

4 厝內人·吃台北 鳥享43品

3 麻吉遊·吃台南 共30品

2 探部落·吃台東 共19品

1 輕旅行·吃台中 共12品

午市 100分鐘		晚市 120分鐘	
正價	小童/長者	正價	小童/長者
\$298/位	\$238/位	\$368/位	\$278/位

午市 100分鐘		晚市 120分鐘	
正價	小童/長者	正價	小童/長者
\$238/位	\$188/位	\$308/位	\$238/位

午市 100分鐘		晚市 120分鐘	
正價	小童/長者	正價	小童/長者
\$198/位	\$148/位	\$278/位	\$218/位

午市 100分鐘		晚市 120分鐘	
正價	小童/長者	正價	小童/長者
\$158/位	\$118/位	\$248/位	\$198/位

本餐主打

- 肉品 _____ 海鮮 _____
- 澳洲M5和牛肩胛肉
 - 黑魚片
 - 魷魚翼
 - 青口
 - 墨魚咀
- 鍋物 _____
- 龍鳳燕餃TW
 - 台灣蘭花乾TW
 - 牛骨髓
 - 牛肉貢丸TW
 - 雞肝
 - 黃金菇
 - 虱目魚丸TW

本餐主打

- 肉品 _____ 海鮮 _____
- 牛小排
 - 羊肩肉
 - 鯛魚片
 - 墨魚仔
 - 八爪魚仔
 - 白蜆
- 鍋物 _____
- 櫻花蝦墨魚滑
 - 花膠
 - 雞子

本餐主打

- 肉品 _____ 鍋物 _____
- 穀飼牛·封門柳
 - 嫩牛肉
 - 麻辣嫩牛肉
 - 三星蔥爆漿貢丸TW
 - 手工韭菜水餃TW
 - 蛋餃TW
 - 胡椒豬肚丸

本餐主打

- 肉品 _____ 鍋物 _____
- 牛五花
 - 豚梅花肉
 - 雞腿肉
 - 花雕醉生雞件
 - 鹹蛋軟骨雞滑
 - 鴨血
 - 手工肉羹TW
 - 百頁豆腐TW
 - 仿蟹棒
 - 高麗菜水餃TW



甜品 · 指定雪糕或雪條 每位限選一客

脆炸牛乳卷 伴黑糖



送
輕奢華盛盤 2人份 價值\$198
(每檯只供應一次, 份量按人數而定)

- 星斑魚柳
- 鮑魚
- 虎蝦
- 帶子
- 牡蠣
- 美國SRF和牛牛肋粒
- 手切牛下肩胛翼板
- 時令蔬菜



自助區台灣小吃、火鍋配料

台灣小吃 (款式將不時更新, 未能盡錄)



鍋物及蔬菜



甜品



熱飲



手搖飲品 (每日2款)



冷泡茶



台灣啤酒



午市 星期六、日及公眾假期 每位

晚市 星期五至日、公眾假期及其前夕 **+\$10**

*產品或因供應量及季節而變動,恕不另行通知,如備客人均須點用同一火鍋取用,放滿需按人數收費,入座後需於放滿時間內結賬並離座,離座前15分鐘為肉類追加最後時間,如需延長30分鐘,每位加收\$50(小童/長者\$30),身高不足90厘米幼童免費,90至140厘米按小童價計算;95歲或以上持有有效身份證明文件可享長者優惠,所有食物只限堂食,剩餘食物每100克收取\$10食材費,請珍惜食物,切勿浪費,另收加一張膠費,圖片只供參考,如需要較少的食品份量,請於落單時向店員表示,如有任何爭議,好呔台灣火鍋保留最終決定權



好呷酸菜白肉鍋

湯鮮味濃的酸菜白肉鍋，先有令人開胃的酸勁，後有甘甜湯頭！配此湯專屬的自家【麻香辣醬】，酸辣開胃！

無限追加
酸菜、白肉



好呷麻辣鴨血藥膳鍋

以多種香料及藥材熬製出濃郁的麻辣藥膳湯，內有Q彈入味的鴨血，惹味非常！另有此鍋專屬的自家【人參沾醬】。

清甜椰子雞鍋

用上椰肉、椰子水、蔬菜、蟲草花和杞子等足料食材熬煮的雞湯，滋潤清甜，四季皆宜。

其他湯底



鴛鴦鍋 +\$50

無限追加

人參沾醬 麻香辣醬

正價\$8/碟

鳳梨番茄牛骨鍋



鳳梨令牛骨湯更加濃郁開胃，酸甜滋味引人多喝幾口

古早排骨鍋



甘甜肉汁融化在湯頭裡，滋潤又順口



好呷台灣火鍋

午市 16:30前 入座
晚市 16:30後 入座