

匠心獨具的美食
是最動人的語彙



2006年6月28日大宅門集團在石家莊舉辦的『大宅門
私家養生菜美食節創新菜品大賽』活動上，烹飪大廚
的一道乾鍋三聚頭，由鴨頭、鵝頭、兔頭為主料，香
菇、竹筍為輔料；運用了粵菜、滬菜、川菜等烹飪技
術，眾評委高度讚許，董事長親嚐後驚嘆道「三聚頭
，鴨頭為先」一語之中，從此乾鍋鴨頭應運而生。

真心傾聽您的建議
用心做出每道佳餚

大宅門指南



STEP1:

先選擇乾鍋，品嚐乾鍋口味後

STEP2：

保留乾鍋鍋底的油，加入香醇
濃郁高湯，變成火鍋

STEP3：

選擇其他單點料理，豐富您
的一餐

【內用消費需酌收10%清潔費】

暖胃湯底

① 龍鳳高湯

使用豬龍骨、鳳爪，經小火長時間控制火候精心熬煮，直到高湯自然呈現乳白色。
湯頭富有豐富膠質，順口回甘。

NT.50/人

② 酸白菜鍋

堅持以古法自然醃製發酵，切成細絲加至高湯，湯頭甘甜，開胃暖心。

NT.50/人

酸白菜+NT.160

【以上皆不含綜合盤及火鍋肉片】

招牌
必點

Signature Duckhead

招牌乾鍋鴨頭



乾鍋結合了粵菜的滷香、滷菜的醬香、川菜
的麻香，使用白滷、醬炒、嗆香綜
合烹飪技術而成，使它色澤亮麗
、肉質酥脆、口感豐富

大 558
小 458



乾鍋系列

Dry hot pot

- **乾鍋雞腿肉** 大798/小428
Drumstick
雞肉具有中益氣、健脾胃、活血脈、強筋骨功效。
- **乾鍋豬腳** 798
Pork Knuckle
豬腳含有豐富的膠原蛋白，能增強皮膚彈性及韌性，老幼皆宜。
- **乾鍋魚頭** 大698/小398
Amberjack Head
魚的蛋白質豐富、均衡，可減少膽固醇、預防動脈硬化。
- **乾鍋田雞** (需預訂) 798
Frog Meat
田雞可為人體提供豐富的營養，延緩機體老化，潤澤肌膚。
- **乾鍋蝦** 大828/小458
Black Figer Shrimp
蝦含有豐富的蟻，能保護心血管系統，減少血液中膽固醇含量。
- **乾鍋牛腩** 798
Brisket
牛腩具有補脾胃、益氣血、強筋骨、消水腫等功效。
- **乾鍋蟹** 798
Crab
蟹含有豐富的蛋白質及微量元素。
- **乾鍋羊腩** 大898/小528
Lamp Brisket
羊腩具有暖身驅寒，補益氣血的功能。



