

FROM HUNGER COMES A KING

- 1.用餐時間100分鐘
- 2.每人基本費用：

身高 141cm以上	基本費用 \$288元 (例假日、國定假日需點368元以上套餐系列)
身高 121~140cm	基本費用 \$168元
身高 101~120cm	基本費用 \$68元
身高 100(含)以下	無基本費用

以上依人頭，皆須酌收30元清潔費

每位大人以1位100cm(含)以下之幼兒共食為限，若超過則每位酌收30元清潔費

- 3.請珍惜食物的量點餐及自助吧使用，請勿浪費食物，若同桌未享用完畢食材以浪費食材收費，每超過500g酌收\$100元，為保持食材的新鮮度及餐點品質，湯底及自助區食材不提供打包外帶服務。
- 4.嗑肉石鍋會依季節更替調整菜色與自助吧、副食、霜淇淋、甜點、飲品內容
- 5.菜單照片僅供參考，餐點依實際出餐為主。
- 6.為確保餐點品質及食品安全，肉品及海鮮僅提供全熟餐點外帶。

肉品完美熟度推薦 The best doneness for meats

鍋滾後

和牛 涮3~4秒

牛肉 涮5~6秒

豬、鴨肉 煮1~2分鐘至全熟



The Sword
in the meat

傳說

只要拔出石中劍，就能成為真正的王，圓桌騎士聽從王的命令，以保衛王國和平為己任。

王之極品；王之鍋物；王之食肉；王之佐醬；王之號令，打造出讓人感動的美味。

對料理投入的用心與執著，美味得以發揮極致，挑動味蕾樂享美食的喜悅，返璞歸真，追尋食材的初心、做料理的初衷，在每鍋料理中，展開一場華麗出征，感受不一樣的熱血，驗證我們對鍋物的熱愛與用心，讓您在每一次的征戰滿載而歸，並期待下一次更精彩的美味戰事。

以肉品之王姿態，研究、探索肉品知識，傳遞每口究極之味，沸騰中淬煉的霸氣美味，來勢洶洶的豪邁厚切，驚人的漂亮油花，在鐵腕將士精銳的手法下完美呈現！不是最好的不上桌！強勢的鐵腕風格，美味，絕不妥協！到嗑肉石鍋，你會知道，火鍋也是有層次的。

將所有美味一次到位，征服所有火鍋迷，開創一鍋又一鍋流傳天下的傳奇故事！

各位圓桌騎士。請上桌！！



湯底以實體呈現為主，照片僅供參考

基本
湯底

柴魚昆布湯底

Bonito Konbu Soup

Soup Broth

+49

巴西蘑菇湯底

推薦

Agaricus Blazei Murill Broth

老薑煸麻油湯底

Ginger Sesame Oil Soup

御膳養生湯底

Comfort Soup

+59

韓式泡菜湯底

Kimchi

老火牛骨髓湯底

Bone Marrow Soup

爆香魷魚干貝湯底

Squid And Scallop Soup

+69

關東壽喜燒

Kanto Sukiyaki

活力黃金蜆湯底

推薦

Corbicula Clam Broth

香純牛奶湯底

Genuine Milk Soup Base

田園蕃茄湯底

Tomato Hot Pot Soup

+79

胡椒肉骨茶

Pepper Bak Kut The

北海道石狩鍋

推薦

新品

Hokkaido Ishikari Nabe (Miso Hot Pot)

+89

檸檬鮮蝦

推薦

新品

Lemon Shrimp Broth

+99

川味麻辣湯底

推薦

Sichuan Spicy Broth

牛肝菌干貝雞湯

推薦

新品

Porcini, Scallop & Chicken Soup

Premium Deluxe Meat Beef + Pork



皇。不列顛頂級海陸 雙人餐

Royalty. Britain High-class Surf And Turf
Meal For Two

澳洲9+級雪藏和牛+安格斯頂級霜降牛+頂級雪花伊比利豬+極品霜降豬五花(肉品共400g)+手背大龍蝦+藍花蟹+深海鮑魚+深海帆立貝+潮鯛魚+金目鱸魚+國王鮭魚+甜白蝦+深海軟絲+鮮蛤蜊+北海道干貝

