



鼎王麻辣鍋

吃之為道 中國美食文化開發



鍋類



鴛鴦鍋 150元/桌(另加)

Hot Pot with Twin Flavors

おしどり鍋

쌍양사브사브

麻辣鍋 含有麩質之穀物、牛奶、芝麻及其製品、大豆及其製品、蠶豆

酸菜白肉鍋 含有魚類及其製品、牛奶及其製品

不適合其過敏體質者食用

香氣層次豐美的麻辣鍋，搭配酸鮮入味的酸菜白肉鍋，讓味覺香辣與甘美，一次兩種享受，是最受歡迎的搭配方式。

Spicy Hotpot and Hotpot with Pickled Cabbage & Pork is the most popular combination among our customers.

麻辣鍋と酸菜白肉鍋、辛さをはじめとする様々な風味と濃厚な甘さを同時に味わえるこの組み合わせは、お客様に最も人気があります。

향기가 온화하고 풍미가 뛰어난 마리랑 육수, 신선하고 새콤한 배추절임 맑은 돼지고기 육수, 두가지를 한 냄비에 나누어서 즐길 수가 있습니다. 여기에서 가장 인기있는 육수입니다.

•鼎王麻辣鍋所提供之板豆腐使用非基因改造黃豆製成

The tofu we provide are made from Non-GMO soy beans.

鼎王麻辣鍋が提供した木綿豆腐は非遺伝子組み換えの大豆から作られています。

저희 쌍양마리사브사브에서 제공되는 두부는 유전자변형 콩을 쓰지 않으며 정상적으로 재배된 콩만 사용합니다(NON-GMO)

店內基本消費一桌650元(內含一成服務費)

Minimum charge is 650 NTD per table(10% service charge included)

テーブル毎に650元の最低消費額が設定されています。(10%のサービス料金が含まれています。)

테이블당 최저소비비용은 NTD 650(10%서비스비용포함)입니다.

酸菜白肉鍋 120元/位

Hot Pot with Pickled Cabbage & Pork

酸菜白肉鍋 (白菜の漬物と豚肉の鍋)

백김치 샤브샤브

本產品含有魚類及其製品、牛奶及其製品

不適合其過敏體質者食用

鼎王的酸菜白肉鍋，酸中甘美爽口美味。

Sweet and sour with full flavor.

鼎王の酸菜白肉鍋は酸味の中に甘味あり、食べれば食べるほど爽みつきになります。

鼎왕마라샤브샤브의 육수는 새콤하면서도 달콤하고 깔끔한 최고의돼지고기 육수입니다.



麻辣鍋 120元/位

Spicy Hot Pot

麻辣鍋 / 매운샤브샤브

本產品含有麩質之穀物、牛奶、芝麻及其製品、大豆及其製品、蠶豆，不適合其過敏體質者食用

鼎王的麻辣鍋湯頭採用牛油、蔬果、中藥類辛香料等製成，香味十足、風味絕佳。

Our broth for the spicy hotpot is made from beef tallow, fruit, vegetables, and Chinese spices.

鼎王の麻辣鍋は、バター、選りすぐりの野菜・果物、そして丹念に磨り潰された数十種の香辛料を混ぜ合わせ、材料全てが濃縮されたスープのベースが出来上がります。芳醇な香辛料の香りと甘味が感じられるように仕上がります。

鼎왕마라샤브샤브 육수속에는 우지, 야채와 과일 그리고 각종 한방재료를 사용하여, 그 향과 맛이 아주 뛰어납니다.

•本產品含牛油

•鍋中偶出現白色彎形物，實為辣椒胚芽，請安心食用。

This dish includes beef tallow.

The white moon shaped things in the broth are from peppers and are edible.

本製品には、バター、そら豆、大豆が含まれております。上記の食物アレルギーを持つお客様は、食用をお控えいただきますようお願いいたします。

時折り鍋の中に含まれている白い曲線の形状をしたものは、唐辛子の胚芽でございます。異物ではございませんので、ご安心になってお召し上がり下さい。

본 샤브샤브 육수속에는 황두, 누에콩, 소고기 등이 포함되어 있으므로 알레르기 반응이 있으신 분께서는 섭취에 주의해 주십시오.

본 샤브샤브 육수에서 가끔 흰색의 물질이 나올 수 있으나 그것은 고추씨 이므로 안심하고 드셔도 됩니다.