東北味 02

Side dish

招牌

皮蛋擂辣椒 200

Mashed 1000-year egg with cucumber and chili



推薦



手撕椒麻雞 280

Sliced Chinese cabbages and chili with vinaigrette



酸辣土豆絲 180

Chili and sour potato shreds

推薦



酸辣蕨根粉 260

Cold noodle with sour and chili sauce





推薦

川椒白菜絲 240

Sliced Chinese cabbages and chili with vinaigrette

陳醋雲耳 180

Fungus with fruit vinegar



老醋花生 180

Peanut with vinaigrette



涼拌三絲 200

Three kinds of clod mixed vegetables



推薦

上海熏丁香魚 320

Shanghai Smoked Fish



川味牛肉乾 300

Spicy beef jerky



海口味 03

Seafood



鹹蛋黃口味的外皮裹著中
卷，金黃色口感酥
脆，甜鹹不膩口
老少皆宜。

招牌

金沙中卷

Fried neritic squid with salted duck egg yolk

大 420
小 250

烤中卷

Grilled squid

450

避風塘炒蟹

Stir-fried crab with garlic and chili

500



招牌

果律蝦球

Shrimp ball with fruits

90/顆



推薦

紫蘇蝦餅

Fried perilla frutescens shrimp cake

90/片



咖哩蝦

Curry shrimp

380



龍鬚蝦

Fried shrimp wrapped in vermicelli

100/隻

大口吃肉

Meat | Pork Beef Lamb

橙汁排骨

Orange slices and fried chops

280

熱門

芋香排骨煲

Stewed pork chops and taro

350

椒鹽排骨

Salt and pepper fried pork chop

280

熱門

脆酥肥腸

Crispy fried intestines

300

麻油松阪豬

Sesame oil Matsusaka pork

350

熱門

上海經典紅燒肉

Shanghai red braised pork belly

420

日式烤松阪豬

Roasted pork jowl

360



剝椒豬腳

Pork knuckle with chili pepper

420



川味回鍋肉

Sichuan double cooked pork slices

280

松露豬肚

Pork stomach with truffle

280

熱門

椒鹽豬腳

Salt and pepper knuckle

630

熱門

烤豬軟骨

Roast pork cartilage

350

熱門

京醬肉絲

Pork with sweet bean sauce

小 250
大 490



熱門



孜然羊腩

Fried lamb brisket with cumin

420

酸白菜牛腩

Sour fried beef kimchi

500

日式菲力牛朴葉燒

Habu Miso roasted beef

550

玫瑰鹽無骨牛

Grilled short Ribs steak

420

熱門



口水雞

Saloya chicken

350

香蔥油雞

Baked chicken with scallions

300



孜然雞軟骨

Cumin chicken cartilage

320

熱門

三杯雞軟骨

3-cup chicken cartilage

320



豆腐、蔬食

05

Vegetables | Tofu

芙雪燒

Potato with mentaiko

90/份

黃蘑土豆(馬鈴薯)

Fried sliced potato with fungus

200

千頁豆腐

Stir-fried sliced bean curd

180

蟹黃豆腐

Stewed tofu

180



川麻韭菜豆腐

Fried tofu with chili

200

熱門

椒鹽菌菇

Fried mushrooms with salt and peppers

280

鮑汁菌菇

Braised mushrooms in abalone sauce

280

醬燒杏鮑菇

Teriyaki with king trumpet mushroom

240

熱門

蟹黃絲瓜

Stewed loofah

180

上湯皮蛋娃娃菜

Braised baby cabbage in broth

220

野蓮

Stir-fried white water snowflake

180

熱門

明太子櫛瓜

Zucchini with mentaiko

230

高麗菜(蛋酥.腐乳)

Fried cabbage

180

空心菜(蝦醬.腐乳.清炒)

Stir-fried water spinach

180





和風洋蔥

Japanese stocks onion salad

80

和風海鮮沙拉

Japanese style sauce seafood salad

大320 / 小170

熱門

日式胡麻野菜沙拉

Vegetable salad with Japanese sesame sauce

280

松葉蟹野菜卷

Wrapped vegetable with queen crab

180

推薦

山藥麵線

Cold yam noodles

90/份



魚料理 06

Fish Dishes



酸湯魚

Fish in sour sauce

560



剝椒鱸魚

Stir fry fish with chili

520

清蒸鮮魚

Steamed fresh fish

460

泰式檸檬魚

Thai style steamed bass

460

午仔魚一夜干

Fourfinger Threadfin

320

Rice | sushi

主食

07

肉鬆細卷 (二條)
Fried-pork Flakes
120

太卷壽司 (海苔)
Nori roll
120

稻禾壽司 (豆皮)
Tofu sushi
120

花壽司 (蝦卵)
HANA rolled sushi
240

元祿壽司 (香鬆)
Furikake sushi
220

盛合壽司
Assorted sushi
200

白飯
Rice
15 / 碗

銀絲卷
Deep fry flour bun
50 / 條

蝦手卷
60 / 貫

蘆筍手卷
Shrimp hand roll
70 / 貫

蝦卵手卷
Asparagus hand roll
90 / 貫

蝦蘆筍手卷
Shrimp Asparagus hand roll
90 / 貫

火鍋料

Hot pot ingredients

熱門

綜合菜盤

Comprehensive dish

350



梅花豬 250

Pork slice

五花肉 250

Pork belly

頂級無骨牛肉 380

USDA prime boneless beef chuck short slices

鯛魚 170

Snapper

白蝦 300

White shrimp

老油條 110

Fried bread sticks

魚卵果 120

Roe balls

海鮮湯包 120

Seafood in souo dumpling

起司魚豆腐 120

Cheese fish tofu

三角魚豆腐 100

Triangle fish tofu

虎皮豆卷 120

Fried bean cruds

凍豆腐 100

Frozen tofu

香菇貢丸 120

Mushroom ball

高麗菜 100

White cabbage

空心菜 100

Spinach

野蓮 100

White water snowflake

茼蒿 (冬季限定) 100

Garland chrysanthemum

娃娃菜 150

Baby cabbage

芋頭 100

Taro

南瓜 100

Pumpkin

玉米 100

Corn

玉米筍 100

Baby corn

養生綜合菇 170

Mixed mushrooms

手工魚餃 100

Handmade fish dumplings

手工燕餃 100

Handmade pork dumplings

手工蛋餃 100

Handmade egg dumplings

手工花枝漿 140

Handmade squid dumplings

手工腐竹 (非基因改造) 260

Dry silky cruds

手工川丸子 150

Handmade meatball

酒水

Beverage

58度高粱	750ml	700
38度高粱	750ml	650
麥卡倫	12Y 700ml	1800
海尼根	650ml	1000
百威啤酒	600ml	1000
金牌啤酒	600ml	800
台灣啤酒	600ml	700