Australian Wagyu Beef Sirloin Steak 9 + Snow Wagyu Beef + Angus Premium Marbled Beef + Premium Iberico pork + Deluxe Pork Belly (Meat 400g in Total) + Lobster + Blue Crab + Abalone + Deep Sea Scallops + Seawater Tilapia + Asian Sea Bass + King Salmon + Whiteleg Shrimp + Neritic Squid + Clams + Hokkaido Scallops

\$2499



級。海陸 超值套餐

Quality. Surf and Turf
Meal for Two / Meal for Three

安格斯頂級培根牛+特選國寶豬梅花+深海軟絲+甜白蝦+潮鯛魚+金目鱸魚+鮮蛤蜊+深海鮑魚+深海帆立貝+北海道干貝

Angus Beef Bacon + Premium Pork + Neritic Squid + Whiteleg Shrimp + Seawater Tilapia + Asian Sea Bass + Clams + Abalone + Deep Sea Scallops + Hokkaido Scallops

400 g / 雙人

\$1299

800 g / 三人

\$1999

Set Meal for 2 persons 不列顛嗑肉共享餐

經典。不列顛 頂級全牛套餐

Classic Style, Britain High-Class, All Beef,
Combo Meal for Two / Meal for Three

澳洲9+級雪藏和牛+安格斯頂級霜降牛+安格斯頂級雪花牛+安格斯頂級沙朗牛

Australian Wagyu Beef Sirloin Steak 9 + Snow Wagyu Beef + Angus Premium Marbled Beef + Angus Premium Snow Marbled Beef + Premium Angus Beef

800 g / 雙人

\$1399

1000 g / 三人

\$1999

經典。不列顛 頂級全豬套餐

Classic Style, Britain High-Class, All Pork,
Combo Meal for Two/ Meal for Three

頂級雪花伊比利豬+頂級雪花松阪豬+台灣嚴選豬梅花+極品霜降豬五花

Premium Iberico pork + Premium Matsusaka Pork + Taiwanese Pork Butt + Deluxe Pork Belly

800 g / 雙人

\$1199

1000 g / 三人

\$1699



經典。不列顛 超值牛+豬套餐

Classic Style, Britain Plus, Beef + Pork,
Combo Meal for Two/ Meal for Three

安格斯頂級沙朗牛+極品霜降豬五花+安格斯頂級培根牛+特選國寶豬梅花

Premium Angus Beef + Deluxe Pork Belly + Angus Beef Bacon + Premium Pork

800 g / 雙人牛豬套餐

\$1099

800 g / 雙人全牛套餐

\$1198

1000 g / 三人牛豬套餐

\$1499

經典。不列顛 頂級牛+豬套餐

Classic Style, Britain High-Class, Beef + Pork,
Combo Meal for Two/ Meal for Three

澳洲9+級雪藏和牛+安格斯頂級雪花牛+頂級雪花伊比利豬+極品霜降豬五花

Australian Wagyu Beef Sirloin Steak 9 + Angus Premium Snow Marbled Beef + Premium Iberico pork + Deluxe Pork Belly

800 g / 雙人

\$1399

1000 g / 三人

\$1899

經典。不列顛 嚴選牛豬套餐

Classic Style, Britain Plus, Beef + Pork, Combo
Meal for Two/ Meal for Three

安格斯頂級霜降牛+安格斯頂級雪花牛+頂級雪花松阪豬+極品霜降豬五花

Angus Premium Marbled Beef + Snow Wagyu Beef + Premium Matsusaka Pork + Deluxe Pork Belly

800 g / 雙人

\$1299

1000 g / 三人

\$1699

經典。不列顛 頂級豬鴨羊套餐

Classic Style, Britain High-Class, Pork+Duck+Lamb,
Combo Meal for Two / Meal for Three

