

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 \$298元 (例假日、國定假日需點398元以上套餐系列)
身高 121~140cm	基本費用 \$178元
身高 101~120cm	基本費用 \$78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.純素消費低消為巴西蘑菇湯底+自助吧基本費用(依身高計)或任一套餐。
- 4.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。
- 5.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
- 6.菜單照片僅供參考，餐點依實際出餐為主。
- 7.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

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。

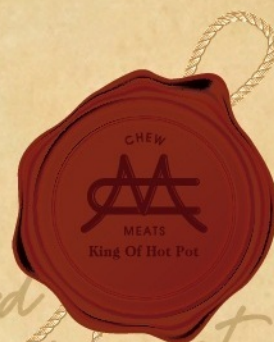
王之極品；王之鍋物；王之食肉；王之佐醬；王之號令，打造出讓人感動的美味。

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。

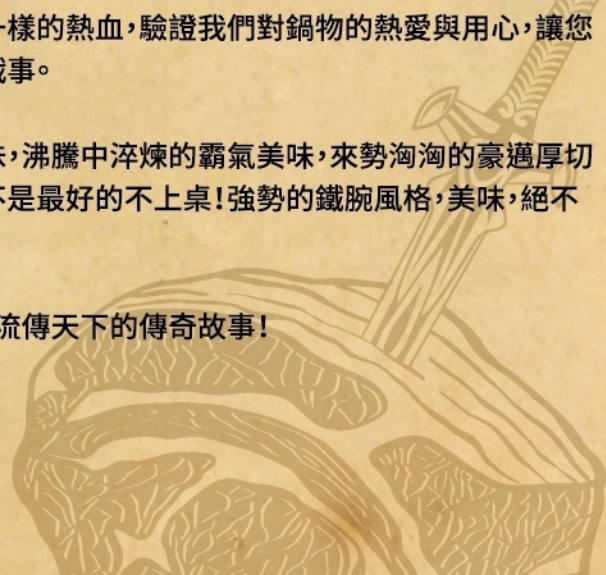
以肉品之王姿態，研究、探索肉品知識，傳遞每口究極之味，沸騰中淬煉的霸氣美味，來勢洶洶的豪邁厚切，驚人的漂亮油花，在鐵腕將士精銳的手法下完美呈現！不是最好的不上桌！強勢的鐵腕風格，美味，絕不妥協！到嗑肉石鍋，你會知道，火鍋也是有層次的。