可口可樂	330ml	400
蘋果西打	600ml	700
美粒果	1000ml	1000
冷泡茶	1000ml	1000
分解茶	1000ml	800
麥仔茶	1000ml	800
開喜烏龍茶	1000ml	800
山景礦泉水	1500ml	300
特製酸梅湯		800

雙人同享餐



雙人A

NT.1318

乾鍋鴨頭(小)	458
陳醋雲耳	180
龍鬚蝦(2隻)	200
龍鳳高湯(2位)	100
火鍋綜合盤	350
白飯(2碗)	30

雙人B

NT.1358

乾鍋鴨頭(小)	458
川椒白菜絲	240
果律蝦球(2顆)	180
龍鳳高湯(2位)	100
火鍋綜合盤	350
白飯(2碗)	30

雙人C

NT.1318

乾鍋鴨頭(小)	458
皮蛋擂辣椒	200
紫蘇蝦餅(2片)	180
龍鳳高湯(2位)	100
火鍋綜合盤	350
白飯(2碗)	30



雙人D

NT.1378

乾鍋鴨頭(小)	458
酸辣蕨根粉	260
芙蓉燒(2份)	180
龍鳳高湯(2位)	100
火鍋綜合盤	350
白飯(2碗)	30

雙人E

NT.1448

乾鍋鴨頭(小)	458
手撕椒麻雞	280
明太子櫛瓜	230
龍鳳高湯(2位)	100
火鍋綜合盤	350
白飯(2碗)	30

素食套餐

香椿炒飯
山藥麵線
陳醋雲耳
黑椒杏菇
芙蓉豆腐
蘿蔓素鵝
當歸素湯

NT.500/人

五人分享餐

五人 A									
乾鍋鴨頭 (大)	558	川椒白菜絲	240	金沙中卷 (大)	420	剁椒鱸魚	520	酸白菜牛腩	500
明太子櫛瓜	230	龍鬚蝦 (5隻)	500	龍鳳高湯 (5位)	250	火鍋綜合盤	350	白飯 (5碗)	75
NT.3643									

五人 B									
乾鍋鴨頭 (大)	558	陳醋雲耳	180	避風塘炒蟹	500	清蒸鮮魚	460	日式菲力牛朴葉燒	550
京醬肉絲 (小)	250	果律蝦球 (5顆)	450	龍鳳高湯 (5位)	250	火鍋綜合盤	350	白飯 (5碗)	75
NT.3623									





五人C

NT.3443

乾鍋鴨頭(大)	558
口水雞	350
金沙中卷(大)	420
泰式檸檬魚	460
芋香排骨煲	350
蟹黃豆腐	180
紫蘇蝦餅(5片)	450
龍鳳高湯(5位)	250
火鍋綜合盤	350
白飯(5碗)	75

五人D

NT.3703

乾鍋鴨頭(大)	558
皮蛋擂辣椒	200
金沙中卷(大)	420
酸湯魚	560
椒鹽豬腳	630
手撕椒麻雞	280
咖哩蝦	380
龍鳳高湯(5位)	250
火鍋綜合盤	350
白飯(5碗)	75



十人同樂餐

十人 A

乾鍋鴨頭 (大)	558
皮蛋擂辣椒	200
口水雞	350
椒鹽豬腳	630
京醬肉絲 (大)	490
日式菲力牛朴葉燒	550
龍鬚蝦 (十隻)	1000
避風塘炒蟹	500
金沙中卷 (大)	420
酸湯魚	560
上湯皮蛋娃娃菜	220
龍鳳高湯 (十位)	500
火鍋綜合盤	350
白飯 (十碗)	150

NT.6478



十人 B

乾鍋鴨頭 (大)	558
川椒白菜絲	240
上海經典紅燒肉	420
松露豬肚	280
芋香排骨煲	350
烤豬軟骨	350
紫蘇蝦餅 / 果律蝦球 (十顆)	900
避風塘炒蟹	500
金沙中卷 (大)	420
泰式檸檬魚	460
芙蓉燒 (十份)	900
龍鳳高湯 (十位)	500
火鍋綜合盤	350
白飯 (十碗)	150

NT.6378

