



午餐

用餐時間：
平日週一至週五午餐
週一至週五16:59分前入場
同桌每人請點相同價位
用餐時間120分鐘，最後點餐90分鐘，10%服務費另計

計價方式：
成人價為身高：141CM以上/兒童為身高：121~140CM
幼童價為身高：101~120CM/小童為身高：81~100CM
銀髮價 (請出示相關證件) 適用對象為65歲以上成人
兒童/幼童/小童/銀髮 為優惠價格，恕不與其他優惠活動併用

這MORE奢華

成人 NTS 798

銀髮/兒童 幼童 NTS 259
NTS 748 小童 NTS 159

享以茶會友特調飲品
| 無 | 限 | 續 | 飲 |

澳洲和牛霜降
麻辣風味和牛
天香回味和牛
美國Prime嫩肩
美國石紋牛肉
健康低脂牛肉
培根牛肉

伊比利梅花豬肉
去皮豬五花
鮮嫩梅花豬肉
洽富氣冷雞胸肉
御正童仔雞腿肉
嚴選在地鴨肉

冰鮮小卷、金目鱸魚
在地鮮蚶、活鮮蛤蜊
脆甜白蝦、潮鯛魚片
鮮嫩巴沙魚

特級干貝
天使紅蝦
活凍草蝦

這MORE霸氣

成人 NTS 698

銀髮/兒童 幼童 NTS 239
NTS 648 小童 NTS 139

享以茶會友特調飲品
| 任 | 選 | 乙 | 杯 |

麻辣風味和牛
天香回味和牛
美國Prime嫩肩
美國石紋牛肉
健康低脂牛肉
培根牛肉

去皮豬五花
鮮嫩梅花豬肉
洽富氣冷雞胸肉
御正童仔雞腿肉
嚴選在地鴨肉

冰鮮小卷、金目鱸魚
在地鮮蚶、活鮮蛤蜊
鮮嫩巴沙魚

特級干貝
潮鯛魚片
天使紅蝦
脆甜白蝦

這MORE澎湃

成人 NTS 498

銀髮/兒童 幼童 NTS 229
NTS 448 小童 NTS 129

健康低脂牛肉、培根牛肉
去皮豬五花、洽富氣冷雞胸肉
鮮嫩梅花豬肉、御正童仔雞腿肉

這MORE豐盛

成人 NTS 408

銀髮/兒童 幼童 NTS 229
NTS 358 小童 NTS 129

培根牛肉、去皮豬五花
洽富氣冷雞胸肉、鮮嫩梅花豬肉
御正童仔雞腿肉

以上消費均附新鮮時蔬、副食、甜點飲品自助無限取用

- 這一鍋Share More 得依季節更替調整菜單與現場時蔬與副食內容。
- 請珍惜食物，食材總量超過200g(約6片肉)，即每桌每人收取清潔費NTS100，以每桌食材總重量合併計算。
- 無標示之餐點即可續點，食材依季節更替替換。

湯底

任選兩種湯底

特色湯底

琥珀昆布茶湯

全台灣創以古法重烘厚烏龍茶葉熬製，細嫩煙火，引出高海拔茶菁最佳風味，呈現琥珀般茶湯色，融合昆布風味，入口滑順，腹部茶韻繞喉。由於重發酵醇化，熬成對胃腸不會造成負擔。

傾心菌菇湯

特選香菇、巴西蘑菇等熬製出越中精華，氣味陣陣清香，口感甘醇回甘，加上紅棗、枸杞增添湯頭風味，滋味淡然別緻。

升級明星湯底

成人/兒童/銀髮加價NT\$70/人(單一口味)

老火湯

選用豬大骨、雞骨、豬後腿骨與中藥食材熬煮數小時至食材充分碎化為精華，添加少許蒜頭與胡椒熬煮，入口滑順且不膩。

湯底含續攤成分

精底
花膠
腐竹

御膳麻辣湯

可以喝的麻辣湯，特選青花椒、四川大紅袍等多種辣椒，按黃金比例調配，沿著古法調製工法，呈現香醇濃郁，麻而不辣，湯底份量十足的絕頂口感。

湯底含牛成分

精底
麻辣鴨血
麻辣豆腐
大個頭
牛肚
牛筋

TOP ONE POT
SHARE MORE

會員募集



加入會員享好康

More Food More Fun
Share with more friends

TOP ONE POT
SHARE MORE

會員募集



加入會員享好康

More Food More Fun
Share with more friends

晚餐

用餐時間：
平日週一至週五晚餐及假日全天
同桌每人請點相同價位
用餐時間120分鐘，最後點餐90分鐘，10%服務費另計

計價方式：
成人價為身高：141CM以上/兒童為身高：121~140CM
幼童價為身高：101~120CM/小童為身高：81~100CM
總髮價 (請出示相關證件) 適用對象為65歲以上成人
兒童/幼童/小童/銀髮 為優惠價格，恕不與其他優惠活動併用

