



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

110公分以上共鍋消費120元 共鍋可折抵單點消費 上限為2人一鍋
Customers over 110 cm in height must pay a pot sharing fee of NT\$120(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
黑魯飯 \$10
牛肉丸 \$29
94豬肉漿 \$59
生食級干貝 \$99 (3選1)
野大青龍 3隻 \$1299
佐渡藍花蟹 5隻
雪紋牛小排 1000克

湯底我最強

養鍋 / 石鍋 \$0	海鮮昆布湯底 \$58	牛鍋 \$68
奇香肉骨茶湯底 \$78	東北酸白菜湯底 \$78	蒙古天香湯底 \$78
娘惹叻沙湯底 \$78	青花麻辣湯底 \$88	山藥牛奶湯底 \$88
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



7 options [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 \$438 (均附蛤蜊)

【啖皮辣雞鍋】 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

• 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 Ibérico 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 \$448
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 \$548
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 \$758
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 \$778
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 \$898
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



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】

\$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 NTS\$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 NTS\$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

- 雪牛腩 (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 NTS\$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 □
• 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 | 濃起司爆牛肉丸 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、濃起司爆牛肉丸】 | 手打辣花枝漿 119 □ |
| | | 嗨撈手打草蝦湯 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 □ |
| 養鍋の小豬、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 □
- 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

- | | |
|------------|-------------------|
| 養鍋の小豬【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】
養鍋の小牛
嫩肩小排
翼板牛肉
雪紋牛小排
健康低卡牛肉
霸王肩胛牛肉
PRIME雪牛腹肉 | 台灣
【原肉現切】
良心大雞腿
去骨土雞柳
甘心烏骨雞
【組合肉塊】
黃金雞 | 台灣
【塑型肉塊】
櫻桃鴨肉
【組合肉塊】
羊肩 |
|--|--|--------------------------------------|



本店豬肉
皆不含
萊克多巴胺
請安心食用