

歡迎光臨養鍋



請盡情享用
蔬食吧自助吃到飽



加入LINE@拿好禮

門市活動/壽星禮包/不定期優惠/門市據點查詢

貼心小叮嚀

- ① 用餐時間 100 分鐘
- ② 依人頭，需酌收清潔費\$30
(花東、離島地區均酌收10%服務費)
共鍋費用(以1人共鍋為限)
身高 110公分以下 免共鍋費、清潔費
身高 111-140公分 共鍋費用\$98
身高 141公分以上 共鍋費用\$288
*例假日141公分以上無共鍋，每人須低消一鍋
- ☑ 65歲以上 (須出示證件) 共鍋費用\$268
- ③ 內用每鍋均含主食、蔬食吧(不提供打包服務)，使用共鍋如需湯底，則養鍋湯底免費或石鍋湯底+\$38，其餘湯底比照湯底我最強之價格
- ④ 珍惜自助吧使用量，若當桌未食用完畢浪費食材，超過300g，每人酌收\$200食材費
- ⑤ 門市湯底皆以人工調製而成，餐點皆現點現做，部分肉品經重組製成，僅供熟食
- ⑥ 外帶肉品套餐享95折優惠，每鍋均含蔬果盒一份、主食一份、湯包一包、白飯一碗，歡迎電話提早預訂，避免久候