推薦

精選菜色
Recommend Gourmet

手工牛肉丸 6入 228元

Handmade Beef Balls

手作り牛つくね / 수공소고기완자

本產品含有蛋及其製品、芝麻及其製品，不適合其過敏體質者食用

(主成分:牛肉、豬油(脂))

牛肉產地依櫃台立牌標示公告為準



大腸頭 288元

Pork Intestine

ホルモン / 돼지대창

本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用。



USDA CHOICE 上選牛小排 780元

Beef Short Ribs

牛리브로스 / 먹있는갈비살

(適合三人以上) 牛肉產地為美國



鍋類推薦

【鴛鴦鍋】150元 / 桌(另加)

Hot Pot with Twin Flavors

おしとり鍋 / 鴛鴦사브사브

雞視鍋 含有結實之動物、牛奶、芝麻及其製品、大豆及其製品、薯豆

豚草白肉鍋 含有魚類及其製品、牛奶及其製品

不適合其過敏體質者食用



僅限鍋類材料非供食用

推薦

精選菜色
Recommend Gourmet

老油條 60元

Fried Bread Sticks

中華揚げパン / 요티아오

本產品含有麩質之穀物及其製品，不適合其過敏體質者食用



蜂巢牛肚 260元

Honeycomb Tripe

ハチノス / 소전엽

產地依櫃台立牌標示公告為準

本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用



招牌丸滑雙拼 388元

Assorted Meatball Plate & Paste Combo

つまれとつくね 2品 / 완자 & 어묵반쪽 품보

蝦滑含有甲殼類及其製品、魚類 (主成分:蝦仁、魚漿、花枝、魷魚)

干貝滑含有蛋及其製品、芝麻及其製品 (主成分:花枝、干貝)

手工蝦球含有甲殼類及其製品、芝麻及其製品 (主成分:蝦仁、花枝、雞肉)

手工花枝丸含有芝麻及其製品 (主成分:花枝、雞肉)

手工魚丸含有魚類、蛋及其製品、芝麻及其製品 (主成分:虱目魚、豬油(脂)、雞肉)

手工牛肉丸含有蛋及其製品、芝麻及其製品 (主成分:牛肉、豬油(脂))

不適合其過敏體質者食用

牛肉產地依櫃台立牌標示公告為準



牛豚雙拼 298元

Beef Short Plate & Pork Shoulder Boston Butt Combo

牛豚2品(牛トモバラ & 豚肩ロース)

특선 배양는 소고기 & 돼지고기 품보

牛肉產地為美國

肉類

A5日本和牛

日本和牛，鮮嫩特賞

堅持血統純正的日本和牛，在舒適的環境中成長，並在人工細心照料下飼養出油花線條如同大理石般的華麗紋路，視覺帶動味覺的渴望。在火鍋中輕涮幾下即可品嚐鮮甜的美味，讓舌尖上感受油而不膩的軟嫩甜味。

堅持A5，頂級體驗

和牛分為A1至A5五種等級，其中以A5為最高級。油花較為豐富且密而平均，肉質更顯鮮嫩而多汁，口感餘韻更加回味。



精緻日本A5和牛梅花 799元

A5 Wagyu Chuck Eye Roll
A5 和牛肩ロース / 최고급 일본A5와규 알목심
牛肉產地為日本

每日供應
數量有限



肉類

牛豚雙拼 298元

Beef Short Plate & Pork Shoulder Boston Butt Combo

牛豚2品(牛トモバラと豚肩ロース)

특선 배양소고기와 돼지목심 콤보

牛肉產地為美國



上選牛小排 780元

Beef Short Ribs

牛リブロース / 써있는갈비살

(適合三人以上) 牛肉產地為美國

圖為裝飾材料非供食用

肉類



特級牛肉 298元

Beef Chuck Roll
特選霜降り牛腩ロース / 특급 소고기
牛肉產地為美國



上選沙朗牛 680元

Sirloin Steak
牛サーロイン / 吳省도살
(適合三人以上) 牛肉產地為美國



五花去骨鮮牛 328元

Beef Short Plate
牛トモバラ
특선 비없는 소고기(가슴비)
牛肉產地為美國

肉類

小卷條松阪豬 298元

Pork Jowl Meat
薄切り霜降り松阪豚 / 돼지목살



梅花豬肉 288元

Pork Shoulder Boston Butt
豚肩ロース / 돼지목심



伊比利豬嫩肩胛 680元

Iberico Pork Shoulder
イベリコ豚の肩ロース
이베리아돼지어깨통살



肉類



白肉片 258元

Pork Belly
薄切り豚バラ / 돼지수육

御選小羔羊 330元

Lamb Shoulder
ラム肩ロース / 새끼양고기



特選去骨雞肉 188元

Boneless Chicken Thigh Meat
雞もも肉 / 목선비없는닭고기
本產品含凍藏，不適合其過敏體質者食用



煲湯



蜂巢牛肚 260元

Honeycomb Tripe
ハチノス/소전엽
本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用
牛肉產地依糧台立牌標示公告為準

