



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

- 酌收10%服務費
All prices are subject to 10% Service Charge
- 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\$298
即可加購單品
本區不列入鍋費 恕不適用於

黑魯飯 \$10

牛肉丸 \$29

94豬肉漿 \$59

雞王國香香雞 \$49

生食級干貝 \$99

\$1299 (3選1)

野生大青龍 3隻

佐渡藍花蟹 5隻

雪紋牛小排 1000克

湯底我最強

養鍋 / 石鍋 \$0 <small>Yang pot Stone pot</small>	海鮮昆布湯底 \$58 <small>Seafood kelp soup base</small>	東北酸白菜湯底 \$68 <small>Chinese sauerkraut soup base</small>
奇香肉骨茶湯底 \$68 <small>Bak-Kut-Teh soup base</small>	牛鍋 \$68 <small>Beef hot pot</small>	蒙古天香湯底 \$78 <small>Mongolian flavor soup base</small>
娘惹叻沙湯底 \$78 <small>Nyonya Laksa soup base</small>	青花麻辣湯底 \$88 <small>Green and spicy soup base</small>	山藥牛奶湯底 \$88 <small>Yam milky soup base</small>
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



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

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 \$428 (均附蛤蜊)

【啾皮辣雞鍋】 <small>peeled spicy peppers with chicken stock soup</small>	【蒜爆蛤蜊雞鍋】 <small>Garlic and clam with chicken stock soup</small>	【燒酒蛤蜊雞鍋】 <small>Soju clams chicken hot pot</small>	【黑蒜蛤蜊雞鍋】 <small>Silky fowl with black garlic</small>
<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

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

海鮮區

推 魚仔湯底可折18元

養の好鮮鍋 \$438
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

養鍋の海鮮鍋 \$538
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

推 牠是大蝦鍋 \$748
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

推 你是螃蟹鍋 \$768
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

我是龍蝦鍋 \$888
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

【湯底選擇推薦湯底可減18元】

牛之鍋物 Beef pot

推 牛鍋湯底折18元 小美價 大肉哥

• 養鍋的小牛鍋... \$298 +68 <small>Yang pot beef pot</small>
• 健康低卡牛肉鍋... \$348 +88 <small>Healthy Low-calorie beef pot</small>
• 霸王肩胛牛肉鍋... \$438 +138 <small>King chunk beef pot</small>
• PRIME 雪牛腹肉鍋... \$458 +138 <small>PRIME snowflake flank pot</small>
• 神仙翼板牛肉鍋... \$528 +148 <small>Deity wing beef pot</small>
• 霜降嫩肩小排鍋... \$568 +158 <small>Beef blade pot</small>
• 穀飼雪紋牛小排鍋 \$598 +168 <small>Grain fed marbled short rib pot</small>

豬之鍋物 Pork pot

推 酸白菜湯底折18元 小美價 大肉哥

• 養鍋的小豬鍋... \$298 +68 <small>Yang pot pork pot</small>
• 營養豬五花鍋... \$318 +78 <small>Healthy port belly pot</small>
• 傳奇松阪豬鍋... \$448 +108 <small>Legendary pork neck pot</small>
• 伊比利扇子豬鍋... \$488 +138 <small>Ibérico pork pot</small>
• 伊比利小豬鍋... \$518 +168 <small>Ibérico pork pot</small>

羊之鍋物 Lamp pot

推 肉骨茶湯底折18元 小美價 大肉哥

• 紐澳羊肩鍋... \$418 +108 <small>New Zealand/ Australia lamb shoulder pot</small>
--

雞鴨之鍋物 Chicken pot

推 蒙古湯底折18元 小美價 大肉哥

• Q嫩去骨雞柳鍋... \$328 +98 <small>Tender boneless free-range chicken strip pot</small>
• 四季櫻桃鴨肉鍋... \$338 +98 <small>4 season cherry duck pot</small>

蔬之鍋物 Vegetarian pot

田園饗蔬鍋【奶蛋素】... \$328
Field vegetarian pot (Lacto-ovo vegetarian)



套餐區

• Combo meal •



養鍋

石頭涮涮鍋
YANG GUO



單點區

A La Carte

當阿花遇到阿蝦

When Meats meet Shrimps (雙人套餐)

\$1888

+ \$198 肉加倍
Add NTS198 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 (pork 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 NTS268) 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

\$1988

+ \$238 肉加倍
Add NTS238 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)
Wild Lobster Blue crabs (Upgrade into Lobster for NTS268)
- 檸檬紅蝦 • 南美白蝦 • 野生草蝦 • 潮鯛魚
Lemon red shrimp/ Whiteleg shrimp/Wild tiger pawn / Bream
- 金目海鱸 • 鮭魚菲力 • 船釣軟絲 • 鮮蛤蜊
Silver perch/Salmon fillet/Cuttlefish/Fresh clams



外婆的澎湖灣

【三人套餐】

\$2988

+ \$298 肉加倍
Add NTS298 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 •
Wild Lobster Blue crabs (Upgrade into Lobster for NTS268) Salmon fillet
- 金目海鱸 • 潮鯛魚 • 野生大草蝦 • 鮮蛤蜊 • 船釣軟絲 •
Silver perch Bream Wild tiger pawn Fresh clams Cuttlefish
- 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 □
• 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) 86 □ | 草飼牛肉丸 86 □ | 手打魚漿燒 98 □ |
| 家鄉回味類 (三選一) 46 □
• 燒雞丸 • 芋心丸 • 香Q塔塔丸 | 濃起司燻牛肉丸 86 □ | 94豬肉漿 98 □ |
| 丸子三兄弟 86 □
【芋心丸、燒雞丸、香Q塔塔丸】 | 好好丸樂園 118 □
【草飼牛肉丸、手作棒球大貢丸、濃起司燻牛肉丸】 | 手打辣花枝漿 119 □ |
| | | 嗨撈手打草蝦滑 149 □ |

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 □ |

養海味

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

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 □

養好關東煮

- | |
|---------------------------------|
| 豆皮捲 36 □ |
| 蚵味絲 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 (原塊肉) | 台灣 (原肉現切) | 台灣 (塑型肉塊) |
| 養鍋的小牛 | 良心大雞腿 | 櫻桃鴨肉 |
| 嫩肩小排 | 去骨土雞柳 | 甘心烏骨雞 |
| 翼板牛肉 | 雪紋牛小排 | 【組合肉塊】 |
| 健康低卡牛肉 | 霸王肩胛牛肉 | 【組合肉塊】 |
| PRIME雪牛腹肉 | 黃金雞 | 羊肩 |



本店豬肉
皆不含
萊克多巴胺
請安心食用