

這一鍋

Top One Pot

皇室秘藏鍋物

共享時刻 · 一鍋溫暖

消費方式



料金 • PRICE

鍋物	計價方式
御膳麻辣鍋 含牛成份	130元/人
一品酸菜鍋 含蝦米	130元/人
頤心菌菇鍋 蛋奶素	130元/人
老火湯 含胡椒	130元/人
鳳凰回巢鍋 老火湯升級版	另加價 298元

龍鳳鴛鴦鍋 軟點二鍋	另加價 150元/桌 130元/人
---------------------------	----------------------

- 御膳麻辣鍋、老火湯、一品酸菜鍋、頤心菌菇鍋 (四選二)
- 選老火湯加價298元可升級成【鳳凰回巢鍋】 (每加價一次，僅提供一份御用組合，食材無提供免費續加)
- 本殿最低消費每人390元。
- 12歲以下孩童收費標準：110公分以下 免收取鍋底費
110公分以上 收取鍋底費70元
12歲以上 收取鍋底費130元
- 服務人員得要求出示證明文件核對年齡資料，敬請配合。
- 以上需加收10%服務費

• 御膳房招待 •
皇室茗茶、益全香米
御用沾醬、美人冰沙

外帶消費



料金 • TAKEOUT PRICE

鍋底選擇 2人份380元，3人份570元
• 6、9、12人份等倍數，皆以3人份外帶包裝

老火湯	※含胡椒成份
2人份	原湯 1500cc 稀釋湯 1000cc
3人份	原湯 2500cc 稀釋湯 1000cc

御膳麻辣鍋	※含牛肉成份
2人份	原湯 1500cc 稀釋湯 1000cc 鴨血 12塊 豆腐 12塊
3人份	原湯 2500cc 稀釋湯 1000cc 鴨血 18塊 豆腐 18塊

一品酸菜鍋	※含蝦米成份
2人份	原湯 1500cc 大骨湯 1000cc 酸菜絲、豬五花等鍋底
3人份	原湯 2500cc 大骨湯 1000cc 酸菜絲、豬五花等鍋底

頤心菌菇鍋	※蛋奶素
2人份	原湯 1500cc 稀釋湯 1000cc 菌菇類等鍋底
3人份	原湯 2500cc 稀釋湯 1000cc 菌菇類等鍋底

- 以上外帶皆附特調醬油、醋醬汁。
- 本店提供付費沾醬加點服務，如需加點請告知服務人員。

益全香米	付費沾醬
15元/碗	陳年香辣醬 古法沙茶醬 每項 20元/份
	特調醬油、御用醋醬汁、辣椒片 祖傳腐乳醬、蔥花、蒜苗、蒜泥 每項 10元/份

老火湯

Chicken Pot
チキン鍋

精燉熬煮六小時乳白濃郁夢幻色澤

老火湯底選用豬大骨、雞骨、豬後腿肉，經工法多次調整，將其精燉熬煮至食材充分碎化為精華，湯頭濃郁自然散發一股香氣，入口滑順且不膩，令人難以忘懷。

※含胡椒成分

御膳麻辣鍋

御膳マラー鍋
Royal Spicy Hot Pot

可以喝的麻辣湯頭

特選青花椒、四川大紅袍、燈籠椒；等多種辣椒，按照黃金比例去調配，延襲古法層層調製工法，取出溫和不嗆的紅油精華做為麻辣鍋的基底，加入大骨燉煮的特製湯頭，搭配軟Q彈牙、CAS認證屠宰場的百分之百純鴨血及非基改祖傳板豆腐，每日現油，吸飽飽滿湯汁，整體呈現出香醇濃郁、麻而不辣、鍋底份量十足的絕頂口感。

※含牛肉成分

※鴨血、豆腐可續加

頤心菌菇鍋

Mushroom Hot Pot
ビーガン椎茸鍋

特選香菇、巴西蘑菇、茶樹菇、熬製出菇中精華，呈現金黃色澤湯體，氣味陣陣清香，口感甘醇回甘，熬煮過後的菇，香脆滑嫩，加上紅棗、枸杞、薑片，增添湯頭豐富層次，滋味淡然有味，餘韻別緻。

※蛋奶素



一品酸菜鍋

白菜漬汁(酸菜)鍋
Luxurious Pickled Cabbage Pot

嚴選飽水量高、纖維質較多的大白菜品種，添加58度高粱酒所浸泡多種中藥材及主廚獨家秘方，經由數週常溫發酵，散發出溫潤酸香後，切成細絲大小，加至大骨燉煮的特製湯頭，呈現出酸甜溫醇、圓潤，謂為一品的清香風味湯頭。