大腸頭 288元

Pork Intestine
ホルモン/돼지대창
本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用



牛筋 260元

Beef Tendon
牛筋/소힘줄
本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用
牛肉產地依糧台立牌標示公告為準



豬肚 190元

Pork Tripe
豚ガツ/돼지위
本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用



精選滷拼盤 380元

Braised Dishes (Honeycomb Tripe, Pork Tripe, Pork Intestine)
台灣風粟込みの盛り合わせ (ハチノス、豚ガツ、ホルモン)
수육오름 (소전엽, 돼지위, 돼지대창)
本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用
牛肉產地依糧台立牌標示公告為準



燙滷

嫩滷牛腱 250元

Braised Beef Shank

牛スジの煮込み / 사태살수육

本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用
牛肉產地依糧台立牌標示公告為準



香滷毛肚 250元

Braised Beef Omasum

牛ハチノスの煮込み / 천엽수육

本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用
牛肉產地依糧台立牌標示公告為準



熟食可直接食用也可下鍋

そのままでも召し上がれますが、加熱しましたらより美味しく召し上がれます。
이미익힌음식이니 바로드셔도되고 탕에넣어드셔도 됩니다.

丸滑



鴛鴦滑 298元

Shrimp Paste & Scallop Paste Combo

エビのすり身とホタテのすり身 2品

새우 & 조개관자 어묵반죽 콤보

蝦滑含有甲殼類及其製品、魚類 (主成分: 蝦仁、魚漿、花枝、魷魚)

干貝滑含有蛋及其製品、芝麻及其製品 (主成分: 花枝、干貝)

不適合其過敏體質者食用

招牌丸滑雙拼 388元

Assorted Meatball Plate & Paste Combo

(Includes handmade fish balls, handmade squid balls, handmade shrimp balls, handmade beef balls, shrimp paste and scallop paste)

つみれとつくね 2品

완자 & 어묵반죽 콤보

蝦滑含有甲殼類及其製品、魚類 (主成分: 蝦仁、魚漿、花枝、魷魚)

干貝滑含有蛋及其製品、芝麻及其製品 (主成分: 花枝、干貝)

手工蝦球含有甲殼類及其製品、芝麻及其製品 (主成分: 蝦仁、花枝、雞肉)

手工花枝丸含有芝麻及其製品 (主成分: 花枝、雞肉)

手工魚丸含有魚類、蛋及其製品、芝麻及其製品 (主成分: 虱目魚、豬油(脂)、雞肉)

手工牛肉丸含有蛋及其製品、芝麻及其製品 (主成分: 牛肉、豬油(脂))

不適合其過敏體質者食用

牛肉產地依櫃台立牌標示公告為準



丸滑



圓燕丸 118元

Boiled Pork Meat Balls
豚つくね / 돼지고기완자
本產品加工製造與魚肉同線，不適合其過敏體質者食用



黃金蟹滑 149元

Fish And Crab Meat Paste
カニ風味のすり身 / 게 어묵반죽
本產品含有魚類、甲殼類及其製品、蛋及其製品、芝麻及其製品、大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用
(主成分:花枝、台灣鯛、豬油(脂)、豬肉、雞肉、蟹腳肉)



招牌川丸子 238元

Fried Pork Meat Balls
特製豚つくね / 사천식돼지고기완자
本產品含有芝麻及其製品、大豆及其製品、含麩質之穀物，不適合其過敏體質者食用
(主成分:豬肉、豬油(脂)、蔥)

丸類

手工綜合丸 4入 148元

手工魚丸、手工花枝丸、手工牛肉丸、手工蝦球

Handmade Assorted Meatball Plate

(Includes handmade fish balls, handmade squid balls, handmade shrimp balls and handmade beef balls)

手作りつみれの盛り合わせ / 수공종합완자



壹號裝飾材料非供食用

丸類

手工魚丸 6入 208元

Handmade Fish Balls

手作り魚つみれ / 수공생선완자

本產品含有魚類、蛋及其製品、芝麻及其製品，不適合其過敏體質者食用
(主成分:虱目魚、豬油(脂)、雞肉)



手工蝦球 6入 228元

Handmade Shrimp Balls

手作りえびつみれ / 수공새우완자

本產品含有甲殼類及其製品、芝麻及其製品

不適合其過敏體質者食用

(主成分:蝦仁、花枝、雞肉)



手工牛肉丸 6入 228元

Handmade Beef Balls

手作り牛つくね / 수공소고기완자

本產品含有蛋及其製品、芝麻及其製品

不適合其過敏體質者食用

(主成分:牛肉、豬油(脂))

牛肉產地依櫃台立牌標示公告為準



手工花枝丸 6入 228元

Handmade Squid Balls

手作りいかつみれ / 수공오징어완자

本產品含有芝麻及其製品

不適合其過敏體質者食用

(主成分:花枝、雞肉)