菜單照片僅供參考，實際請依現場提供為主



COMBO MEAL

養好套餐



養好套餐



當阿花遇到阿蝦 雙人套餐 \$1888

主食 — 任選三樣 | 養鍋の小牛、養鍋の小豬、低卡牛肉、翼板牛、豬五花、伊比利扇子豬

海鮮大拼盤 | 藍花蟹、金目海鱸、檸檬紅蝦、南美白蝦、野生草蝦、鮭魚菲力、鮮蛤蜊、潮鯛魚

肉加倍 + \$198 換龍蝦 + \$268

我們這一家 雙人套餐 \$1988

主食 — 任選三樣 | 養鍋の小牛、養鍋の小豬、霸王肩胛牛、翼板牛、松阪豬、伊比利扇子豬

海鮮大拼盤 | 野生龍蝦、藍花蟹、檸檬紅蝦、南美白蝦、野生草蝦、潮鯛魚、金目海鱸、鮭魚菲力、船釣軟絲、鮮蛤蜊

肉加倍 + \$228 換龍蝦 + \$268

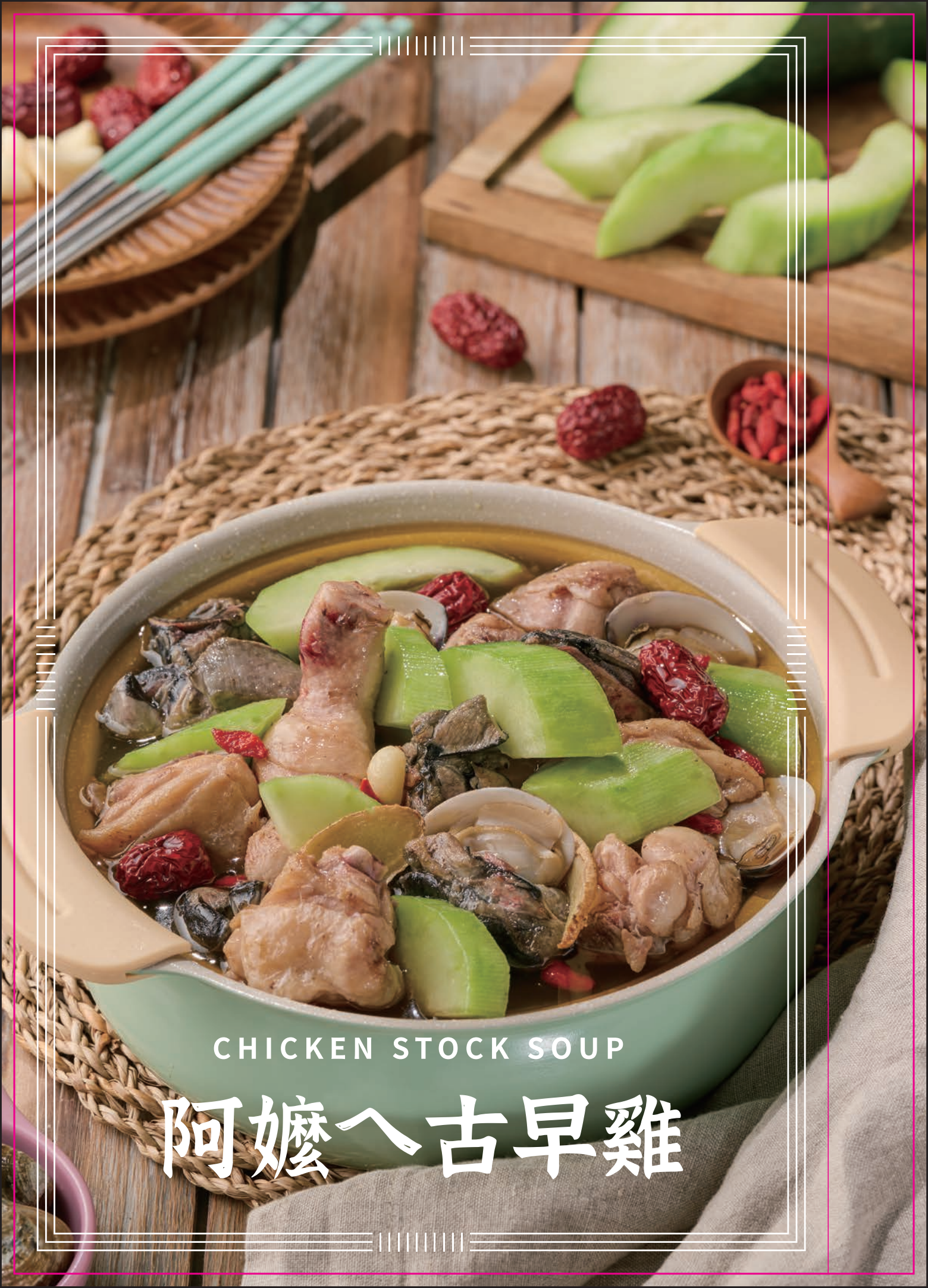
外婆的澎湖灣 三人套餐 \$2988

主食 — 任選三樣 | 雪牛腹、松阪豬、霸王肩胛牛、翼板牛、伊比利豬、伊比利扇子豬

主廚加碼 | 甘心烏骨雞

海鮮大拼盤 | 野生龍蝦、藍花蟹、野生草蝦、潮鯛魚、北海道生食干貝、鮑魚、金目海鱸、鮭魚菲力、船釣軟絲、鮮蛤蜊

肉加倍 + \$298 換龍蝦 + \$268



CHICKEN STOCK SOUP

阿嬤ㄟ古早雞

阿嬤ㄟ古早雞

· 無須選擇湯底 ·

四選一

- 氣冷雞腿 +\$0
- 甘心烏骨雞 +\$20
- 黑白雙雞 +\$68
-  手工雞松阪 +\$39

破皮辣雞鍋 \$458

蒜爆蛤蜊雞鍋 \$458

 燒酒蛤蜊雞鍋 \$458

黑蒜蛤蜊雞鍋 \$458

大黃瓜蛤蜊雞鍋 \$458

單點氣冷雞腿 \$119

