝦、大草蝦)	-----	NT 2500

以上鍋物含原味湯底、菜盤、附餐

Above the meal with soup base, assorted vegetables, with meals

(白飯/冬粉/關廟麵/刀削麵/雞蛋 擇一)

Choose one (rice / choice green bean noodles / guan temple noodles / hand made noodles / eggs)

**更換特殊湯頭，需加價購**

If you want to change the soup base, add

如果不要菜盤，可更換梅花豬/培根牛/雪花羊/蛤蠣 擇一

If you don't want the assorted vegetables, You can change pork, beef, clams

或加NT50可更換無毒小草蝦五隻

海鮮鍋物加價NT100，任選豬/牛/羊 一份

本產品含有魚類及甲殼類，不適合過敏體質者食用

# 超 蝦 海鮮 SHRIMP

	小份	中份
野生大龍蝦鍋(1隻) Lobster	1200	時價
<b>NEW</b> 海熊蝦鍋(2隻) Bear Shrimp	999	1799
<b>TOP</b> 野生花蝦鍋(5隻) Striped rawn	699	1199
天使紅蝦鍋(7隻) Argentine Red Shrimp	699	1199
野生大草蝦鍋(5隻) Black Tiger Shrimp	649	1099
<b>TOP</b> 無毒小草蝦鍋(10隻) Black Tiger Shrimp	549	899
藍鑽蝦鍋 (8隻) Brunei Blue Shrimp	450	699
<b>NEW</b> 泰國白蝦鍋 (8隻)	599	999

以上鍋物含湯底、菜盤、附餐 **另加送蛤蠣!!**

Above the meal with soup base, assorted vegetables, with meals

(白飯/冬粉/關廟麵/刀削麵/雞蛋 擇一)

Choose one (rice/ choice green bean noodles/ guan temple noodles/ hand made noodles/ eggs)

**更換特殊湯頭，需加價購**

If you want to change the soup base, add

如果不要菜盤，可更換梅花豬/培根牛/雪花羊/蛤蠣 擇一

If you don't want the assorted vegetables, You can change pork, beef, clams

或加NT50可更換無毒小草蝦五隻

海鮮鍋物加價NT100，任選豬/牛/羊 一份

本產品含有魚類及甲殼類，不適合過敏體質者食用

# 必點小物

- |            |   |                       |   |        |
|------------|---|-----------------------|---|--------|
| <b>NEW</b> | 百摺豆腐紙<br>Tofu Sheet<br><想吃不一定有>   | NT 50/一份              | 木桶菜盤 -----  | NT 150 |
| <b>HOT</b> | 神秘手工豆腐皮<br>Handmade Tofu Sheet  | NT 100/一份             | 魚包蛋/米血糕 -----   | NT 50  |
| <b>HOT</b> | 手工花枝滑<br>Handmade Cuttle Fish Balls   | NT 100/一份             | 雙享菇/木耳<br>Mushroom/Agaric   |        |
| <b>NEW</b> | 手工蝦仁滑<br>Prawn Balls  | NT 100/一份             | 黃金竹輪/白蘿蔔<br>Chikuwa/White Radish                                  |        |
| <b>NEW</b> | 手工墨魚滑<br>Squid Ink Balls  | NT 100/一份             | 季節時蔬/金針菇<br>Vegetables/Golden Mushroom                            |        |
| <b>HOT</b> | 綜合手工滑   | NT 250/一份             | 芋頭/玉米/玉米筍/絲瓜<br>Taro/Corn/Corn shoots/Luffa                       |        |
|            | 花枝丸<br>Handmade Cuttle Fish Balls   | NT 30/1顆<br>NT 150/6顆 |   |        |
| <b>HOT</b> | 手工香菇貢丸 /<br>芋頭貢丸<br>Handmade Pork & Mushroom Meatballs<br>/Handmade Pork & Taro Meatballs | NT 25/1顆<br>NT 140/6顆 | 鱈味棒/日式花式魚卵卷 -----   | NT 40  |
| <b>HOT</b> | 手工經典蛋餃<br>Handmade Egg Dumpling   | NT 100/6顆             | 凍豆腐/傳統豆腐 -----  | NT 40  |
| <b>HOT</b> | 三記魚餃<br>Fish Dumpling   | NT 100/6顆             | 韓式年糕<br>Korean Rice Cake  |        |
| <b>HOT</b> | 三記蝦餃<br>Shrimp Dumplings  | NT 100/6顆             | 讚岐烏龍麵 -----   | NT 30  |
|            | 綜合餃類<br>Dumpling combo  | NT 150/12顆            | 王子麵 -----   | NT 20  |
| <b>NEW</b> | 超級大貢丸   | NT 45/1顆              | 雞蛋 -----  | NT 10  |
|            |   |                       | 白飯/冬粉/刀削麵/關廟麵   | NT 15  |
|            |   |                       | Rice/Green Bean Noodles/<br>Hand Made Noodles/Guan Temple Noodles |        |

外帶湯底

原味湯底(2000cc) NT250

# 歡迎光臨

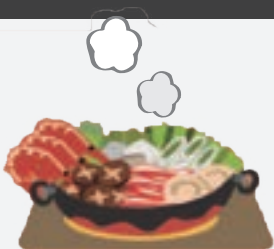
上官以顧客的健康為出發點  
全採用上等豬雞骨加數種蔬果、甘蔗  
及添加柴魚風味調味料等精心熬製而成  
因季節性食材及熬湯的時間不同  
所以湯頭無法每次都煮出相同的味道  
絕對不是偷懶或偷工減料!