海鮮

鮑魚 368元

Abalone
アワビ/전복



鮑魚豪華海鮮拼 588元

Seafood Platter
(Abalone, Sliced Salmon Fillets, Sliced Tilapia Fillets,
Meritic Squid & Tiger Prawns)
海の幸盛り合わせ
(アワビと 鮭の切り身と 鯛の切り身と 小ヤリイカと エビ)
전복 디럭스 해물
本產品含有魚類及甲殼類，不適合其過敏體質者食用



鮮魚綜合海鮮拼 338元

Seafood Platter
(Sliced Salmon Fillets, Sliced Tilapia Fillets,
Meritic Squid & Tiger Prawns)
海の幸盛り合わせ
(鮭の切り身と 鯛の切り身と 小ヤリイカと エビ)
생선 종합 해산물
本產品含有魚類及甲殼類，不適合其過敏體質者食用



塑膠裝飾材料非供食用

海鮮



鮮品雙拼 348元

Tiger Prawns & Neritic Squid Combo

海の串2品 (エビと小ヤリイカ)

삼새우 & 오징어 콜보

本產品含有甲殼類，不適合其過敏體質者食用

小卷 198元

Neritic Squid

小ヤリイカ / 오징어



特選雙鮮 318元

Crab Legs Meat & Neritic Squid Combo

特選海の串2品 (カニの刺身身と小ヤリイカ)

특선 게다리살 & 오징어 콜보

本產品含有甲殼類，不適合其過敏體質者食用

海鮮

台灣鯛魚片 248元

Sliced Tilapia Fillets
鯛の切り身 / 대만도미
本店供應之台灣鯛魚片不使用一氧化碳加工
請消費者安心食用
本產品含有魚類，不適合其過敏體質者食用



嫩切鮭魚片 278元

Sliced Salmon Fillets
鮭の切り身 / 연어 필레
本產品含有魚類，不適合其過敏體質者食用

蟹管肉 180元

Crab Legs Meat
カニの刺身身 / 게다리살
本產品含有甲殼類
不適合其過敏體質者食用



蟹殼蟹腳材料非供食用

海鮮

嚴選草蝦 318元

Tiger Prawn
エビ / 육신달새우
本產品含有甲殼類，不適合其過敏體質者食用



鮮味雙享 348元

Tiger Prawns & Tilapia Fillets Combo
海の幸2品 (エビと鯛の切り身)
달새우 & 대만도미 품보
本店供應之台灣鯛魚片不使用一氧化碳加工，請消費者安心食用
本產品含有甲殼類、魚類，不適合其過敏體質者食用



嚴選干貝 358元

Scallops
貝柱 / 육신관자





三秒酥脆魚皮 138元

Crispy Fish Skin
魚の皮チップ / 붕크기얇질튀김
本產品含有魚類、含麩質之穀物及其製品
不適合其過敏體質者食用



黃金魚豆腐 120元

Fried Tofu with Fish Paste
お魚豆腐 / 생선두부튀김
本產品含有魚類、大豆及其製品、不適合其過敏體質者食用
(含魚類製品)

玉蔥揚 118元

Fish Cake with Onion
玉ねぎ天 / 아파킴
本產品含有魚類、蛋及其製品、不適合其過敏體質者食用
(含魚類製品)



排骨酥 140元

Fried Pork Spare Ribs
一口揚げスペアリブ / 돼지갈비튀김
本產品含有大豆及其製品、牛奶、羊奶
及其製品含麩質之穀物及其製品
不適合其過敏體質者食用



傳統



韓國不倒翁拉麵 88元

Ottogi Ramensari
韓國風ラーメン / 오뚜기라면사리
本產品含有麩質之穀物及其製品、大豆及其製品
不適合其過敏體質者食用

讚岐烏龍麵 120元

Sanuki Udon
讃岐うどん / 사누키우동
本產品含有含麩質之穀物及其製品
不適合其過敏體質者食用



牛蒡天婦羅 118元

Fish Cake with Burdock Root
ごぼう天 / 우엉 튀김
本產品含有魚類、大豆及其製品、
不適合其過敏體質者食用 (含魚類製品)



粉條 80元

Rice Noodles
ライスヌードル / 쌀국수

傳統



虎皮豆捲 130元

Bean Curd Sheet

生薄菓 / 두부김치기말이

本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用
非基因改造黃豆 (Non-GMO)



老油條 60元

Fried Bread Sticks

中華揚げパン / 요티아오

本產品含有含麩質之穀物及其製品
不適合其過敏體質者食用



黃金豆鈴捲 118元

Soybean Roll

揚げ薄菓 (柔らかめ) / 황금완두콩롤

本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用
非基因改造黃豆 (Non-GMO)