台灣嚴選豬梅花+極品霜降豬五花+台灣櫻桃鴨+雪花小羔羊

Taiwanese Pork Butt + Deluxe Pork Belly + Cherry Duck + Lamb Hot Pot

800 g / 雙人

\$1199

1000 g / 三人

\$1499

單人套餐 王之雙拼

以下肉品五選二

A 250 g /
\$498

安格斯頂級培根牛
Premium Angus Beef Bacon

安格斯頂級雪花牛
Angus Premium Snow Marbled Beef

台灣嚴選豬梅花
Taiwanese Pork Butt

極品霜降豬五花
Deluxe Pork Belly

雪花小羔羊 (重組僅供熟食)
Lamb

B 250 g /
\$598

以下肉品五選二

澳洲9+雪藏和牛
Australian Wagyu Beef Sirloin Steak 9

安格斯頂級雪花牛
Angus Premium Snow Marbled Beef

頂級雪花松阪豬 (重組僅供熟食)
Premium Matsusaka Pork

伊比利扇肉
Iberian Pork Skirt Steak

雪花小羔羊 (重組僅供熟食)
Lamb



安格斯頂級培根牛 \$388

Angus Beef Bacon
升級50% Upgrade 50% | + \$59
精選美國穀飼牛，油脂分佈均勻飽滿、口感鮮甜。
油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

澳洲9+級雪藏和牛 \$538

Australian Wagyu Beef Sirloin Steak 9+
Snow Wagyu Beef
升級50% Upgrade 50% | + \$159
特選澳洲和牛BMS8-9級，油花分佈均勻、口感鮮嫩。
油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

安格斯頂級雪花牛 \$458

Angus Premium Snow Marbled Beef
升級50% Upgrade 50% | + \$99
嚴選美國穀飼安格斯牛種，肩胛部位油脂含量均勻，口感細緻。
油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

安格斯頂級沙朗牛 \$428

Premium Angus Beef
升級50% Upgrade 50% | + \$89
嚴選美國安格斯牛種肩胛部位，油脂含量均勻，口感軟嫩。
油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

安格斯頂級霜降牛 \$488

Angus Premium Marbled Beef
升級50% Upgrade 50% | + \$129
嚴選美國穀飼安格斯牛種，全修清胸腹部位，油脂分佈細緻且略帶咬勁。
油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★



以上肉品均為 160g



特選國寶梅花豬 \$368

Premium Pork
升級50% Upgrade 50% | + \$59
特選豬肩胛部位，油脂豐富細緻，口感十分嫩。
油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

伊比利扇子肉 \$488

Iberian Pork Skirt Steak
升級50% Upgrade 50% | + \$129
取自伊比利豬腹部最精華部位，肉質濃郁鮮嫩、油質甜美。
油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

雪花小羔羊鍋 \$398

Lamb Hot Pot Upgrade
升級50% Upgrade 50% | + \$79
嚴選紐澳小羔羊，口感柔嫩富含油脂。
油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

台灣嚴選豬梅花 \$388

Taiwanese Pork Butt
升級50% Upgrade 50% | + \$69
特選在地台灣養殖，肩胛部上方部位，肉質略帶嫩筋，油脂分佈適中。
油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

頂級雪花伊比利豬 \$538

Premium Iberico Pork
升級50% Upgrade 50% | + \$159
選用最受老饕喜愛豬肩胛部位，口感柔嫩、雪白油花分佈細緻。
油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

極品霜降豬五花 \$398

Deluxe Pork Belly
升級50% Upgrade 50% | + \$79
選用腹腩部位，油脂較多，口感香Q。
油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

香嫩去骨雞腿 \$368

Canada Chicken Thigh
升級50% Upgrade 50% | + \$59
特選優良雞種，肉質紮實，口感鮮嫩。

頂級雪花松阪豬 \$468

Premium Matsusaka Pork
升級50% Upgrade 50% | + \$99
特選豬頸部位，肉油花分佈均勻，口感特殊、嫩中帶脆。
油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

