

# 歡迎光臨養鍋



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 90 分鐘
- ② 依人頭，需酌收10%服務費  
共鍋費用(以1人共鍋為限)  
身高 120公分以下 免共鍋費、服務費  
身高 121公分以上 共鍋費用\$150
- ③ 內用每鍋均含主食、自助區無限使用，可提供打包服務。
- ④ 珍惜主食、自助區使用量，請勿浪費食材。若當桌未食用完畢浪費食材，超過300g，則每人需酌收\$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

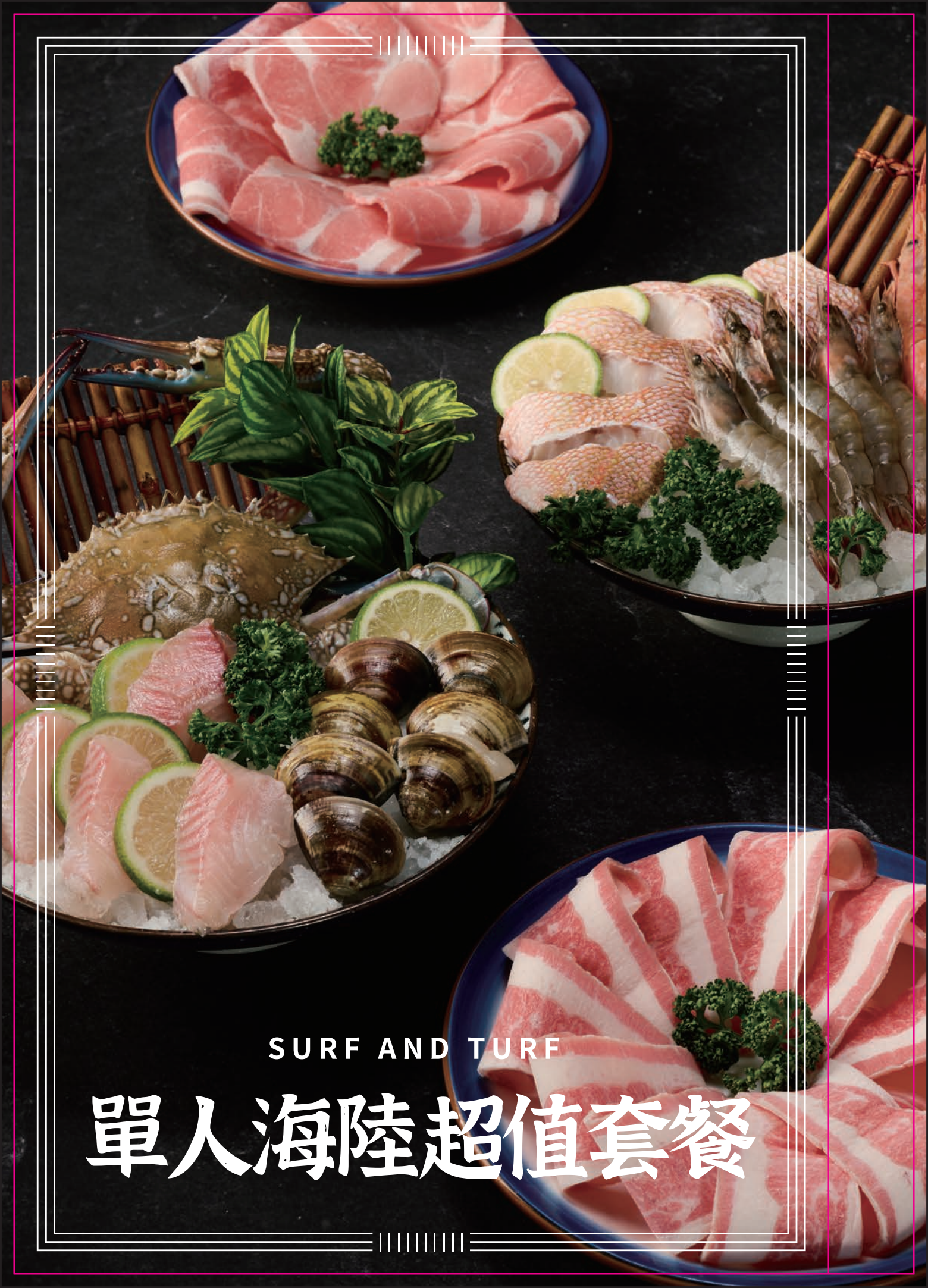