傳統

豆皮 98元

Fried Bean Curd Sheet
揚げ湯葉 (硬め) / 두부김치기워김
本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用
非基因改造黃豆 (Non-GMO)



黃金魚蛋 88元

Fried Fish Ball
魚丸子揚げ / 황금어묵
本產品含有魚類、含麩質之穀物及其製品
蛋及其製品，不適合其過敏體質者食用



千層凍豆腐 60元

Frozen Bean Curd
高野豆腐 / 냉동두부
本產品含有大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用
非基因改造黃豆 (Non-GMO)



芝麻湯圓 100元

Sesame Dumplings
고추고지 / 참깨탕위엔
本產品含有花生，不適合對其過敏體質者食用



傳統



蒟 蒻 120元

Konjac Rolls
こんにゃく / 곤약

魚 餃 98元

Fish Dumplings
魚餃子 / 물고기교자
本產品含有魚類、芝麻及其製品、含麩質之穀物及其製品
(產線制程及設備有處理蛋、魚類、麩質的穀物、蝦、頭足
堅果種子及大豆類等及其製品) 不適合其過敏體質者食用



蛋 餃 98元

Egg Dumplings
卵餃子 / 계란교자
本產品含有蛋及其製品、芝麻及其製品
(產線制程及設備有處理蛋、魚類、麩質的穀物、蝦、頭足
堅果種子及大豆類等及其製品) 不適合其過敏體質者食用



燕 餃 98元

Pork Dumpling
豚肉餃子 / 돼지고기교자
本產品含有魚類、含麩質之穀物及其製品
(產線制程及設備有處理蛋、魚類、麩質的穀物、蝦、頭足
堅果種子及大豆類等及其製品) 不適合其過敏體質者食用



蔬菜



Assorted Fresh Vegetables

野菜の盛り合わせ / 오리지널
(如遇到少量食材缺貨將以其他食材代替)

【鮮蔬綜合盤】

188
元

娃娃菜 120元

Baby Cabbages
≡ 白菜 / 애배추

水蓮 100元

White Water Snowflake
水蓮菜 / 타이완 가가부타

大白菜 98元

Chinese Cabbages
白菜 / 배추

高麗菜 98元

Cabbages
キャベツ / 양배추

萵苣 98元

Lettuce
레타스 / 상추

茼蒿(冬季限量) 98元

Crowndaisy
춘菊 / 양갓

蔬菜

蘿蔔 (季節限定) 98元

Chopped Radish
大根 / 早

芋頭 98元

Taro
タロイモ / 里芋

綜合菇 160元

Assorted Fresh Mushrooms
キノコの盛り合わせ / 香汗버섯
(杏鮑菇、鴻禧菇、美白菇)

杏鮑菇 130元

Eryngii
에린גי / 새송이버섯

金針菇 90元

Winter Mushroom
えのき / 평이버섯

玉米 98元

Corn
トウモロコシ / 옥수수

鮮脆雙蔬 160元

Baby Corn+Black Fungus
양ung코orn+키くらげ / 옥수수 + 목이버섯 품보
(玉米筍+黑木耳)

玉米筍 128元

Baby Corn
양ung코orn / 옥수수

木耳 98元

Black Fungus
키くらげ / 목이버섯



圖說特輯材料非供食用

飲品



Wolberry Chrysanthemum Tea
枸杞菊花露 (クワの葉と菊の花の茶)
コップ1杯分

【枸杞菊花露】

200
元 / 壺

檸檬香柚飲 200元/壺

Lemon with Grapefruit Tea
グレープフルーツティー / 리몬자몽차
(内含芦荟 · 孕婦忌食)
Contains aloe vera, should be avoided in pregnancy.

冰鎮烏梅汁(還原汁) 130元/壺

Plum Juice
梅ジュース / 매실즙

綠茶(無糖) 70元/壺

Green Tea
綠茶(無糖) / 녹차(무가당)

烏龍茶(微糖) 70元/壺

Oolong Tea
우롱차(微糖) / 우롱차(저가당)

可口可樂 35元/罐

Coke Cola
코카·코러 / 콜라

雪碧 35元/罐

Sprite
스프라이트 / 사이다

酒類

台灣金牌啤酒 100元
Gold Medal Taiwan Beer
台灣ビール / 대만맥주

18天台灣生啤酒 120元
Taiwan Draft Beer Only 18 Days
18天台灣生ビール / 대만18일맥주
(限定門店銷售)

海尼根 150元
Heineken Beer

玉泉清酒 400元
Sake
玉泉純米清酒 / 사계

58度金門高粱·小 500元
Kaoliang Spirits (Small Bottle)
58度金門高粱酒 / 58도 금문고량주 (소)