這MORE奢華

成人 NTS 798

銀髮/兒童 幼童 NTS 259
NTS 748 小童 NTS 159

享以茶會友特調飲品
| 無 | 限 | 續 | 飲 |

澳洲和牛霜降
麻辣風味和牛
天香回味和牛
美國Prime嫩肩
美國石紋牛肉
健康低脂牛肉
培根牛肉

伊比利梅花豬肉
去皮豬五花
鮮嫩梅花豬肉
洽富氣冷雞胸肉
御正童仔雞腿肉
嚴選在地鴨肉

冰鮮小卷、金目鱸魚
在地鮮魷、活鮮蛤蜊
脆甜白蝦、潮鯛魚片
鮮嫩巴沙魚

御膳
鮮
拼盤

特級干貝
天使紅蝦
活凍草蝦

這MORE霸氣

成人 NTS 698

銀髮/兒童 幼童 NTS 239
NTS 648 小童 NTS 139

享以茶會友特調飲品
| 任 | 選 | 乙 | 杯 |

麻辣風味和牛
天香回味和牛
美國Prime嫩肩
美國石紋牛肉
健康低脂牛肉
培根牛肉

去皮豬五花
鮮嫩梅花豬肉
洽富氣冷雞胸肉
御正童仔雞腿肉
嚴選在地鴨肉

御膳
鮮
拼盤

冰鮮小卷、金目鱸魚
在地鮮魷、活鮮蛤蜊
鮮嫩巴沙魚

特級干貝
潮鯛魚片
天使紅蝦
脆甜白蝦

這MORE澎湃

成人 NTS 528

銀髮/兒童 幼童 NTS 229
NTS 478 小童 NTS 129

健康低脂牛肉、培根牛肉
去皮豬五花、洽富氣冷雞胸肉
鮮嫩梅花豬肉、御正童仔雞腿肉

這MORE豐盛

成人 NTS 448

銀髮/兒童 幼童 NTS 229
NTS 398 小童 NTS 129

培根牛肉、去皮豬五花
洽富氣冷雞胸肉、鮮嫩梅花豬肉
御正童仔雞腿肉

以上消費均附新鮮時蔬、副食、甜點飲品自助無限取用

- 這一鍋Share More 得依季節更替調整菜單與現場時蔬與副食內容。
- 講珍惜食物，食材總重超過200g(約6片肉)，即每桌每人收取清潔費NT\$100，以每桌食材總重量合併計算。
- 無標示之餐點即可續點，食材依季節更替換。

湯底

任選兩種湯底

特色湯底

琥珀昆布茶湯

全台灣創以古法重烘厚烏龍茶葉熬製，續燉燻火，引出高海拔茶青最佳風味，呈現琥珀乾茶湯色，融合昆布風味，入口清順，濃郁茶韻綿織，由於重製醇化、熟成對胃腸不會造成負擔。

願心菌菇湯

特選香菇、巴西菌菇等熬製出極中精華，氣味陣陣清香，口感甘醇回甘，加上紅棗、枸杞增添湯頭風味，滋味淡然別緻。

升級明星湯底

成人/兒童/銀髮 加價 NTS 70 / 人 (單一口味)

老火湯

選用豬大骨、雞骨、豬後腿骨與中藥食材熬煮數小時至食材充分釋化為精華，添加少許蒜頭與胡椒熬煮，入口清順且不膩。

湯底含胡椒成分

鍋底
花膠
黃竹

御膳麻辣湯

可以喝的麻辣湯，特選青花椒、四川大紅袍等多種辣椒，按黃金比例調配，沿襲古法調製工法，呈現香醇濃郁、麻而不燥、鍋底份量十足的絕頂口感。

湯底含牛氣分

鍋底
麻辣鴨血
麻辣豆腐
大腸頭
牛肚
牛筋