## 外婆的澎湖灣 三人套餐 \$2988

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



SURF AND TURF

# 單人海陸超值套餐

# 單人海陸超值套餐

## 肉品三選一

- 養鍋の小牛
- 養鍋の小豬
- 櫻桃鴨肉

肉品升級三選二 + \$68

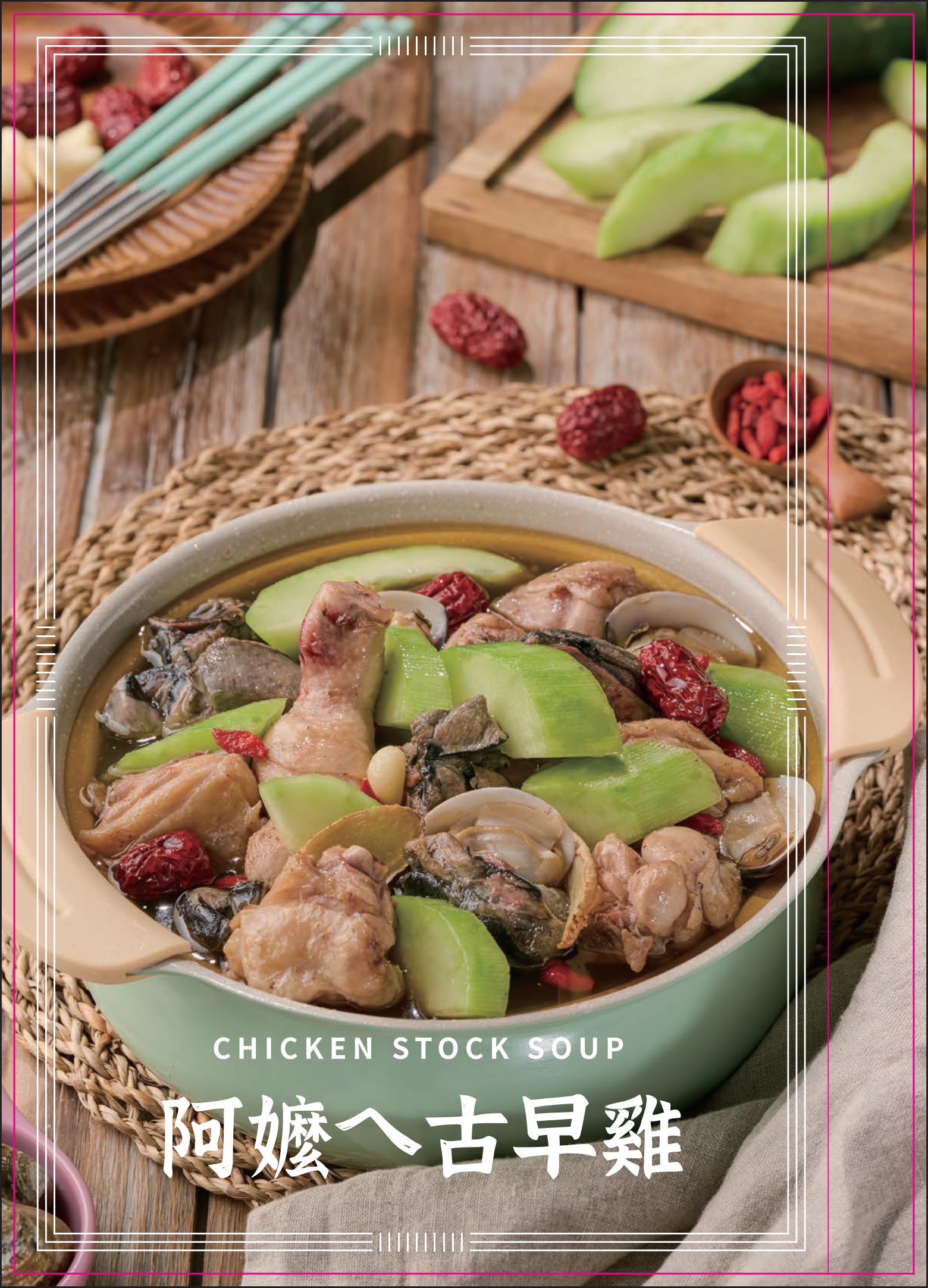
## 小海鮮七選三

- 南美白蝦
- 鮮滋鱸魚
- 檸檬紅蝦
- 潮鯛魚
- 藍花蟹
- 鮮蛤蜊
- 鮮蚶

平日午餐 \$528

晚餐&假日用餐 \$628

肉品與小海鮮選項皆不得重複



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 \$428