單點甘心烏骨雞 \$139

 單點手工雞松阪 \$169

主廚精選湯頭、
爆炒後佐以藥材提鮮，
多步驟鎖住香甜雞汁。



五種鍋物均附蛤蜊，含少許料理酒



YANG GUO SOUP POT

湯底我最強

湯底我最強



1. 先選主餐



2. 再選湯底

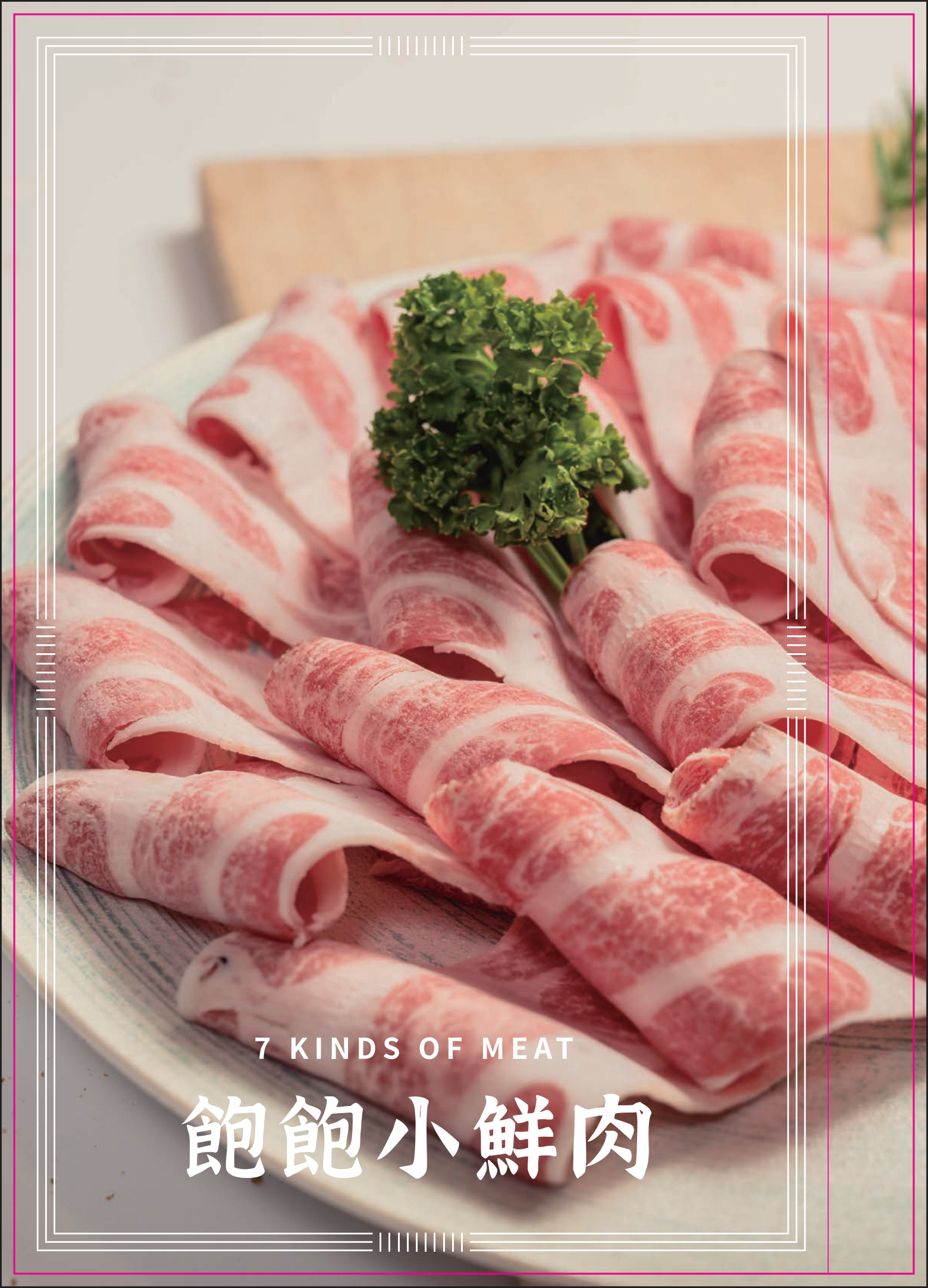
養鍋湯底	\$0
石鍋湯底	\$10
全素湯底	\$28
海鮮昆布湯底	\$58
★ 牛鍋湯底	\$68
🍷 奇香肉骨茶湯底	\$68
東北酸白菜湯底	\$68
蒙古天香湯底	\$78
娘惹叻沙湯底	\$88
山藥牛奶湯底	\$88
🌶️ 辛·麻辣湯底	\$88
🌶️ 麻椒奶香湯底	\$88
★ 膠原魚仔湯底	\$88
👍 松露醇奶湯底	\$98

🌶️ 麻辣注意

★ 養鍋獨門

👍 信心推薦

🍷 含料理酒



7 KINDS OF MEAT

飽飽小鮮肉

飽飽小鮮肉

七種品項自由配

·胸腹牛 ·板腱牛 ·背肩牛 ·豬梅花
·豬五花 ·櫻桃鴨 ·紐澳羊肩

七選二	\$488
七選三	\$628
七選四	\$798

我愛小鮮肉



肉品選項不得重複





BEFF/PORK/
CHICKEN/LAMP

現點現切



現點現切



牛之鍋物

	養套餐	大肉哥	想單點
養鍋の小牛鍋	\$368	+78	\$119
健康低卡牛肉鍋	\$388	+98	\$165
霸王肩胛牛肉鍋	\$468	+148	\$199
極上雪牛腹肉鍋	\$498	+148	\$209
神仙翼板牛肉鍋	\$558	+158	\$239
穀飼雪紋牛小排鍋	\$638	+178	\$309

