

4 任你行·環島遊 共53品

午市 100分鐘		晚市 120分鐘	
正價	小童/長者	正價	小童/長者
\$408/位	\$338/位	\$508/位	\$408/位

本餐主打*



推介

日本九州
黑毛和牛肩胛肉

紅白分明的肉澤，入口即溶，
風味上佳！

肉品



美國SRF和牛牛肋粒



手切牛下肩胛翼板

海鮮



星斑魚柳



帶子



鮑魚



虎蝦



牡蠣

指定蔬菜可於手機單點選擇

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

3 厝內人·吃台北 共43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

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

送
輕奢華盛盤

2人份
價\$198

(每樓只供應一次，份量按人數而定)

- 星斑魚柳
- 虎蝦
- 鮑魚
- 帶子
- 牡蠣

- 美國SRF和牛牛肋粒
- 手切牛下肩胛翼板

時令蔬菜



2 麻吉遊·吃台南 共30品

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

本餐主打*

肉品 海鮮

- 牛小排
- 鯛魚片
- 八爪魚仔
- 羊肩肉
- 墨魚仔
- 白蜆

鍋物

- 櫻花蝦墨魚滑
- 花膠
- 雞子

甜品

- 脆炸牛乳卷伴黑糖



1 探部落·吃台東 共19品

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

本餐主打*

肉品

- 穀飼牛·封門柳
- 牛五花
- 嫩牛肉
- 麻辣嫩牛肉
- 豚梅花肉
- 雞腿肉
- 花雕醉生雞件

鍋物

- 鹹蛋軟骨雞滑
- 三星蔥爆漿貢丸
- 手工韭菜水餃
- 高麗菜水餃
- 蛋餃
- 鴨血
- 手工肉羹
- 百頁豆腐
- 仿蟹棒
- 胡椒豬肚丸



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



好呷綜合紅豆湯 檸檬愛玉凍

#吃台南或以上餐目
可享指定雪糕或雪條 (每位限選一客)

熱飲

黑糖薑母茶 桂圓紅棗茶

手搖飲品 (每日2款)



供應款式不定期轉換

冷泡茶



供應款式不定期轉換

台灣啤酒

喝到飽



+\$30/位

法例規定不可售賣酒精飲品予18歲以下的人士

*產品或因供應量及季節而變動，恕不另行通知。如獲客人均須點用同一火鍋底料，放菜需按人數收費。入座後需於30分鐘內結賬並離座，離座前15分鐘為肉類加價後時間，如需延長30分鐘，每位加收\$50 (小童/長者\$30)，身不足90厘米幼童免費；90至140厘米按小童價計算；65歲或以上持有有效身份證明文件可享長者價。所有食物只限堂食。對敏感食物每100克收取\$10食材費。請珍惜食物，切勿浪費，另收加一服務費。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，好呷台灣火鍋保留最終決定權。

推介 辣 綠色之選 TW 台灣產



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



滋補當歸杞子鍋



香濃沙茶豬筒骨鍋



田園養生雜菌鍋

鳳梨番茄牛骨鍋



可加辣

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

鴛鴦鍋
+\$50



無限追加



正價\$8/碟

好呷
台灣火鍋
#HAP Taiwanese Hotpot

銅鑼灣店限定



好呷台灣火鍋

午市 16:30前 入座
晚市 16:30後 入座

好呷台灣火鍋 #HAP

Hap.TaiwaneseHotpot

www.kabu.com.hk