※含蝦米成分
※酸菜絲可續加



鳳凰回巢鍋

ペッパー豚ガツチキンスープ
Pepper Pork Tripe Chicken Soup

鳳凰回巢鍋

老火湯
升級版

另加價 298 元

選老火湯加價298元可升級成【鳳凰回巢鍋】
※每加價一次，僅提供一份御用組合食材，無提供免費續加

御用組合

黃金腐竹・雞蛋豆腐・台東鹿野雞腿肉

鳳凰回巢鍋食用秘訣

おすすめ食べ方
Best Tasting Way

品

老火湯 精燉熬煮 淬煉精華

正宗「老火湯」，獨家調配多種中藥材加入精選大骨精燉熬煮，讓骨頭充分碎化成乳白色澤的老火湯，加入經由特選胡椒粒去按摩的去骨放山雞燉煮而成，湯頭鮮美，帶點濃郁胡椒味，上桌先喝一碗湯，更讓人胃口大開，滋味難忘。

涮

鮮美食材 在地多樣 更顯台味

濃郁香醇的鍋底已然備好，點選菜單上各樣台灣在地食材，涮燙後享用與湯底融合的鮮甜滋味，讚不絕口。這一鍋盡量選用台灣產地食材，以健康、食安為本位，讓客人吃得安心，美味隨行。

嚐

在地嚴選台灣雞肉 肉質鮮嫩

白色澤的老火湯，湯頭鮮美，帶點濃郁胡椒味，加入台灣去骨雞腿肉，川燙後入口即化的鮮嫩口感，搭配御用私房醬汁，更能提出食材的鮮味。

回

味這一鍋 精華濃縮 集粹絹網

將最後一到食材「雞蛋豆腐」加入鍋內，慢煲1至3分鐘，接著享用本鍋最精華的「雞蛋豆腐」，整鍋食材釋放出的原始風味，變得更鮮甜潤口的湯頭被完整收覆在雞蛋豆腐內，品嚐起來精華重現，讓你倍感溫暖，充滿活力。

