

大宅門

DA ZHAI MEN

干 鍋 鴨 頭

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，烹飪大廚的一道干鍋三聚頭，由鴨頭、鵝頭、兔頭為主料，香菇、竹筍為輔料；運用了粵菜的鹵香，魯菜的醬香，川菜的麻香等綜合烹飪技術而成，它色澤鮮亮、肉質軟嫩、口感豐富，【有鹵香、醬香、麻辣之香！香！香！】眾評委高度讚許，董事長“李蘇”親嚐後驚嘆道【三聚頭，鴨頭為先！】一語言中，從此【干鍋鴨頭】應運而生！大宅門丫頭記研製並推出系列特色產品，干鍋鴨頭為代表的干鍋系列，相宜搭配別具風味涼菜系列。因其特色鮮明適應消費群體廣泛，加之完善的經營管理模式，適應市場迅速發展成特別趨勢，前景樂觀。

“今天流行吃什麼？干鍋鴨頭數一流”！
讓我們將流行進行到底！

【吃鴨頭好兆頭・讓您鴻運當頭】

一鍋兩吃

步驟一：先選擇乾鍋

步驟二：將濃郁龍鳳高湯

加入香辣鍋內，再涮海鮮、
蔬菜、肉類等。

真心傾聽您的建議
用心做出每道佳餚

以上均須酌收10%清潔費
As service fee,the bill will include 10% of the charge



【鍋物嚴選】

龍鳳高湯

龍鳳高湯是使用豬龍骨、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，乾鍋本身使用多種中藥材提煉出精華鍋底油，香氣殘留在鍋底，建議無須撈起，湯頭含有豐富膠質，順口回甘。

高湯\$50/人



酸白菜鍋

酸白菜堅持以古法自然醃漬發酵，浸泡多種藥材及獨家配方，散發出酸香後，切成細絲加至龍鳳高湯，湯頭甘甜，開胃又暖心。

高湯\$50/人

酸白菜+\$160



【以上皆不包含綜合菜盤及火鍋肉片】



signature duck head
本身為涼性食品，具有滋陰養胃，利水消腫之作用。

招牌乾鍋鴨頭

大 458 小 358



■ 乾鍋雞腿肉 大688/小 378

drumstick

雞肉具有溫中益氣、健脾胃、活血脈、強筋骨的功效。

■ 乾鍋豬腳 598

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 598/小 398

Amberjack head L/S

魚的蛋白質豐富、均衡，又容易消化，具有高度不飽含脂肪酸，可減少膽固醇、低密度脂蛋白蓄積，可預防動脈硬化及心臟疾病之發生。

■ 乾鍋田雞(需預訂) 598

Frog meat

田雞可為人體提供豐富的營養，延緩機體衰老，潤澤肌膚，能清熱解毒。

■ 乾鍋蝦 大698/小398

Black tiger shrimp L/ S

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，防止動脈硬化。

■ 乾鍋牛腩 598

Brisket

牛腩具有補脾胃、益氣血、強筋骨、消水腫等功效。

■ 乾鍋蟹 758

Crab

蟹含有豐富的蛋白質及微量元素。

■ 乾鍋羊腩 大798/小458

Lamb brisket L/S

羊腩具有暖身驅寒，補益氣血的功能。



東北味：

皮蛋擂辣椒 150

Mashed 1000-year egg with cucumber and chili



川椒白菜絲 180

Sliced Chinese cabbages and chili with vinaigrette

老醋花生 130

Peanut with vinaigrette



陳醋雲耳 160

Fungus with fruit vinegar



酸辣蕨根粉 200

Cold noodle with sour and chili sauce



川味牛肉乾 220

Spicy beef jerky



上海熏丁香魚 200

Shanghai Smoked Fish



手撕椒麻雞 280

Shredded chicken with hot sauce



腐竹燴蘑菇 180

Steamed Yuba with mushrooms



涼拌三絲 160

Three kinds of cold mixed vegetables





找找海邊口味：

麻香醋溜中卷絲



咖哩蝦



果律蝦球



避風塘炒蟹



- **金沙中卷 大330/小200**
Fried neritic squid with salted duck egg yolk
- 烤中卷 300**
Grilled squid
- 麻香醋溜中卷絲 200**
Poached squid with vinergarret and sesame
- **果律蝦球 80/顆**
Shrimp ball with fruits
- **咖哩蝦 350**
Curry shrimp
- **紫蘇蝦餅 80/份**
Fried perilla frutescens shrimp cake
- 龍鬚蝦 100/隻**
Fried shrimp wrapped in vermicelli
- **酸辣檸檬蝦 420**
Thai lemon shrimp
- **避風塘炒蟹 420**
Stir-fried crab with garlic and chili