蒜爆蛤蜊雞鍋 \$428

 燒酒蛤蜊雞鍋 \$428

黑蒜蛤蜊雞鍋 \$428

大黃瓜蛤蜊雞鍋 \$428

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

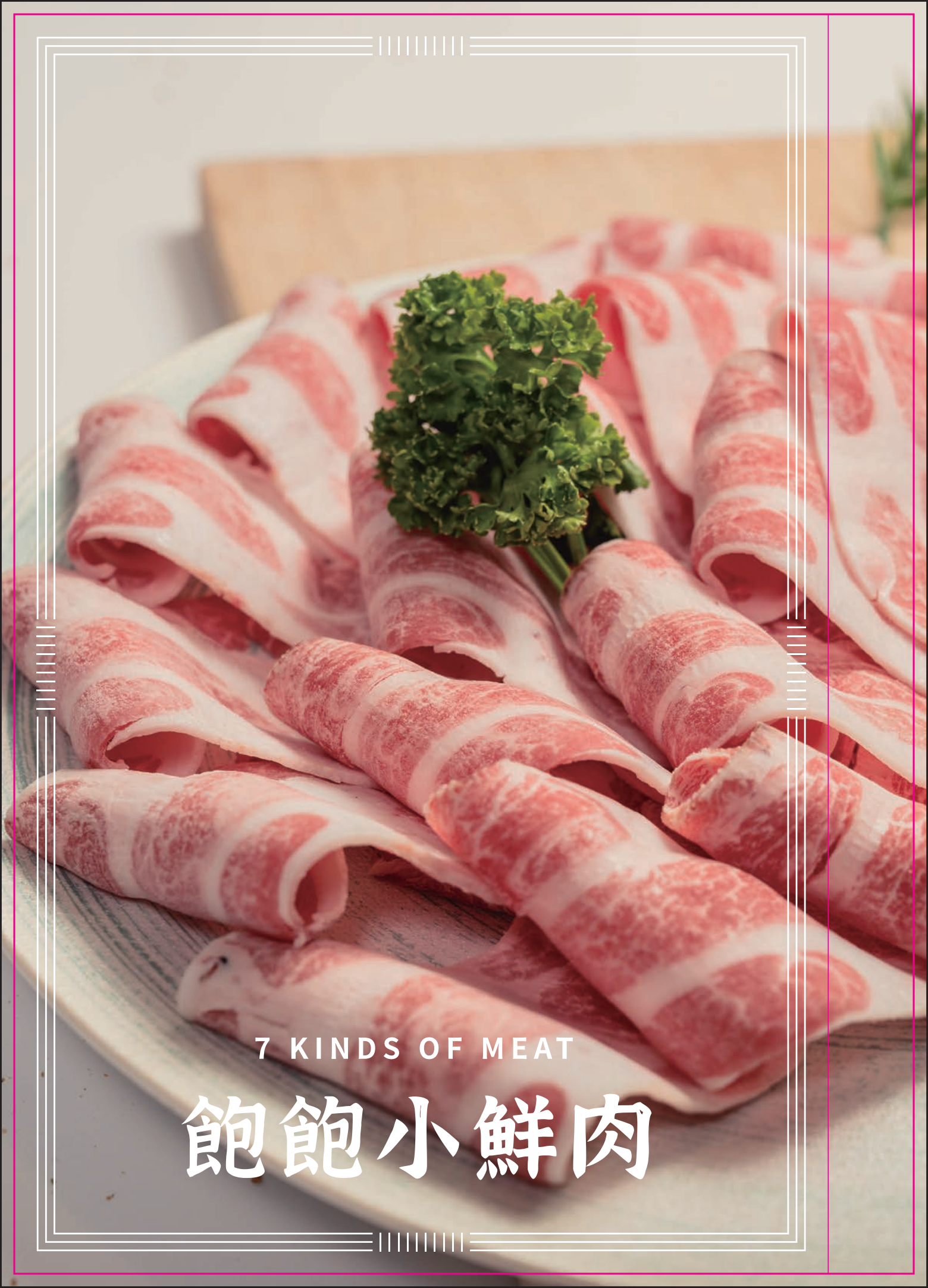
養鍋湯底	\$0
石鍋湯底	\$10
海鮮昆布湯底	\$58
★ 牛鍋湯底	\$68
🍷 奇香肉骨茶湯底	\$68
東北酸白菜湯底	\$68
蒙古天香湯底	\$78
娘惹叻沙湯底	\$88
山藥牛奶湯底	\$88
🌶️ 辛·麻辣湯底	\$88
🌶️ 麻椒奶香湯底	\$88
★ 膠原魚仔湯底	\$88
👍 松露醇奶湯底	\$98