珍饈十二選

おすすめ
Top 12 Best Foods

壹

No.1

神仙牛肉 NT\$ 458 / 150g 約5.3oz

Short Ribs Boneless

ショートリブ骨なし

部位：無骨牛小排

◆肉品皆為原塊肉，非重組肉。



貳

No.2

西班牙松阪豬肉 NT\$ 388 / 150g 約5.3oz

Matsuzaka Pork

豚ビートロ

部位：豬後頸

◆肉品皆為原塊肉，非重組肉。



參

No.3

貴妃荔枝蝦球 7入/盤 NT\$ 258

Litchi Shrimp Ball

ライチ エビボール



肆

No.4

五彩鮮蔬盤 NT\$ 268

Colorful Fresh Vegetables

野菜の盛り合わせ

內容：水耕蔬菜、時蔬

◆品項依季節調整

◆水耕蔬菜因採無毒栽種，些許蛀洞屬正常現象。



伍

No.5

海藻鮮蝦滑 NT\$ 258

Seaweed & Shrimp Paste

エビと海藻のつみれ



陸

No.6

根島生態蝦 8入/盤 NT\$ 378

Tarakan Shrimp

生態エビ

以天然海洋生物野放養殖，鮮甜海味與濃厚蝦味比龍蝦更鮮甜。



柒

No.7

盛味綜合丸 11入/盤 NT\$ 298

Assorted Meatballs

つくね盛り合わせ

內容：鮮味花枝丸、海味鮮蝦丸、黑曜墨魚丸、雪花牛肉丸、鮮肉川丸子

◆海味鮮蝦丸含花枝成分



捌

No.8

海鮮拼盤 NT\$ 558

Assorted Seafood

盛り合わせシーフード

內容：台灣鯛魚片、冰鮮小卷

日本北海道干貝2顆、急凍鮮蝦120g

◆品項依季節調整



玖

No.9

滷味三拼 NT\$ 418

Set of 3 Soy Sauce-braised Dishes

滷味3種盛り合わせ

內容：牛肚、牛筋、大腸頭



拾

No.10

台灣牛牛舌 NT\$ 408 / 80g 約2.8oz

Taiwanese Cattle Tongue

台湾牛タン

部位：牛舌中後段

◆肉品皆為原塊肉，非重組肉。



No.11



十一

千張豆腐紙 NT\$ 118

Thousand-fold Tofu Sheets

湯葉

◆非基改黃豆。

十二

香蔥油條 NT\$ 108

5入/份

Scallion Pancake Roll

ネギの揚げパン

No.12



※海鮮類餐點不適合對其過敏體質者食用

※海鮮類餐點不適合對其過敏體質者食用

豐饕鮮肉

Beef 牛肉



澳洲和牛板腱

Wagyu Oyster Blade
和牛ミスジ
部位：牛肩胛

NT\$ 888 / 150g 約5.3oz

神仙牛肉

Short Ribs Boneless
ショートリブ骨なし
部位：無骨牛小排

NT\$ 458 / 150g 約5.3oz

美國雪花牛肉

Marbled Beef
霜降り肉
部位：牛胸腹

NT\$ 328 / 150g 約5.3oz ○

NT\$ 538 / 250g 約8.8oz ○

台灣牛牛舌

Taiwanese Cattle Tongue
台灣牛タン
部位：牛舌中後段

NT\$ 408 / 80g 約2.8oz



牛豬拼盤

Beef Short Plate & Pork Shoulder Butt
牛肉のショートプレートと豚肩ロース
部位：牛側胸腹、豬肩胛

NT\$ 298 / 200g 約7.0oz

美國板腱牛肉

Top Blade
ミスジ
部位：牛肩胛

NT\$ 318 / 150g 約5.3oz ○

NT\$ 528 / 250g 約8.8oz ○

美國培根牛肉

Beef Short Plate
牛肉のショートプレート
部位：牛側胸腹

NT\$ 238 / 150g 約5.3oz ○

NT\$ 388 / 250g 約8.8oz ○



◆ 肉品皆為原塊肉，非重組肉。

豐饕鮮肉

豬・雞・羊

豚肉・鶏・ラム
Pork・Chicken・Lamb



神農獎 血統認證 世界品種

具為台灣老黑豚血統，使用高階非基改飼料配方，添加活性啤酒酵母、有機硒元素和益生菌，為期8個月飼養，全程不用藥僅施打疫苗，肉質完熟Q彈、油脂富足香醇，是台灣黑豚最佳代表。



西班牙國寶級食材

伊比利豬生長於西班牙南部及西南部，在純淨山區自然放牧，以橡樹子飼養，產量稀少且珍貴，肉質蘊藏果實芳香、沒有腥味，加熱後香氣四溢，梅花部位的油花分布更細緻、入口更滑嫩。