台灣櫻桃鴨 \$398

Cherry Duck
升級50% Upgrade 50% | + \$99
特選宜蘭櫻桃鴨種，取去骨鴨腿部份，彈嫩紮實，美味可口。
油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★



以上肉品均為 160g

◆ 海鮮加購價 ◆ Price For Extra Seafood Plate For Single Person Hotpot

A 駐夜之海 \$138 A Value Platter

甜白蝦、潮鯛魚、金目鱸魚、鮮蛤蜊、小干貝
Sweet Whiteleg Shrimps, Seawater Tilapia, Barramundi, Fresh Clams, Scallops

B 圓桌之霸 \$188 Extra Seafood Platter

甜白蝦*12隻+鮮蛤蜊*12顆
Sweet Whiteleg Shrimps*12 + Fresh Clams*12

C 傳奇之威 \$298 Feast Platter

國王鮭魚+招牌鮮蝦滑+鮮蛤蜊
King Salmon + Signature Tiger Prawn Mash + Fresh Clams



◆ 海鮮加購價 ◆ Price For Extra Seafood Plate For Single Person Hotpot

A 駐夜之海 \$138 A Value Platter

甜白蝦、潮鯛魚、金目鱸魚、鮮蛤蜊、小干貝
Sweet Whiteleg Shrimps, Seawater Tilapia, Barramundi, Fresh Clams, Scallops

B 圓桌之霸 \$188 Extra Seafood Platter

甜白蝦*12隻+鮮蛤蜊*12顆
Sweet Whiteleg Shrimps*12 + Fresh Clams*12

C 傳奇之威 \$298 Feast Platter

國王鮭魚+招牌鮮蝦滑+鮮蛤蜊
King Salmon + Signature Tiger Prawn Mash + Fresh Clams





滋鮮單人海鮮套餐 \$498

Fresh Sea Food Meal For Single Person
甜白蝦+潮鯛魚+金目鱸魚+國王鮭魚+蛤蜊+小干貝
Sweet Whiteleg Shrimp + Seawater Tilapia+ Barramundi + King Salmon + Fresh Clams + Scallops



海旬單人海鮮套餐 \$598

Season Sea Food Meal For Single Person
甜白蝦+潮鯛魚+金目鱸魚+國王鮭魚+蛤蜊+小干貝+深海鮑魚+深海帆立貝
Sweet Whiteleg Shrimp + Seawater Tilapia+ Barramundi + King Salmon + Fresh Clams + Scallops + Abalone + Deep Sea Scallops



極匯單人海鮮套餐 \$698

Fresh Sea Food Meal For Single Person
深海大蝦+甜白蝦+深海鮑魚+深海帆立貝+潮鯛魚+金目鱸魚+國王鮭魚+蛤蜊+招牌鮮蝦滑+小干貝
Deep Sea Giant Tiger Prawn + Sweet Whiteleg Shrimp + Deep Sea Abalone + Deep Sea Scallops + Seawater Tilapia + Barramundi + King Salmon + Fresh Clams + Signature Tiger Prawn Mash + Scallops

◆ 海鮮單點 ◆

甜白蝦 (6尾) Sweet Whiteleg Shrimp (6pch)	\$99
金目鱸魚 Barramundi	\$99
潮鯛魚 Seawater Tilapia	\$99
蛤蜊 Fresh Clams	\$129
國王鮭魚 King Salmon	\$249
深海軟絲 Neritic Squid	\$169
招牌鮮蝦滑 Signature Tiger Prawn Mash	\$129
藍花蟹 (1隻) Giant Blue Swimmer Crab (1pch)	\$129
深海鮑魚 (2顆) Deep Sea Abalone (2pch)	\$129
深海帆立貝 (2顆) Deep Sea Scallops (2pch)	\$129
北海道干貝 (2顆) Hokkaido Scallops (2pch)	\$159
深海大蝦 (2尾) Deep Sea Giant Tiger Prawn (2pch)	\$169
手臂龍蝦 (1尾) Arm-length Large Lobster (1pch)	\$799