🌶️ 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	\$428
七選三	\$568
七選四	\$738

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	\$328	+78	\$119
健康低卡牛肉鍋	\$368	+98	\$165
霸王肩胛牛肉鍋	\$458	+148	\$199
極上雪牛腹肉鍋	\$478	+148	\$209
神仙翼板牛肉鍋	\$548	+158	\$239
穀飼雪紋牛小排鍋	\$628	+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	\$318	+78	\$119
營養豬五花鍋	\$338	+88	\$155
傳奇松阪豬鍋	\$458	+118	\$189
伊比利扇子豬鍋	\$498	+148	\$209
伊比利小豬鍋	\$528	+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

\$348 +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

\$418 +118 \$179

湯底選擇【奇香肉骨茶湯底】折\$18



## 素食專區



田園饗蔬鍋(含素食湯底)

\$328



SEAFOOD POT

嚐海味





# 嚐海味



## 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

\$898

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

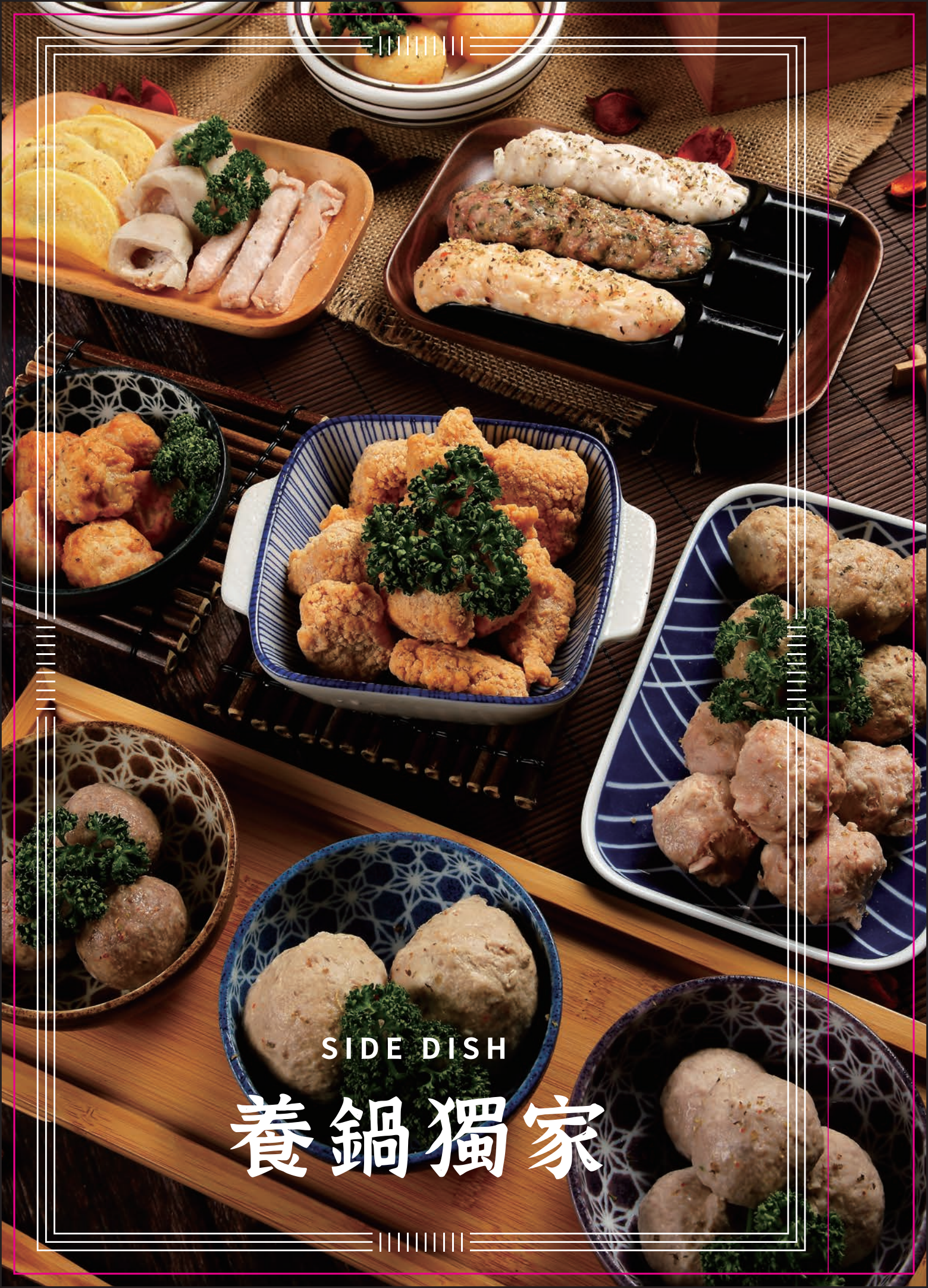
# 單點養海味



## 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



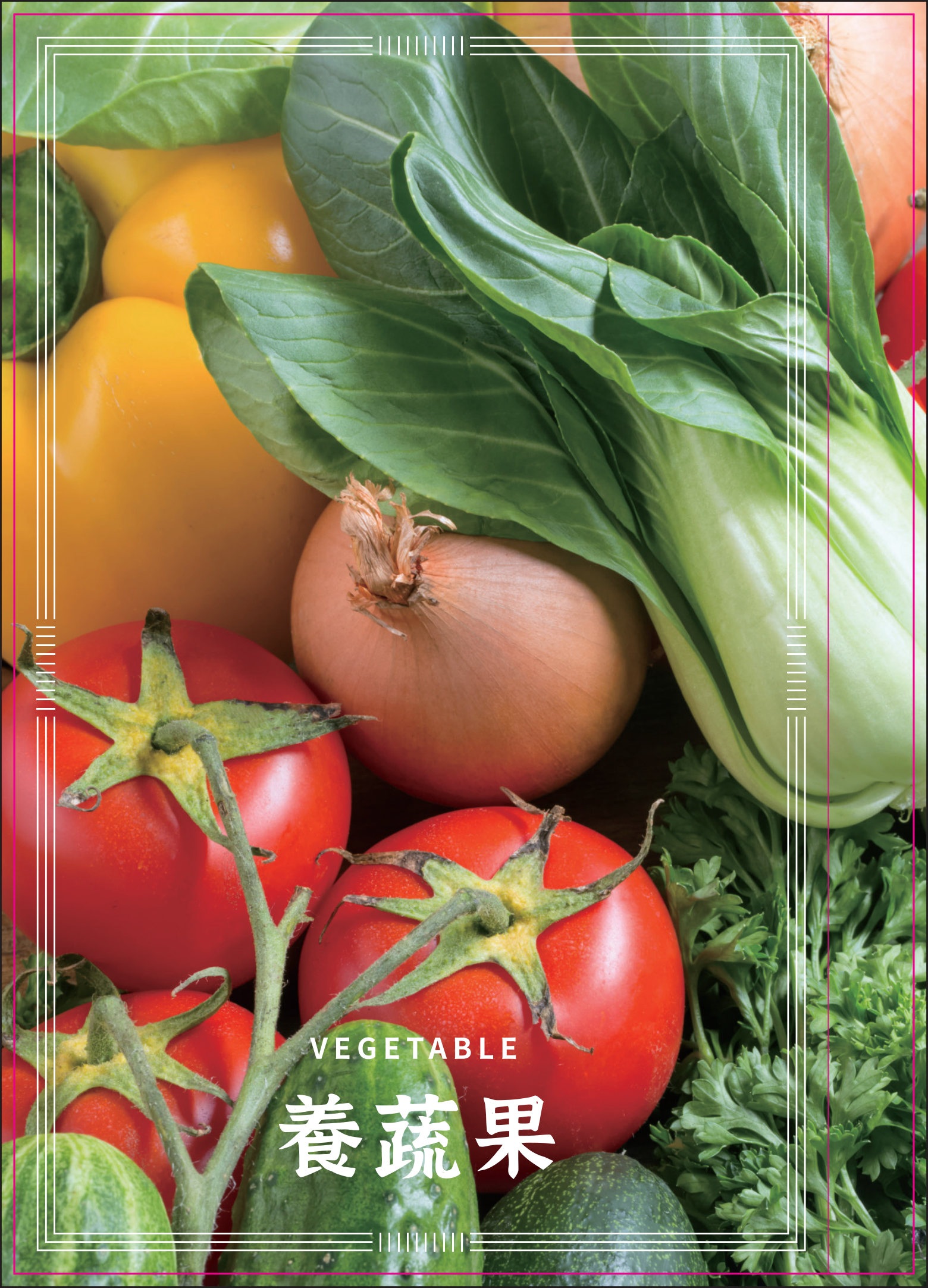
破記松阪燒	\$46
手工餃類 <small>魚餃、燕餃、蛋餃 (三選一)</small>	\$46
家鄉回味 <small>燒雞丸、芋心丸、鮮菇蝦球 (三選一)</small>	\$46
手作棒球大貢丸	\$66
綜合餃 <small>魚餃+燕餃+蛋餃</small>	\$86
