



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
- 提供新鮮食材外帶服務  
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

本區不列入最低消費 恕不再折扣



黑魯飯 \$10



牛肉丸 \$29



94豬肉漿 \$59



雞王國香香雞 \$49



5CE00001



\$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 Yang pot Stone pot	海鮮昆布湯底 \$58 Seafood kelp soup base	東北酸白菜湯底 \$68 Chinese sauerkraut soup base
奇香肉骨茶湯底 \$68 Bak-Kut-Teh soup base	牛鍋 \$68 Beef hot pot	蒙古天香湯底 \$78 Mongolian flavor soup base
娘惹叻沙湯底 \$78 Nyonya Laksa soup base	青花麻辣湯底 \$88 Green and spicy soup base	山藥牛奶湯底 \$88 Yam milky soup base
獨家 膠原魚仔湯 \$88	激推 麻椒奶香湯底 \$88 Spicy peppercorns milk base	激推 松露醇奶湯底 \$98 Thick truffle + cream soup base

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

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	田園餐蔬鍋(奶蛋素) ..... \$328 Field vegetarian pot (Lacto-ovo vegetarian)
四季櫻桃鴨肉鍋 ..... \$368 4 season cherry duck pot	

國民經濟鍋

平日中午 219 元

肉盤重量 100 克 5 選 1 (胸腹牛、板腱牛、豬梅花、豬五花、去骨雞柳)

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

阿嬤古早雞

\$398 (均附蛤蜊)

<b>【破皮辣雞鍋】</b> peeled spicy peppers with chicken stock soup	<b>【蒜爆蛤蜊雞鍋】</b> Garlic and clam with chicken stock soup	<b>【燒酒蛤蜊雞鍋】</b> Soju clams chicken hot pot	<b>【黑蒜蛤蜊雞鍋】</b> 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

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	



# 套餐區



• Combo meal •

## 養鍋

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 NT\$198 for double meat

- 小牛兒 • 小豬兒 • 低卡牛
  - beef pork Low-calorie beef
  - 翼板牛 • 豬五花 • 伊比利扇子豬
  - Deity wing beef pork belly 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 NT\$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 NT\$228 for double meat

- 小牛兒 • 小豬兒 • 霸王肩胛牛
  - beef pork King chunk beef
  - 翼板牛 • 松阪豬 • 伊比利扇子豬
  - Deity wing beef pork neck 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 NT\$268)
- 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】**

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

- 雪牛腰 • 松阪豬 • 嫩肩小排
  - snowflake flank pork neck Beef blade
  - 翼板牛 • 扇子豬 • 伊比利豬
  - Deity wing beef Pork skirt 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 NT\$268) 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 <input type="checkbox"/>   | 手作棒球大貢丸 66 <input type="checkbox"/> | 破記松板燒 46 <input type="checkbox"/>    |
| • 魚餃 • 燕餃 • 蛋餃                           |                                     |                                      |
| 綜合餃【魚餃、燕餃、蛋餃】86 <input type="checkbox"/> | 草飼牛肉丸 86 <input type="checkbox"/>   | 手打魚漿燒 96 <input type="checkbox"/>    |
| 家鄉回味類 (三選一) 46 <input type="checkbox"/>  | 濃起司爆牛肉丸 86 <input type="checkbox"/> | 手打辣花枝漿 119 <input type="checkbox"/>  |
| • 燒雞丸 • 芋心丸 • 香Q塔塔丸                      |                                     |                                      |
| 丸子三兄弟 60 <input type="checkbox"/>        | 好好丸樂園 118 <input type="checkbox"/>  | 嗨撈手打草蝦滑 149 <input type="checkbox"/> |
| 【芋心丸、燒雞丸、香Q塔塔丸】                          | 【草飼牛肉丸、手作棒球大貢丸、濃起司爆牛肉丸】             |                                      |

#### 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 <input type="checkbox"/>    | 肩胛牛肉 189 <input type="checkbox"/>   |
| 養鍋的小豬、小牛 109 <input type="checkbox"/> | 雪牛腹肉 199 <input type="checkbox"/>   |
| 櫻桃鴨肉 143 <input type="checkbox"/>     | 伊比利扇子豬 199 <input type="checkbox"/> |
| 豬五花 145 <input type="checkbox"/>      | 翼板牛 229 <input type="checkbox"/>    |
| 去骨土雞柳 145 <input type="checkbox"/>    | 伊比利豬 229 <input type="checkbox"/>   |
| 低卡牛肉 155 <input type="checkbox"/>     | 嫩肩小排 259 <input type="checkbox"/>   |
| 羊肩肉 169 <input type="checkbox"/>      | 雪紋牛小排 299 <input type="checkbox"/>  |
| 松阪豬 179 <input type="checkbox"/>      |                                     |

#### 養海味

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

#### 養小物

- |                                 |                                    |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Q冬粉 10 <input type="checkbox"/> | 池上米飯 12 <input type="checkbox"/>   |
| 金Q蛋 15 <input type="checkbox"/> | 小時候王子麵 18 <input type="checkbox"/> |



啾拉麵 30

黑滷飯 35

#### 養好關東煮

- |                                         |
|-----------------------------------------|
| 豆皮捲 36 <input type="checkbox"/>         |
| 螞味絲 36 <input type="checkbox"/>         |
| 老家豆腐類 (二選一) 36 <input type="checkbox"/> |
| • 板豆腐 • 凍豆腐                             |
| 麻吉湯圓 (二選一) 36 <input type="checkbox"/>  |
| • 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】

- |                                                                                       |                                                                 |                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>美國</b><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 | <b>台灣</b><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 | <b>台灣</b><br>【塑型肉塊】<br>櫻桃鴨肉<br><b>紐澳</b><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