金目鱸魚	產地：台灣
潮鯛魚	
招牌鮮蝦滑	
蛤蜊	
國王鮭魚	產地：智利、挪威
深海軟絲	產地：菲律賓
深海鮑魚	產地：中國
深海帆立貝	
甜白蝦	產地：巴拿馬
藍花蟹	產地：巴林、斯里蘭卡、突尼西亞
手臂龍蝦	產地：葉門、巴西、洪都拉斯
北海道干貝	產地：日本北海道
深海大蝦	產地：馬來西亞、越南

Chew Meats

肉品單點

安格斯頂級培根牛 Angus Beef Bacon 精選美國穀飼牛，油脂分佈均勻飽滿、口感鮮甜。 油花分佈 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★	伊比利扇子肉 Iberian Pork Skirt Steak 取自伊比利豬腹部最精華部位，肉質濃郁鮮嫩、油質甜美。 油花分佈 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★	頂級雪花伊比利豬 Premium Iberico pork 選用最受老饕喜愛豬肩胛部位，口感柔嫩、雪白油花分佈細緻。 油花分佈 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★
安格斯頂級沙朗牛 Premium Angus Beef 嚴選美國安格斯牛種肩胛部位，油脂含量均勻，口感軟嫩。 油花分佈 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★	特選國寶梅花豬 Premium Pork 丹麥養殖，特選豬肩胛部位，油脂豐富細緻，口感十分滑嫩。 油花分佈 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★	香嫩去骨雞腿 Chicken Thigh 特選優良雞肉，肉質紮實，口感鮮嫩。 油花分佈 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★
安格斯頂級雪花牛 Angus Premium Snow Marbled Beef 嚴選美國穀飼安格斯牛種，肩胛部位油脂含量均勻，口感細緻。 油花分佈 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★	台灣嚴選梅花豬 Taiwanese Pork Butt 特選在地台灣養殖，肩胛部上方部位，肉質略帶嫩筋，油脂分佈適中。 油花分佈 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★	台灣櫻桃鴨 重組僅供熟食 Cherry Duck 特選宜蘭櫻桃鴨種，取去骨鴨腿部份，彈嫩紮實，美味可口。 油花分佈 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★
安格斯頂級霜降牛 Angus Premium Marbled Beef 嚴選美國穀飼安格斯牛種，全修清胸腹部位，油脂分佈細緻且略帶咬勁。 油花分佈 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★	極品霜降豬五花 Deluxe Pork Belly 選用腹脇部位，油脂較多，口感香Q。 油花分佈 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★	雪花小羔羊 重組僅供熟食 Lamb 嚴選紐澳小羔羊，口感柔嫩富含油脂。 油花分佈 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★
澳洲9+級雪藏和牛 Australian Wagyu Beef Sirloin Steak 9+ Snow Wagyu Beef 特選澳洲和牛BMS8~9級，油花分佈均勻、口感鮮嫩。 油花分佈 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★	頂級雪花松阪豬 重組僅供熟食 Premium Matsusaka Pork 特選豬頸部位，肉油花分佈均勻，口感特殊、嫩中帶脆。 油花分佈 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★	蛋奶素 雪花牛肉 Vegetarian Marbled Beef 以上肉品均為 120g

火鍋料-三樣 \$99 Hotpot ingredients - 3 choices for \$99

港式鮮蝦雲吞 Shrimp Wontons	港式鮮肉雲吞 Pork Wontons	(不可生食) 精選雞蛋 Selected Egg
巨型蟹肉棒 Crab stick	起司龍蝦丸 Lobster Balls with Cheese	
芝心起司包 Fish Ball with Cheese	廟口燕丸 Pork Balls	火鍋料 產地：台灣豬肉

Side Dish