西班牙伊比利梅花豬肉 NT\$ 368 / 150g 約5.3oz

Iberian Pork Shoulder Steak

イベリア豚 肩ロース

部位：豬肩胛

NT\$ 598 / 250g 約8.8oz



西班牙伊比利豬舌

Iberian Pork Tongue

イベリア 豚タン

NT\$ 258 / 90g 約3.1oz



西班牙松阪豬肉

Matsuzaka Pork

豚ビートロ

部位：豬後頸

NT\$ 388 / 150g 約5.3oz



台灣黑豚1983豬梅花

Taiwan Black Pork 1983 Pork Butt

台灣產黑豚1983 ロース肉

部位：豬肩胛

NT\$ 278 / 150g 約5.3oz



台灣黑豚1983豬五花

Taiwan Black Pork 1983 Pork Belly

台灣產黑豚1983 バラ肉

部位：豬腹脇

NT\$ 258 / 150g 約5.3oz



梅花豬肉

Pork Shoulder Butt

豚肩ロース

部位：豬肩胛

NT\$ 228 / 150g 約5.3oz

NT\$ 368 / 250g 約8.8oz

台東鹿野雞腿肉

Chicken Thigh

台灣地雞のもも肉

部位：雞腿

NT\$ 268 / 200g 約7.0oz

台灣嫩雞胸肉

Taiwanese chicken breast

台灣雞の胸肉

部位：雞胸肉

NT\$ 188 / 200g 約7.0oz

紐澳嫩羊肩

Lamb Shoulder

ラム肩肉

部位：羊背肩

NT\$ 288 / 150g 約5.3oz

海之珍珠

シーフード
Seafood



台灣鯛 外銷日韓等級台灣鯛

來自雲林口湖的台灣鯛，每一尾魚都需耗時兩年時間養殖，從捕撈、檢驗、加工至包裝出貨歷經十多道關卡，確保品質安全無虞，不僅榮獲國內外多項認證，更將台灣鯛外銷世界。



根島生態蝦 海中黑金 極品蝦鑽

來自印尼天然紅樹林海域，野放在大海之中，隨潮汐古法海捕。

高鹽度的海水使得蝦肉「耐度」更高，加上海水的滲透壓比一般淡水高，讓肉質的口感「緊實、彈牙」，比龍蝦更加鮮甜。

豪華海鮮盛宴

NT\$ 1,488

Seafood Deluxe Set

デカ盛り海鮮

內含：龍蝦1隻、急凍鮮蝦6隻、台灣潮鯛魚片、冰鮮小卷、鮮切鮭魚片
扇貝2顆、日本北海道干貝2顆。

※品項依季節調整

海鮮拼盤

NT\$ 558

Assorted Seafood

デカ盛り海鮮

內容：台灣潮鯛魚片、日本北海道干貝2顆、冰鮮小卷、急凍鮮蝦120g

※品項依季節調整



根島生態蝦

NT\$ 378

Tarakan Shrimp

生態エビ

8入/盤

急凍鮮蝦

NT\$ 318

Forzen Shrimp

冷凍エビ

300g/盤

鮮切鮭魚片

NT\$ 338

Salmon

サーモンスライス

日本北海道干貝

NT\$ 348

Japanese Scallop

日本産北海ホタテ貝

5入/盤



台灣潮鯛魚片

NT\$ 248

Tilapia Fillets

鯛フィレ

雪白軟絲

NT\$ 248

Cuttlefish

イカ

冰鮮小卷

NT\$ 248

Neritic Squid

イカ

※海鮮類餐點不適合對其過敏體質者食用

錦繡丸滑

つくね
Meatballs



盛味綜合丸

Assorted Meatballs
つくね盛り合わせ

内容：鮮味花枝丸、雪花牛肉丸、鮮肉川丸子
海味鮮蝦丸、黑曜墨魚丸

NT\$ 298

11入/盤

雪花牛肉丸

Beef Pork Meatballs
牛豚つくね

※含豬肉成分

NT\$ 218

6入/盤

鮮肉川丸子

Chicken & Pork Meatballs
鶏豚つくね

NT\$ 188

約12入

黑曜墨魚丸

Cuttlefish Balls
イカ墨つまれ

NT\$ 218

6入/盤

鮮味花枝丸

Cuttlefish Balls
イカ入りつくね

NT\$ 218

6入/盤

香蔥貢丸

Scallion Meatballs
ねぎミートボール

NT\$ 118

6入/盤

※海鮮類餐點不適合對其過敏體質者食用

經典餃色

つみれ・餃子
Fish Paste · Dumplings



綜合餃

Assorted Dumplings
餃子盛り合わせ

内容：生燕餃、生魚餃、蛋餃

NT\$ 138

15入/盤

生魚餃

Fish Dumplings
魚の餃子

NT\$ 98

12入/盤

生燕餃

Pork Dumplings
豚の餃子

NT\$ 98

12入/盤

蛋餃

Egg Dumplings
卵餃子

NT\$ 98

10入/盤

干貝珍珠滑

Scallop Paste
ホタテ貝入りつみれ

NT\$ 268

海藻鮮蝦滑

Seaweed & Shrimp Paste
エビと海藻のつみれ

NT\$ 258

黃金魚蛋

Fish Balls
フィッシュボール

NT\$ 108

12入/盤

※海鮮類餐點不適合對其過敏體質者食用

私房美饌

豆・炸物

揚げ物・豆製品
Deep-fried Foods・Bean Food

陳香滷味

滷味 (台灣風煮込み)
Luwei (Soy Sauce-braised Dishes)

貴妃荔枝蝦球

Litchi Shrimp Ball
ライチ エビボール

NT\$ 258

7 入/盤

富貴前腿酥

Irresistible Crispy Pork Ribs
揚げパイコー

NT\$ 168

220g / 盤

紫金薯球

Deep-fried Yellow & Purple Sweet Potato Balls
2色のサツマイモボール

NT\$ 98

20 入/盤

香蔥油條

Scallion Pancake Roll
ネギの揚げパン

NT\$ 108

5 入/份

老油條

Fried Bread Sticks
中華揚げパン

NT\$ 78

千張豆腐紙 (非基改)

Thousand-fold Tofu Sheets
湯葉

NT\$ 118

12 入/盤

黃金腐竹 (非基改)

Dried Beancurd Sticks
湯葉

NT\$ 98

凍豆腐 (非基改)