58度金門高粱·大 1000元
Kaoliang Spirits (Large Bottle)
58度金門高粱酒 / 58도 금문고량주 (대)

三得利角瓶·小 600元
Suntory Whisky (Small Bottle)
(限定門店銷售)

三得利角瓶 800元
Suntory Whisky
(限定門店銷售)

約翰走路黑牌 1200元
Johnnie Walker
(限定門店銷售)

「飲酒勿開車；未滿十八歲者，禁止飲酒；本場所不販賣酒予未滿十八歲者」

消費方式說明-店內用餐

Notice for charge rate - In the restaurant

当店のご利用方法

- 酸菜鍋鍋底**：酸白菜、白肉片、粉條、蕃茄（酸白菜無限量供應）。
 Pickled Cabbage Stock Base: pickled cabbage, sliced boiled pork, vermicelli (vermicelli: noodles made from bean or sweet potato starch), tomato (unlimited supply of pickled cabbage)
 酸菜鍋：白菜漬け、豚バラ肉、ライスヌードル、トマト（白菜漬けは無料で追加可能です）
- 麻辣鍋鍋底**：滷鴨血(水血)、豆腐、蒜段（鴨血(水血)和豆腐無限量供應）。
 Spicy Stock Base: duck blood stew, tofu, green garlic (unlimited supply of duck blood stew and tofu)
 麻辣鍋：鴨血（鴨の血豆腐）、豆腐、薬にんにく（鴨血は無料で追加可能です）
- 鴛鴦鍋鍋底**：麻辣鍋+酸菜白肉鍋（鴨血(水血)、豆腐、酸白菜無限量供應）。
 Twin-Side Hotpot Stock Base: Hotpot with Spicy Stock plus Hotpot with Pickled Cabbage and Pork (unlimited supply of duck blood stew, tofu and pickled cabbage)
 おしどり鍋：麻辣鍋+酸菜白肉鍋（鴨血（鴨の血豆腐）と豆腐、白菜漬けは無料で追加可能です）
- 鍋底（不分口味）** 每位基本費用120元。鴛鴦鍋每桌再加150元。
 Stock base each kind is charged minimum NTD 120 / person ; Twin-Side Hotpot is with extra charge NTD 150/table.
 スープ（1種類）：お1人様120元（基本料金）。鴛鴦鍋は1テーブルにつき150元の追加料金がかかります。
- 菜單以單點方式計算、另外加收一成服務費。
 Each food cost refers to the menu and subject to 10% service charge.
 ご注文は単品注文にて承ります。また、当店で10%のサービス料を設定しております。
- 每桌最低消費650元。
 The minimum charge for each table is NTD 650.
 1テーブルにつき650元のミニマムチャージが設定されております。
- 客人點單鍋後，如需更改可加150元換成鴛鴦鍋，鴛鴦鍋則不可再作更改。
 After ordering, each guest is allowed to change to Twin-Side Hotpot with paying extra NTD 150. After ordering Twin-Side Hotpot, no changes are allowed to be made.
 単体鍋をご注文した後も150元の追加でおしどり鍋に変更可能です。既におしどり鍋をご注文されている場合は、その他鍋への変更は出来ませんのでご了承ください。
- 麻辣鍋區分兩邊不同辣度，仍以麻辣鍋計算不須再加150元。
 Hotpot with Spicy Stock is divided into two different types of stock base with no extra charge NTD 150/table.
 麻辣鍋の2種類の辛さに分ける場合は、追加料金の150元は発生しません。
- 鴛鴦鍋另有：麻辣鍋加一般高湯鍋（酸白菜以高麗菜或大白菜代替，但青菜不能無限續加）。
 Twin-Side Hotpot is divided into Hotpot with Spicy Stock plus normal stock base. (Pickled cabbage is replaced by cabbage or Chinese cabbage with limited supply.)
 おしどり鍋は麻辣鍋+白だし鍋にすることも可能です。その際は白菜漬けをキャベツ若しくは白菜に変更いたします。ただし追加する場合は有料となります。

- 禁帶外食，若攜帶外食每樣酌收100元清潔費(若同一種外食，但下鍋的份量較多，則以內用單點的重量，來區分盤數並加收一盤100元的外食費用)。

NO outside food or drinks are allowed. If any, each will incur an additional fee NTD 100/item. (If there's only one item of outside food in a big amount, it will be weighed according to the standard regulated, divided into plates and subject to an extra charge of NTD 100/plate.

