



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\$298 即可加購單品  
本區不列入最低消費不再折扣

黑魯飯 \$10  
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 5隻  
佐渡藍花蟹 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	激推 松露醇奶湯底 \$98

### 飽飽小鮮肉



【肉品選項不能重複】  
7 options 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】 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

### 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

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

### 現點現切

【湯底選擇推薦湯底可減18元】

<b>牛之鍋物</b> Beef pot 推 牛鍋湯底折18元 小美價 大肉哥	<b>豬之鍋物</b> Pork pot 推 酸白菜湯底折18元 小美價 大肉哥
• 養鍋的小牛鍋... \$298 +68 Yang pot beef pot	• 養鍋的小豬鍋... \$298 +68 Yang pot pork pot
• 健康低卡牛肉鍋... \$348 +88 Healthy Low-calorie beef pot	• 營養豬五花鍋... \$318 +78 Healthy port belly pot
• 霸王肩胛牛肉鍋... \$438 +138 King chunk beef pot	• 傳奇松阪豬鍋... \$448 +108 Legendary pork neck pot
• PRIME 雪牛腹肉鍋... \$458 +138 PRIME snowflake flank pot	• 伊比利扇子豬鍋... \$488 +138 Iberico pork pot
• 神仙翼板牛肉鍋... \$528 +148 Deity wing beef pot	• 伊比利小豬鍋... \$518 +168 Iberico pork pot
• 霜降嫩肩小排鍋... \$568 +158 Beef blade pot	<b>羊之鍋物</b> Lamb pot 推 肉骨茶湯底折18元 小美價 大肉哥
• 穀飼雪紋牛小排鍋... \$598 +168 Grain fed marbled short rib pot	• 紐澳羊肩鍋... \$418 +108 New Zealand/ Australia lamb shoulder pot
<b>雞鴨之鍋物</b> Chicken pot 推 蒙古湯底折18元 小美價 大肉哥	<b>蔬之鍋物</b> Vegetarian pot
• Q嫩去骨雞柳鍋... \$328 +98 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... \$338 +98 4 season cherry duck pot	

### 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】

**\$1888** +\$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 (pork belly) • 伊比利釐子豬 (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 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

**\$1988** +\$238 肉加倍  
Add NTS\$238 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) • 伊比利釐子豬 (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 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】

**\$2988** +\$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) • 釐子豬 (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 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 □<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】86 □                       | 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 □     | 伊比利釐子豬 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 □



啾拉麵 30 □

黑滷飯 35 □

## 養好關東煮

- 豆皮捲 36 □
- 蟬味絲 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、伊比利釐子豬【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