我們的用心專注於挑選最好的食材，嚴格為顧客的健康把關  
希望大家能吃得健康，互相尊重  
歡迎來上官用膳，也謝謝大家的支持!  
我們會抱持感恩的心  
更努力經營，提供健康、美味的食物給大家

## 用餐須知

- 平日、例假日用餐限90分鐘，用餐加收一成清潔費。
- 平日用餐共鍋酌收150 NT (含一鍋湯)
- 例假日不接受共鍋(小孩除外)
- 來店用餐未食用完畢，需打包恕不再提供佐料及高湯！
- 有孩童隨行的顧客，請注意用餐安全，請勿讓孩童於店內奔跑嬉戲。
- 料理時請務必使用小火攪拌滾煮，若燒焦，不提供更換湯底服務。
- 如果不要菜盤，可更換豬肉/培根牛/蛤蠣，無法更換部分食材。
- 依季節不同，食材會有所更換，菜單上的圖片，僅供參考！敬請見諒！
- All prices are subjected to 10% service charge.  
お会計時に10%のサービス料を加算させていただきます。

### 鍋子的說明



一人套餐(個人鍋)



二人套餐(鴛鴦鍋)



三人套餐(鴛鴦鍋 + 個人鍋)

# 特殊湯頭



更換以下特殊湯頭需加價NT80



(小辣)



(含牛油成分)



(酸辣)



更換以下特殊湯頭需加價NT100



(綠辣椒+橄欖油熬煮)



料理時請攪拌，若燒焦，不提供換湯底服務

# 單點類

## 頂級牛肉

日本和牛肋脊部 NT 1600/6盎司

日本和牛霜降 NT 1300/6盎司

美國頂級肋眼 NT 790/9盎司

Prime牛小排 NT 730/9盎司

Choice牛小排 NT 650/9盎司

霜降牛 NT 560/9盎司

雪花牛 NT 440/9盎司

## 嚴選肉品

伊比利黑蹄豚肉 NT 460/6盎司

活菌豬梅花 NT 310/6盎司

活菌豬五花 NT 280/6盎司

松阪豬 NT 260/6盎司

梅花豬 NT 190/6盎司

土雞腿 NT 370/一隻

頂級羊肩 NT 300/6盎司

櫻桃鴨 NT 250/6盎司

雪花羊 NT 250/6盎司

培根豬 NT 220/6盎司

培根牛 NT 160/6盎司

## 嚴選蝦類

野生龍蝦 NT 1050/1隻

海熊蝦 NT 850/2隻

野生花蝦 NT 550/5隻

天使紅蝦 NT 550/7隻

野生大草蝦 NT 500/5隻

無毒小草蝦 NT 400/10隻

藍鑽蝦 NT 300/8隻

泰國白蝦 NT 450/8隻

## 頂級海鮮

日本干貝(生食級) NT 100/1顆

日本扇貝 NT 60/1顆

帆立貝 NT 120/8顆

大牡蠣 NT 320/8顆

蛤蠣 NT 160/15顆

台灣透抽 NT 320/1份

軟絲/小卷 NT 270/1份

章魚/花枝 NT 150/1份

青衣魚 NT 350/1份

鱸魚 NT 320/1份

鯛魚 NT 180/1份

雪花魚捲 NT 150/1份

## VEGETARIAN

# 素食

素食香菇鍋 -----	NT350
Vegetarian Mushrooms Base	
蕃茄鍋 -----	NT350
Tomato base	
牛奶起司鍋 -----	NT360
Milk cheese base	
綠魔鬼麻辣鍋 -----	NT350
Green spicy base	
藥膳鍋 -----	NT350
medicinal foods base	

### 素菜盤內容

季節時蔬、金針菇、玉米、豆腐  
豆腐紙、白蘿蔔、芋頭、南瓜、木耳  
雪白菇、鴻禧菇、香菇、素豆皮。

以上鍋物含湯底、菜盤、附餐

Above the meal with soup base, assorted vegetables, with meals

(白飯/冬粉/關廟麵/刀削麵/雞蛋 擇一)

Choose one (rice/ choice green bean noodles/guan templeon noodles/ hand made noodles/eggs)



餐點內容如遇季節食材短缺而做調整，請體諒依現場供應為主。

# 飲品



軟性飲料\$30

可口可樂  
雪碧  
fuze檸檬紅茶

美粒果蘋果汁  
原萃綠茶(無糖)



啤酒

金牌\$90/500ml

海尼根\$100/500ml



清酒

丹頂鶴\$600/300ml

秀鳳\$750/300ml



燒酒

初樂燒酒\$300/360ml (原味)

水果燒酒\$350/360ml



威士忌

仕高利達12年\$1200/700ml

蘇格登12年\$1600/700ml

●自行攜帶酒類需加收開瓶費 NT\$300

喝酒不開車  
開車不喝酒