



石頭涮涮鍋  
YANG GUO

加盟圓夢專線  
0928-670074

請掃扣 加入LINE好友 好禮送不完



門市活動 門市據點  
壽星禮包 不定期優惠

貼心小叮嚀 Friendly Reminder

- 每人酌收清潔費30元
- 身高110-120公分酌收90元共鍋費，超過120公分酌收120元共鍋費，可折抵單點消費，上限為2人一鍋  
Customers over 110-120cm in height need to pay 90NTD pot sharing fee and over 120cm need to pay 120NTD. (Pot sharing fee can discount orders of single items, with maximum of 2 people sharing one pot)
- 每鍋均含菜盤、主食、白飯吃到飽  
Each pot includes vegetable platter/main course/All-you-can-eat for plain rice
- 部分肉品經重組製成 僅供熟食  
Some meat products are processed and only offered as cooked dish
- 門市湯底皆以人工調製而成  
All soup base was mixed and brewed manually in house
- 提供生鮮食材外帶服務  
歡迎提早電話預約 避免久候  
We provide fresh ingredient take out services, please call us in advance to avoid waiting
- 菜盤換肉：低卡牛、豬五花、小牛兒、黃金雞、嫩雞柳、蛤蜊、甜蝦  
Meats for vegetables instead: low-cal beef, pork belly, beef short plate, chicken, chicken tenders, clams, shrimps.

凡消費任一鍋  
金額達\$288  
即可加購單品  
本區不列入鍋底費 恕不再折

黑魯飯 \$10

牛肉丸 \$29

94豬肉漿 \$59

\$1299 (3選1)

野生大青龍 3隻 \$99

佐渡藍花蟹 5隻

雪紋牛小排 1000克

### 湯底我最強

養鍋 / 石鍋 \$0	海鮮昆布湯底 \$58	東北酸白菜湯底 \$68
奇香肉骨茶湯底 \$68	牛鍋 \$68	蒙古天香湯底 \$78
娘惹叻沙湯底 \$78	青花麻辣湯底 \$88	山藥牛奶湯底 \$88
獨家 膠原魚仔湯 \$88	激推 麻椒奶香湯底 \$88	激推 松露醇奶湯底 \$98

### 飽飽小鮮肉 7種品項

【肉品選項不能重複】 double ordering one option is not allowed

7 options

胸腹牛、板腱牛、背肩牛、豬梅花、豬五花、櫻桃鴨、紐澳羊肩  
short plate top blade Chuck Pork boston butt Pork belly Cherry valley duck New Zealand/ Australia lamb shoulder

七選二 388 / 七選三 528 / 七選四 698  
2 options of meats 3 options of meats 4 options of meats

### 阿嬤古早雞 \$398 (均附蛤蜊)

【破皮辣雞鍋】 peeled spicy peppers with chicken stock soup	【蒜爆蛤蜊雞鍋】 Garlic and clam with chicken stock soup	【燒酒蛤蜊雞鍋】 Soju clams chicken hot pot	【黑蒜蛤蜊雞鍋】 Silky fowl with black garlic
<input type="checkbox"/> 氣冷雞腿 <input type="checkbox"/> 烏骨雞 +10元 <input type="checkbox"/> 黑白雞雞 +58元	<input type="checkbox"/> 氣冷雞腿 <input type="checkbox"/> 烏骨雞 +10元 <input type="checkbox"/> 黑白雞雞 +58元	<input type="checkbox"/> 氣冷雞腿 <input type="checkbox"/> 烏骨雞 +10元 <input type="checkbox"/> 黑白雞雞 +58元	<input type="checkbox"/> 氣冷雞腿 <input type="checkbox"/> 烏骨雞 +10元 <input type="checkbox"/> 黑白雞雞 +58元

### 古早雞·海鮮區 專屬肉肉加購區

The More Meat the Merrier

• 小豬或小牛... + 68 Piglet meat or Veal	• 羊肩肉... + 98 Lamb shoulder	• 松阪豬... +158 Pork Neck	• 霜降嫩肩小排 +188 Beef blade pot
• 去骨土雞柳... + 78 Tender boneless chicken strip	• 霸王肩胛牛... +148 King chuck	• 伊比利扇子豬 +168 Iberico pork pot	• 雪紋牛小排... +198 Marble short rib