湯底選擇【牛鍋湯底】折 \$18

豬之鍋物

	養套餐	大肉哥	想單點
養鍋の小豬鍋	\$358	+78	\$119
營養豬五花鍋	\$378	+88	\$155
傳奇松阪豬鍋	\$478	+118	\$189
伊比利扇子豬鍋	\$518	+148	\$209
伊比利小豬鍋	\$538	+178	\$239

湯底選擇【東北酸白菜湯底】折 \$18



現點現切



鴨之鍋物

四季櫻桃鴨肉鍋

養套餐 大肉哥 想單點

\$398 +98 \$153

湯底選擇【蒙古天香湯底】折\$18

羊之鍋物

紐澳羊肩鍋

養套餐 大肉哥 想單點

\$468 +118 \$179

湯底選擇【奇香肉骨茶湯底】折\$18



素食專區



蔬食吧吃到飽+全素湯底

\$338



SEAFOOD POT

嚐海味



嗜海味



養の好鮮鍋

\$458

(鯛魚、鮮蚶、鮭魚、透抽、鱸魚、甜白蝦)括號內容任選二+蛤蜊



養鍋の海鮮鍋

\$558

阿根廷紅蝦+甜白蝦+鯛魚+鱸魚+透抽+鮑魚+蛤蜊+鮮蚶+花枝漿

牠是大蝦鍋

\$768

大草蝦+阿根廷紅蝦+甜白蝦+蛤蜊

你是螃蟹鍋

\$788

藍花蟹+透抽+甜白蝦+鯛魚+鮭魚+鱸魚+鮑魚+蛤蜊



我是龍蝦鍋

\$928

青龍蝦+甜白蝦+鯛魚+鮭魚+鮑魚+蛤蜊+鮮蚶

肉肉加購升級海陸

養鍋的小牛	+ \$68
養鍋的小豬	+ \$68
羊肩肉	+ \$98
霸王肩胛牛	+ \$148
松阪豬	+ \$158
伊比利扇子豬	+ \$168
雪紋牛小排	+ \$198

湯底選擇【膠原魚仔湯底】折\$18



SEAFOOD

單點養海味



單點養海味



生食級干貝	\$99
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



SIDE DISH

養鍋獨家



養鍋好朋友



雞蛋	\$15
手作棒球大貢丸	\$66
草飼牛肉丸	\$86
爆濃起司牛肉丸	\$86
 雞王國香香雞	\$86
94豬肉漿	\$98
好好玩樂園 <small>手作棒球大貢丸+草飼牛肉丸 +爆漿起司牛肉丸</small>	\$118
手工辣花枝漿	\$119
嗨撈手打草蝦滑	\$149





財神爺魯肉飯
Cai Shen Braised pork on rice



★ 肉燥飯 \$35 ★



FROM THE PAST

養鍋獨家古早味

三 豆類製品成分標示 三

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

三 豬肉產地來源 三

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

三 其他肉品產地來源 三

雞松阪【原肉現切】	台灣
氣冷雞腿【原肉現切】	台灣
甘心烏骨雞【原肉現切】	台灣
黃金雞【塑型肉塊】	美國
櫻桃鴨肉【塑型肉塊】	台灣
養鍋の小牛【原塊肉】	美國
神仙翼板牛肉【原塊肉】	美國
穀飼雪紋牛小排【原塊肉】	美國
健康低卡牛肉【原塊肉】	美國
霸王肩胛牛肉【原塊肉】	美國
極上雪牛腹肉【原塊肉】	美國
羊肩【塑型肉塊】	紐澳

本店豬肉皆不含萊克多巴胺，請安心食用

塑型肉塊：以原塊肉透過技術，使肉能達到產品規格化、統一化，不論重量形狀大小，皆可隨要求而製造，提升美觀擺盤。



石 | 頭 | 涮 | 涮 | 鍋
YANG GUO



Facebook



Instagram