Frozen Tofu
冷凍豆腐

NT\$ 68

8 入/盤

櫻花麵

Sakura Blossom Noodles
チェリー麺

NT\$ 98

手工寬河粉

Rice Noodles
お米のめん

NT\$ 78

滷味三拼

Set of 3 Soy Sauce-braised Dishes
滷味3種盛り合わせ

NT\$ 418

牛肚、牛筋、大腸頭

滷味雙拼

Set of 2 Soy Sauce-braised Dishes
滷味2種盛り合わせ

NT\$ 318

牛肚、牛筋、大腸頭(三選二)

香滷大腸頭

Marinated Pork Intestine
豚もつ煮込み

NT\$ 288

香滷牛筋

Marinated Beef Tendon
牛すじ煮込み

NT\$ 258

蜂巢牛肚

Marinated Beef Honeycomb Tripe
煮込みハチノス

NT\$ 258

※滷製品亦需烹煮後食用，滷汁含牛肉成分

田園青蔬

野菜
Fresh Vegetables

鴻禧綜合菇

Mixed Mushrooms

キノコ盛り合わせ

內容：鴻禧菇、美白菇、黑美人菇、杏鮑菇

NT\$ 188

金針菇

Enoki Mushrooms

エノキタケ

NT\$ 68

水耕蔬菜

Hydroponics

無毒栽種、科技農法 更清脆、更鮮甜 因採無毒栽種，菜身些許蛀洞屬正常現象

將蔬菜種植於水中，以科技精準掌握水中PH酸鹼值，控制營養液，使得每一片菜葉，無論在任何生長階段，都能有效控制品質。

奶油萵苣

Butter Lettuce

レタス

NT\$ 128

五彩鮮蔬

Colorful Fresh Vegetables

野菜の盛り合わせ

水耕蔬菜、時蔬

※品項依季節性調整

NT\$ 268

季節時蔬

Seasonal vegetables

季節の野菜

※品項依季節性調整

NT\$ 88

娃娃菜

Mini Tientsin Pakchoi

娃々菜

NT\$ 188

高麗菜

Cabbage

キャベツ

NT\$ 98

大白菜

Chinese Cabbage

白菜

NT\$ 88

山茼蒿

Garland chrysanthemum

シュンギク

NT\$ 98

※季節限定

翠絲水蓮

White Water Snowflake

水蓮菜

NT\$ 98

山藥

Yam

山芋

NT\$ 128

時節玉米

Seasonal Corn

トウモロコシ

NT\$ 98

玉米筍

Baby Corn

ベビーコーン

NT\$ 98

炸芋頭

Fried Taro

揚げタロイモ

NT\$ 88

甜 心 佳 味

デザート
Dessert



冰黑糖麻糬

Cold Brown Sugar Mochi
ヒラタケ

内容：香草冰淇淋、黑糖麻糬

NT\$ 98

7入/盤

相思豆沙千層鍋餅

Red Bean Pot Pie
あんこ ポットパイ

NT\$ 88

沁 涼 茶 飲

飲み物
Beverage



冰鎮烏梅汁

Plum Juice
烏梅ジュース

1000ml

NT\$ 148

冬瓜檸檬冰沙

White Gourd & Lemon Smoothie
冬瓜とレモンスムージー

1000ml

NT\$ 138

可口可樂

Coca Cola
コカ・コーラ

600ml

NT\$ 38

酒 罈 豪 傑

アルコール

海尼根啤酒

Heineken Beer
ハイネケン

650ml

NT\$ 150

麒麟一番搾啤酒

Kirin Ichiba Beer
一番搾りガーデン

633ml

NT\$ 160

18天台灣生啤酒

Taiwan Beer Draft (Fresh In 18 Days)
台灣生ビールドラフト(18日)

600ml

NT\$ 120



金牌台灣啤酒

Golden Taiwan Beer
金牌台灣ビール

600ml

NT\$ 110



初霧・純米吟釀

Taiwan Wu-feng Sake
台灣初霧吟釀酒

700ml

NT\$ 1,368

「初霧吟釀」，榮獲德國國際烈酒評鑑金質獎，以霧峰益全香米為主純釀造，酒質清澈透明，是臺灣傲人的絕釀清酒，濃郁的香甜口感，適合佐餐飲用。



深耕園 2019

Domaine Croissance Profonde Black Queen 2019
ザ・グレンリヴェット 12年 ウィスキー

750ml

NT\$ 2,280

彰化二林以黑后葡萄釀製的「深耕園紅酒」，因葡萄品種緣故，具有較低丹寧與清亮酸度，適合搭配肉類去油解膩，與麻辣鍋更是天作之合。

用膳愉快

Enjoy Your Meal



禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