食材の持ち込みは原則禁止しております。持ち込まれた場合は、清掃料として100元頂戴いたします。（同様の食材を多量持ち込まれた場合は、当店の提供量を基準に皿枚数を計算し、1皿ごとに100元の追加料金を頂戴いたします。）

- 有素食及嬰兒食用需求者，得攜帶該消費者食用的外食。
 Those with vegetarian and infant food demands may bring required food into the restaurant for dining.
 ベジタリアンフード、ベビーフードをご要望されるお客様は、恐れ入りますが、各自でご用意をお願い致します。

- 攜帶酒類或飲料每瓶加收100元開瓶費。
 Outside liquor or any drinks are charged an additional fee NTD 100/bottle.
 アルコール及び飲料品のお持ち込みは1本ごとに100元の追加料金を頂戴いたします。

- 小朋友鍋底計費方式是以身高區分
 未滿身高110公分/免費
 身高110公分以上/每位鍋底費用120元。
 Child rate is charged by height.
 Those with height under 110cm will not be charged.
 Children above 110cm shall be charged stock base cost of NTD 120/person.
 お子様料金はお客様の身長で区分させていただきます。
 身長 110cm 未満/無料
 身長 110cm 以上/スープ料金（お一人様）120元。

宅配方式

- 箱子運費/一件290元，離島400元。
- 鼎王麻辣鍋宅配產品由黑貓宅急便採低溫配送，其宅配天數配合黑貓宅急便人力安排而定。
- 付款方式：採貨到付款及線上刷卡。
- 訂購方式：請上鼎王麻辣鍋官網 www.tripodking.com.tw

外帶鍋底消費方式

Take out stock bases and prices

テイクアウト方法

- 二人鍋底400元，須加點其他食材500元，合計900元。
Stock base amount for 2 people is NTD 400 plus obligated food cost minimum NTD 500, and the total minimum charge is NTD 900.
2人鍋：スープ料金400元、その他の食材500元のご注文で、合計900元。
- 三人鍋底600元，須加點其他食材500元，合計1100元。
Stock base amount for 3 people is NTD 600 plus obligated food cost minimum NTD 500, and the total minimum charge is NTD 1100.
3人鍋：スープ料金600元、その他の食材500元のご注文で、合計1100元。
- 三人以上鍋底份量，每增加一人，鍋底費增加100元，以此類推。(最多至10人份)
Stock base amount for more than 3 people is charged every more one person NTD 100. (The maximum amount is for 10 people.)
3人以上の場合、スープ料金は1名につきプラス100元追加で計算します(最大10名分)。
- 購買鴛鴦鍋方式為單鍋鍋底費用相加，如二人：400+400再加鴛鴦鍋須基本加點的食材600元等於鴛鴦鍋外帶的基本費用。(人數變動請參考上述收費方式)
Charge rate for Twin-Side Hotpot is the addition of the two stock base cost. For 2 people, it should be charged NTD 400 + NTD 400 with obligated food cost minimum NTD 500. (It equals to the minimum charge of Twin-Side Hotpot for take out. (For detailed prices and rates, please refer to above notice for charge rate and tips.
鴛鴦鍋のご注文は、単体鍋にプラス料金を加えて計算します。例えばお2人様の場合：400元+400元に、鴛鴦鍋の基本食材600元をプラスしたものがテイクアウトの基本料金となります(人数変更による計算は上記の料金方式を参照ください)。
- 單鍋外帶食材加點超過500元就不再限制食材加點基本消費金額，鴛鴦則為600元。
Single stock base for take out of NTD 500 is not subject to paying the minimum charge. Twin-Side Hotpot is an extra charge NTD 600.
単体鍋のテイクアウトで食材のご注文金額が500元を超える場合、食材の基本料金制限を受けません。鴛鴦鍋の場合は、600元です。
- 購物袋每個2元。
Packaging bag is NTD 2 each.
購入袋は2元/個です。

外帶基本消費另附表說明如下

Take out items and prices with the chart

テイクアウト基本料金表

麻辣鍋 Hotpot with Spicy Stock Base 麻辣鍋	鍋底 基本費用 Each Stock Base スープ基本料金	須加點 食材費用 Basic Food Cost Obligated 必要な食材料金	最低 消費合計 Total Minimum Charge 最低料金合計	酸菜鍋 Hotpot with Pickled Cabbage Stock 酸菜鍋	最低消費 Minimum Charge 最低料金
2人份 For 2 people/serve 2人分	400	500	900	2人份 For 2 people/serve 2人分	900
3人份 For 3 people/serve 3人分	600	500	1100	3人份 For 3 people/serve 3人分	1100
4人份 For 4 people/serve 4人分	700	500	1200	4人份 For 4 people/serve 4人分	1200
5人份 For 5 people/serve 5人分	800	500	1300	5人份 For 5 people/serve 5人分	1300
6人份 For 6 people/serve 6人分	900	500	1400	6人份 For 6 people/serve 6人分	1400

