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庄舉辦的『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、滷菜、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

壹 龍鳳高湯

使用豬龍骨、鳳爪，經小火長時間控制火侯精心熬煮，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

貳 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】

招牌乾鍋鴨頭

Signature Duckhead

乾鍋結合了粵菜的滷香、鹵菜的醬香、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
  蝦含有豐富的鎂，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 Seafood 03

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

龍鬚蝦

Fried shrimp wrapped in vermicelli

100/隻

咖哩蝦

Curry shrimp

380

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

剁椒豬腳 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	大 490 小 250

孜然羊腩
Fried lamb brisket with cumin
420

酸白菜牛腩
Sour fried beef kimchi
500

熱門

日式菲力牛朴葉燒
Haba Miso roasted beef
550

玫瑰鹽無骨牛
Grilled short Ribs steak
420

熱門

口水雞
Salova chicken
350

香蔥油雞
Baked chicken with scallions
300

孜然雞軟骨
Cumin chicken cartilage
320

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 curb	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 80
Japanese stocks onion salad

和風海鮮沙拉 大320 / 小170
Japanese style sauce seafood salad

熱門 日式胡麻野菜沙拉 280
Vegetable salad with Japaness sesame sauce

松葉蟹野菜卷 180
Wrapped vegetable with queen crab

推薦 山藥麵線 90/份
Cold yam noodles

魚料理 Fish Dishies 06

酸湯魚
Fish in sour sauce 560

剁椒鱸魚
Stir fry fish with chili 520

清蒸鮮魚 460
Steamed fresh fish

泰式檸檬魚 460
Thai style steamed bass

午仔魚一夜干 320
Fourfinger Threadfin

主食 07

Rice | sushi

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 Shrimp hand roll	60/貫
蘆筍手卷 Asparagus hand roll	70/貫
蝦卵手卷 Shrimp roe hand roll	90/貫
蝦蘆筍手卷 Shrimp Asparagus hand roll	90/貫

火鍋料

Hot pot ingrefients

熱門

綜合菜盤 350
Comprehensive dish

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	100
百威啤酒 600ml	100
金牌啤酒 600ml	90
台灣啤酒 600ml	70

可口可樂 330ml	40
蘋果西打 600ml	70
美粒果 1000ml	100
冷泡茶 1000ml	100
分解茶 1000ml	80
麥仔茶 1000ml	80
開喜烏龍茶 1000ml	80
山景礦泉水 1500ml	30
特製酸梅湯	80

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
芙雪燒（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

NT.500/人

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

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

NT.6478

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

十人B

NT.6378

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
芙雪燒（十份）	900
龍鳳高湯（十位）	500
火鍋綜合盤	350
白飯（十碗）	150