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！！



The Sword
in the meat



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

Soup Broth

+59

巴西蘑菇湯底
韓式泡菜湯底 **推薦**

御膳養生湯底
老火牛骨髓湯底

+69

關東壽喜燒
北海道石狩鍋風味湯底 **推薦**

活力黃金蜆湯底

+79

香純牛奶湯底

胡椒肉骨茶

+89

大蒜拳骨湯 **推薦** **新品**

御品瑪卡雞湯 **推薦** **新品**

+99

川味麻辣湯底

Set Meal for 2 persons

海陸雙人套餐



極。海陸雙人套餐

\$1399

潮鯛魚2片、金目鱸魚2片、蛤蜊6顆、深海鮑魚2顆、深海帆立貝4顆、深海大蝦2隻、深海軟絲1隻、甜白蝦4隻

皇。海陸雙人套餐

\$1599

潮鯛魚2片、金目鱸魚2片、蛤蜊6顆、深海鮑魚2顆、深海帆立貝4顆、深海大蝦2隻、深海軟絲1隻、藍花蟹2隻

套餐肉品每盤均為 150g 共 300g

基本肉品

安格斯頂級培根牛+特選國寶梅花豬

+99

頂級穀飼熟成沙朗牛+台灣嚴選豬梅花

+199

澳洲9+級雪藏和牛+雪姬熟成豚梅花

+299

美國安格斯牛小排+雪姬熟成豚梅花

Set Meal for 2 persons

不列顛嗑肉共享餐



經典。不列顛超值牛豬套餐

安格斯頂級培根牛 / 特選國寶梅花豬

800 g / 雙人

\$1099

1000 g / 三人

\$1599

經典。不列顛嚴選套餐

肉品可選：

A | 安格斯頂級培根牛 / 特選國寶梅花豬 / 台灣櫻桃鴨 / 極品霜降豬五花

B | 頂級穀飼熟成沙朗牛 / 特選國寶梅花豬 / 台灣櫻桃鴨 / 極品霜降豬五花

C | 安格斯頂級培根牛 / 頂級穀飼熟成沙朗牛 / 特選國寶梅花豬 / 極品霜降豬五花

800 g / 雙人

\$1299

1000 g / 三人

\$1699

經典。不列顛頂級全牛套餐

美國安格斯牛小排 / 澳洲9+級雪藏和牛 /

安格斯頂級霜降牛 / 頂級穀飼熟成沙朗牛

800 g / 雙人

\$1799

1000 g / 三人

\$2599

A區

+

B區



深海王宴 \$498

蛤蜊8顆、甜白蝦10隻



王室漁宴 \$558

潮鯛魚4片、金目鱸魚4片、國王鮭魚3片



皇家海宴 \$558

金目鱸魚3片、潮鯛魚3片、蛤蜊8顆、
小干貝30g、甜白蝦3隻



海神盛宴 \$568

國王鮭魚4片、蛤蜊8顆、小干貝30g、
甜白蝦3隻



安格斯頂級培根牛
+129

頂級穀飼熟成沙朗牛
+149

頂級穀飼熟成雪花牛
+169

安格斯頂級霜降牛
+199

澳洲9+級雪藏和牛
+249

美國安格斯牛小排
+269

特選國寶梅花豬
+129

台灣嚴選豬梅花
+139

極品霜降豬五花
+149

頂級雪花松阪豬
+189

雪姬熟成豚梅花
+189

手切雞菲力
+159

香嫩去骨雞腿
+169

台灣櫻桃鴨
+149

雪花小羔羊
+169

手切雞菲力 200g
其餘肉品均為 120g



騎士雙拼

\$498

A | 安格斯頂級培根牛+台灣嚴選豬梅花

B | 安格斯頂級培根牛+台灣櫻桃鴨

C | 台灣櫻桃鴨+台灣嚴選豬梅花

公爵雙拼

\$598

A | 頂級穀飼熟成雪花牛+特選國寶梅花豬

B | 頂級穀飼熟成沙朗牛+特選國寶梅花豬

C | 頂級穀飼熟成雪花牛+頂級穀飼熟成沙朗牛

王者雙拼

\$798

A | 安格斯頂級霜降牛+澳洲9+級雪藏和牛

B | 澳洲9+級雪藏和牛+美國安格斯牛小排

C | 美國安格斯牛小排+安格斯頂級霜降牛

雙拼套餐系列肉品每品項均為 125g 共 250g



Single person hotpot

永恆之王 單人鍋

新品

美國安格斯牛小排 \$698

肉量50% +199

嚴選美國安格斯牛種肋脊部，油花分布均勻、肉質細緻。

油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

推薦

澳洲9+級雪藏和牛 \$538

肉量50% +159

特選澳洲和牛BMS8~9級，油花分布均勻、口感鮮嫩。

油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

人氣

頂級穀飼熟成雪花牛 \$468

肉量50% +99

嚴選穀飼安格斯牛種，肩胛部位油脂含量均勻，口感細緻。

油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

安格斯頂級霜降牛 \$488

肉量50% +129

嚴選美國穀飼安格斯牛種，全修清胸腹部位，油脂分布細緻且略帶咬勁。

油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

頂級穀飼熟成沙朗牛 \$468

肉量50% +89

嚴選穀飼安格斯牛種，油脂含量均勻，口感軟嫩。

油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

安格斯頂級培根牛 \$408

肉量50% +59

精選美國穀飼牛，油脂分布均勻飽滿、口感鮮甜。

油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

雪姬熟成豚梅花 \$538

肉量50% +159

特選肩胛部位，油脂分布均勻，肉質柔嫩多汁。

油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

頂級雪花松阪豬 \$488

肉量50% +99

重組僅供熟食

特選豬頸部位，肉油花分布均勻，口感特殊、嫩中帶脆。

油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

人氣

台灣嚴選豬梅花 \$418

肉量50% +69

特選在地台灣養殖，肩胛部上方部位，肉質略帶嫩筋，油脂分布適中。

油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

特選國寶梅花豬 \$398

肉量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 ★★★★★

極品霜降豬五花 \$398

肉量50% +79

選用腹脇部位，油脂較多，口感香Q。

油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

新品

手切雞菲力 \$438

肉量50% +59

珍稀雞菲力部位，肉質細嫩多汁。

香嫩去骨雞腿 \$398

肉量50% +59

特選優良雞肉，肉質紮實，口感鮮嫩。

台灣櫻桃鴨 \$418

肉量50% +99

重組僅供熟食

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 ★★★★★

推薦

雪花小羔羊 \$418

肉量50% +79

重組僅供熟食

嚴選紐澳小羔羊，口感柔嫩富含油脂。

油花分布 ★★★★★ 柔嫩度 ★★★★★

蛋奶素 雪花牛肉鍋 \$398

肉量50% +79

(附素食醬料)

手切雞菲力 200g | 其餘肉品均為 150g

Chew Meats

◆ 肉品單點 ◆

安格斯頂級培根牛

\$129

極品霜降豬五花

\$149

台灣櫻桃鴨

\$149 重組僅供熟食

頂級穀飼熟成沙朗牛

\$149

特選國寶梅花豬

\$129

香嫩去骨雞腿

\$179

安格斯頂級霜降牛

\$199

台灣嚴選豬梅花

\$139

手切雞菲力

\$159

頂級穀飼熟成雪花牛

\$169

頂級雪花松阪豬

\$189 重組僅供熟食

蛋奶素 雪花牛肉

\$169

美國安格斯牛小排

\$299

雪姬熟成豚梅花

\$249

澳洲9+級雪藏和牛

\$249

雪花小羔羊

\$169 重組僅供熟食

手切雞菲力 200g

其餘肉品均為 120g

◆ 海鮮單點 ◆

甜白蝦 (6尾)

\$99

深海鮑魚 (2顆)

\$129

金目鱸魚

\$99

深海帆立貝 (4顆)

\$129

潮鯛魚

\$99

深海大蝦 (2尾)

\$169

蛤蜊

\$129

深海軟絲

\$169

藍花蟹 (1隻)

\$129

國王鮭魚

\$249

甜白蝦	產地：巴拿馬、厄瓜多、尼加拉瓜
金目鱸魚	產地：台灣
潮鯛魚	
蛤蜊	
國王鮭魚	產地：智利、挪威
深海軟絲	產地：菲律賓、印尼
藍花蟹	產地：巴林、斯里蘭卡、突尼西亞
深海鮑魚	產地：中國
深海帆立貝	
深海大蝦	產地：馬來西亞、越南