鴛鴦鍋：鍋底+600元加點食材費

Twin-Side Hotpot: stock base plus food cost obligated NTD 600

鴛鴦鍋：スープ+600元の食材料金

醬料包數隨鍋底購買人份附贈。

例如：購買兩人份鍋底，附贈兩包醬料(鼎王腊醬或是鼎王豆乳醬)及兩包蒜苗。

若超過數量則酌收一組(鼎王腊醬、鼎王豆乳醬、蒜苗任選兩包)12元。

本產品之銷售範圍及包裝適用於：台灣



鼎王麻辣鍋湯底使用

鼎王麻辣鍋湯底使用豬大骨、酒釀(米、酵母)、芝麻醬(芝麻、非基改黃豆、大豆油)、味噌(非基改黃豆、米、水、鹽)、豆瓣醬(紅辣椒、蠶豆、鹽、小麥粉、油菜籽油、香辛料(八角、三奈、草果、小茴香、桂皮)、己二烯酸鉀(防腐劑))、豬油、抗氧化劑(沒食子酸丙酯、丁基羥基甲氧苯)、檸檬酸、大豆沙拉油、芝麻油、糖、蔬果(洋蔥、紅蘿蔔、白蘿蔔、蘋果、玉米、黃豆芽、蕃茄、大蒜、蒜苗)、中藥類香辛料(花椒粒、花椒粉、胡椒、小茴粉、大茴粉、辣椒粉、三奈、桂枝、肉桂粉、豆蔻、青花椒、乾辣椒、川芎、香葉-月桂葉、薑黃粉、良薑、丁香)及麻辣原汁(牛油、青蔥、雞抽出物、豬肉抽出物、L-麩酸鈉、酵母抽出物、食鹽、洋蔥粉、蔗糖、蒜頭粉、乳糖、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉、琥珀酸二鈉、DL-胺基丙酸、甘草酸鉍(甜味劑)、牛肉(美國)、黃豆水解蛋白、香料(香茅、中鏈三酸甘油酯)、迷迭香抽出物、米酒、甘草、牛蒡、蓮子、奶精粉、胺基乙酸、奶粉、棕櫚油、麥芽糊精、丁基羥基甲氧苯(抗氧化劑)、葵花油、生育醇(維生素E)(抗氧化劑)、糊精、辛烯基二酸鈉澱粉、二氧化矽、乾酪素鈉、L-天門冬酸鈉、乙基麥芽醇、豬骨抽出物)共同調製。

•本產品含有牛肉(美國)及牛油。

•鍋中偶出現白色彎形物，實為辣椒胚芽，請安心食用。

本產品含有麩質之穀物、牛奶、芝麻及其製品、大豆及其製品、蠶豆，不適合其過敏體質者食用

鼎王酸菜白肉鍋湯底使用

大骨(雞骨、豬大骨)、蔬果(酸白菜、蕃茄)、胡椒及鯉魚風味調味料(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、琥珀酸二鈉、食鹽、乳糖、砂糖、乾燥鯉魚、鯉魚抽出物、酵母抽出物、D-木糖、麥芽糖、葡萄糖、糊精)、高鮮味精(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉)共同調製。

本產品含有魚類及其製品、牛奶及其製品，不適合其過敏體質者食用

豬肉產地標示

依糧台立牌標示公告為準

品類	餐點名稱	原產地
鍋類	麻辣鍋：原汁「豬油(脂)」、高湯「豬大骨」	台灣(原汁)、台灣(高湯)
	酸菜白肉鍋：高湯「豬大骨」、白肉片	台灣
肉類	牛豚雙拼：梅花豬	丹麥/台灣
	梅花豬肉	丹麥/台灣
	小卷條松阪豬	加拿大
	伊比利豬嫩肩胛	西班牙
	白肉片	台灣
燙滷類	大腸頭	西班牙
	豬肚	台灣
	精選滷拼盤	西班牙(大腸頭)、台灣(豬肚)
丸滑類	鴛鴦滑：蝦滑「豬油(脂)」	台灣
	招牌丸滑雙拼：牛肉丸漿、魚丸漿、蝦滑「豬油(脂)」	台灣
	黃金蟹滑：「豬油(脂)」、「豬肉」	台灣
	圓燕丸：「豬肉」、「豬油(脂)」	台灣
	招牌川丸子：「豬肉」、「豬油(脂)」	台灣
	手工綜合丸：牛肉丸漿、魚丸漿「豬油(脂)」	台灣
	手工魚丸：「豬油(脂)」	台灣
	手工牛肉丸：「豬油(脂)」	台灣
傳統類	排骨酥：「豬肉」	台灣
	燕餃：「豬肉」	加拿大
	魚餃：「豬肉」	加拿大
	蛋餃：「豬肉」	加拿大