丸子三兄弟 <small>燒雞丸+芋心丸+鮮菇蝦球</small>	\$86
草飼牛肉丸	\$86
爆濃起司牛肉丸	\$86
 雞王國香香雞	\$86
94豬肉漿	\$98
手打魚漿燒	\$98
好好玩樂園 <small>手作棒球大貢丸+草飼牛肉丸 +爆漿起司牛肉丸</small>	\$118
手工辣花枝漿	\$119
嗨撈手打草蝦滑	\$149



## 養好關東煮



豆皮捲	\$38
鱈味絲	\$38
芝心年糕	\$38
板豆腐	\$38
凍豆腐	\$38
麻吉湯圓 <small>芝麻、起司 (二選一)</small>	\$38



VEGETABLE

# 養蔬果



## 養蔬果



金針菇	\$46
金瓜	\$46
高麗菜	\$46
鮮玉米	\$46
玉米筍	\$46
養生木耳	\$46
大甲芋頭	\$46
季節限定蔬菜	\$46
鴻禧菇	\$56
美白菇	\$56
香菇	\$56
秀珍菇	\$56
杏鮑菇	\$56
綜合蔬果盤	\$109



## 養小物



Q冬粉	\$10
池上米飯	\$12
雞蛋	\$15
小時候王子麵	\$18
啫拉麵	\$30



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