### 現點現切

【湯底選擇推薦湯底可減18元】

<b>牛之鍋物</b> 推 牛鍋湯底折18元 Beef pot	<b>豬之鍋物</b> 推 酸白菜湯底折18元 Pork pot
• 養鍋的小牛鍋... \$288 Yang pot beef pot	• 養鍋的小豬鍋... \$288 Yang pot pork pot
• 健康低卡牛肉鍋... \$358 Healthy Low-calorie beef pot	• 營養豬五花鍋... \$358 Healthy port belly pot
• 霸王肩胛牛肉鍋... \$498 King chunk beef pot	• 傳奇松阪豬鍋... \$488 Legendary pork neck pot
• PRIME 雪牛腹肉鍋... \$528 PRIME snowflake flank pot	• 伊比利扇子豬鍋... \$538 Iberico pork pot
• 神仙翼板牛肉鍋... \$568 Deity wing beef pot	• 伊比利小豬鍋... \$588 Iberico pork pot
• 霜降嫩肩小排鍋... \$598 Beef blade pot	<b>羊之鍋物</b> 推 肉骨茶湯底折18元 Lamb pot
• 穀飼雪紋牛小排鍋... \$728 Grain fed marbled short rib pot	• 紐澳羊肩鍋... \$518 New Zealand/ Australia lamb shoulder pot
<b>雞鴨之鍋物</b> 推 蒙古湯底折18元 Chicken pot	<b>蔬之鍋物</b> Vegetarian pot
• Q嫩去骨雞柳鍋... \$358 Tender boneless free-range chicken strip pot	• 田園饗蔬鍋(奶蛋素)... \$328 Field vegetarian pot (Lacto-ovo vegetarian)
• 四季櫻桃鴨肉鍋... \$368 4 season cherry duck pot	

### 海鮮區 推 魚仔湯底可折18元

<b>養の好鮮鍋 \$398</b> Yang's good pot (鯛魚、鮮蚶、鮭魚、透抽、鱸魚、甜蝦) 任選二+蛤 Calm plus any two of the following: Bream, Fresh oyster, Salmon, Neritic Squid, Perch, Sweet shrimp	<b>養鍋の海鮮鍋 \$498</b> Yang's pot's Seafood pot 紅蝦+甜蝦+鯛魚+鱸魚+透抽+蛤+蚶+鮑魚+花枝漿 Red shrimp + Sweet shrimp + Bream + Perch + Neritic Squid + Clam + Oyster + Abalone + Cuttlefish pulp
<b>推 牠是大蝦鍋 \$698</b> It is large shrimp pot 大草蝦+阿根廷紅蝦+甜白蝦+蛤 Large tiger pawn + Argentine Red Shrimp + Sweet Whiteleg shrimp + Clam	<b>推 你是螃蟹鍋 \$738</b> You are crab pot 藍花蟹+透抽+甜蝦+鯛魚+鮭魚+鱸魚+鮑魚+蛤 Blue crab + Neritic Squid + Sweet shrimp + Bream + Salmon + Perch + Abalone + Clam
	<b>我是龍蝦鍋 \$868</b> I am lobster pot 青龍+蛤+蚶+甜蝦+鯛魚+鮭魚+鮑魚 Green Lobster + Clam + Oyster + Sweet shrimp + Bream + Salmon + Abalone

### 國民經濟鍋 平日中午 219元

肉盤5選1 (胸腹牛、板腱牛、豬梅花、豬五花、去骨雞柳) 肉盤重量100克

• 限店內食用 • 不可共鍋 • 週六日、例假日、特殊假日不供應 • 店內活動不得使用



# 套餐區

• Combo meal •



石頭涮涮鍋  
YANG GUO



點區  
A La Carte

## 當阿花遇到阿蝦

When Meats meet Shrimps 【雙人套餐】

**\$1688** +\$198 肉加倍  
Add NTS\$198 for double meat

- 小牛兒 beef
  - 小豬兒 pork
  - 低卡牛 Low-calorie beef
  - 翼板牛 Deity wing beef
  - 豬五花 port belly
  - 伊比利扇子豬 Iberico pork
- 【任選三】  
Choose 3

### 海鮮大拼盤

- 藍花蟹 或 野生龍蝦【換購+\$268】
- 金目海鱸
- 潮鯛魚 Blue crabs (Upgrade into Lobster for NTS\$268) Silver perch/Bream
- 檸檬紅蝦
- 南美白蝦
- 野生草蝦
- 鮭魚菲力
- 鮮蛤蜊 Lemon red shrimp/Whiteleg shrimp/Wild tiger pawn/Salmon fillet/Fresh clams



## 我們這一家【雙人套餐】

Our House

**\$1888** +\$228 肉加倍  
Add NTS\$228 for double meat

- 小牛兒 beef
  - 小豬兒 pork
  - 霸王肩胛牛 King chunk beef
  - 翼板牛 Deity wing beef
  - 松阪豬 pork neck
  - 伊比利扇子豬 Iberico pork
- 【任選三】  
Choose 3

### 海鮮大拼盤

- 野生龍蝦
- 藍花蟹【換購龍蝦+\$268】
- 檸檬紅蝦
- 南美白蝦
- 野生草蝦
- 潮鯛魚
- 金目海鱸
- 鮭魚菲力
- 鮑魚軟絲
- 鮮蛤蜊 Wild Lobster Blue crabs (Upgrade into Lobster for NTS\$268) Lemon red shrimp/Whiteleg shrimp/Wild tiger pawn/Bream Silver perch/Salmon fillet/Cuttlefish/Fresh clams

## 外婆的澎湖灣

【三人套餐】

**\$2888** +\$298 肉加倍  
Add NTS\$298 for double meat  
附甘心烏骨雞

- 雪牛腹 snowflake flank
  - 松阪豬 pork neck
  - 嫩肩小排 Beef blade
  - 翼板牛 Deity wing beef
  - 扇子豬 Pork skirt
  - 伊比利豬 Iberico pork
- 【任選三】  
Choose 3

### 海鮮大拼盤

- 野生龍蝦
- 藍花蟹【換購龍蝦+\$268】
- 鮭魚菲力
- 金目海鱸
- 潮鯛魚
- 野生大草蝦
- 鮮蛤蜊
- 鮑魚軟絲
- 北海道生食干貝
- 鮑魚 Scallops Abalone



商品圖片  
建置中.....

推

## 養鍋好朋友

- |   |  |               |
|---|--|---------------|
| 手工餃類 (三選一) 46 □<br>• 魚餃 • 燕餃 • 蛋餃       | 手作棒球大貢丸 66 □                           | 破記松板燒 46 □    |
| 綜合餃【魚餃、燕餃、蛋餃】186 □                      | 草飼牛肉丸 86 □                             | 手打魚漿燒 98 □    |
| 家鄉回味類 (三選一) 46 □<br>• 燒雞丸 • 芋心丸 • 香Q塔塔丸 | 濃起司爆牛肉丸 86 □                           | 94豬肉漿 98 □    |
| 丸子三兄弟 86 □<br>【芋心丸、燒雞丸、香Q塔塔丸】           | 好好丸樂園 118 □<br>【草飼牛肉丸、手作棒球大貢丸、濃起司爆牛肉丸】 | 手打辣花枝漿 119 □  |
|   |  | 嗨撈手打草蝦滑 149 □ |

## 養個小鮮肉

- |                |              |
|----------------|--------------|
| 良心大雞腿 109 □    | 松阪豬 179 □    |
| 養鍋的小豬、小牛 109 □ | 肩胛牛肉 189 □   |
| 甘心烏骨雞 119 □    | 雪牛腹肉 199 □   |
| 櫻桃鴨肉 143 □     | 伊比利扇子豬 199 □ |
| 豬五花 145 □      | 翼板牛 229 □    |
| 去骨土雞柳 145 □    | 伊比利豬 229 □   |
| 低卡牛肉 155 □     | 嫩肩小排 259 □   |
| 羊肩肉 169 □      | 雪紋牛小排 299 □  |

## 養小物

- Q冬粉 10 □
- 池上米飯 12 □
- 金Q蛋 15 □
- 小時候王子麵 18 □



破拉麵 30 □



黑滷飯 35 □

## 養蔬果

- 新鮮蔬果類 (八選一) 46 □
- 金針菇 • 金瓜 • 高麗菜
- 鮮玉米 • 玉米筍 • 養生木耳
- 大甲芋頭 • 季節限定蔬菜
- 營養鮮菇類 (五選一) 56 □
- 鴻喜菇 • 美白菇 • 香菇
- 秀珍菇 • 杏鮑菇
- 綜合蔬果盤 99 □

## 養海味

- 布袋蛤蜊 109 □
- 王功鮮蚶 129 □
- 鮮魚切片 139 □
- 小甜蝦 139 □
- 鮮滋鱸魚 159 □
- 深海透抽 159 □
- 蛤仔 有一斤這麼多 188 □
- 鮭魚菲力 199 □
- 大隻海蝦(附蛤蜊) 219 □
- 天使紅蝦(附蛤蜊) 239 □
- 海鮮大拼盤 359 □
- 可愛的龍蝦(附蛤蜊) 489 □

## 養好關東煮

- 豆皮捲 36 □
- 蠔味絲 36 □
- 芝心年糕 36 □
- 老家豆腐類 (二選一) 36 □
- 板豆腐 • 凍豆腐
- 麻吉湯圓 (二選一) 36 □
- 芝麻 • 起司

## 【豆類製品 成份標示】

豆腐：黃豆非基因改造 醬油 原料：黃豆非基因改造  
豆皮原料：黃豆基因改造 沙拉油原料：黃豆非基因改造

## 豬肉產地來源

- 養鍋的小豬【原塊肉】 傳奇松阪豬【塑型肉塊】
- 西班牙/丹麥 加拿大/西班牙/丹麥
- 營養豬五花 伊比利小豬、伊比利扇子豬【原塊肉】
- 台灣【塑型肉塊】 西班牙

## 【其他肉品產地來源】

- |  |  |                                      |
|--|--|--------------------------------------|
| 美國<br>【原塊肉】<br>養鍋的小牛<br>嫩肩小排<br>翼板牛肉<br>雪紋牛小排<br>健康低卡牛肉<br>霸王肩胛牛肉<br>PRIME雪牛腹肉 | 台灣<br>【原肉現切】<br>良心大雞腿<br>去骨土雞柳<br>甘心烏骨雞<br>【組合肉塊】<br>黃金雞 | 台灣<br>【塑型肉塊】<br>櫻桃鴨肉<br>【組合肉塊】<br>羊肩 |
|--|--|--------------------------------------|



本店豬肉  
皆不含  
萊克多巴胺  
請安心食用