金沙中卷

Fried neritic squid with salted duck egg yolk



大口吃肉：

豬肉：

橙汁排骨 280

orange slices and fried chops

芋香排骨煲 320

Stewed pork chops and taro

椒鹽排骨 280

Salt and pepper fried pork chop

薄片東坡肉 350

slice dongpo's pork

脆酥肥腸 250

Crispy fried pig intestines

麻香醋溜松阪豬 200

Sesame oil vinegar with Matsusaka pork

麻油松阪豬 320

Sesame oil Matsusaka pork

川味回鍋肉 260

Sichuan Double cooked pork slices

松露豬肚 280

Pork stomach with truffle

酒香豬舌 200

Marinated pig tongue

東北農家捆蹄 220

Manchurian bundled up knuckle

椒鹽豬腳 550

Salt and pepper knuckle

烤豬軟骨 260

Roast pork cartilage

剝椒豬腳 420

Pork knuckle with chili pepper



脆酥肥腸



松露豬肚



芋香排骨煲

京醬肉絲 大480/小240

Shredded pork with sweet bean sauce

上海經典紅燒肉 350

Shanghai red braised pork belly

小鍋肥腸 300

Pork intestine

椒汁白肉 220

Poached pork with chili sauce

日式烤松阪豬 250

Roasted pork jowl



京醬肉絲



三杯雞丁



太爺番茄皮蛋雞



上海經典紅燒肉

羊肉：

孜然羊腩 380

Fried Lamb brisket with cumin

牛肉：

白灼牛肉 280

Scalded beef

泰式涼拌無骨牛 360

Thai style short Ribs salad

酸白菜牛腩 420

Sour fried beef kimchi

日式菲力牛朴葉燒 520

Haba Miso roasted beef

玫瑰鹽無骨牛 320

Grilled short Ribs steak

雞肉：

口水雞 260

Saliva chicken

香蔥油雞 240

Baked chicken with scallions

孜然雞丁 260

Cumin chicken

三杯雞丁 260

3-cup chicken

太爺番茄皮蛋雞 200

Fried chicken in Thai sauce with tomato and thousand-year egg



椒鹽豬腳



烤豬軟骨



口水雞



酸白菜牛腩

來點青菜、豆腐：

芙雪燒 80/份

Potato with mentaiko

黃蘑土豆(馬鈴薯) 200

Fried sliced potato with fungus

千頁豆腐 180

Stir-fried sliced bean curd

椒鹽菌菇 280

Fried mushrooms with salt and peppers

鮑汁菌菇 280

Braised Mushrooms in Abalone Sauce

醬燒杏鮑菇 220

Teriyaki with king trumpet mushroom

泡椒山藥皮蛋 180

Pickled pepper of thousand year old eggs with yam

涼拌青龍豆腐 100

Cold bean curd with Sweet chili

蟹黃絲瓜 180

Stewed loofah

蛋酥高麗菜 180

Eggs fried cabbage

蝦醬空心菜 180

Stir-fried water spinach with Thai-shrimp paste

空心菜 180

Stir-fried water spinach

野蓮 180

Stir-fried white water snowflake



醬燒杏鮑菇



黃蘑土豆



涼拌青龍豆腐



鮑汁菌菇



泡椒山藥皮蛋



千頁豆腐



和風海鮮沙拉

沙拉：

和風洋蔥 50

Japanese stocks onion salad

和風海鮮沙拉 大220/小 120

Japanese style sauce Seafood Salad L/S

松子凱薩沙拉 200

Cacser salad with pine nuts

日式胡麻菠菜沙拉 250

Spinach salad with Japaness sesame sauce

松葉蟹野菜卷 180

Wrapped vegetable with queen crab

山藥麵線 80/份

Cold yam noodles



山藥麵線



找找魚群們：

泰式檸檬魚 380

Thai style steamed bass

清蒸鮮魚 380

Steamed fresh fish



酸湯魚 480

Fish in sour sauce



剁椒鱸魚 420

Stir fry fish with hot chili

午仔魚一夜干 280

Fourfinger Threadfin



酸湯魚



剁椒鱸魚

飯 麵食

壽司：

盛合壽司 180

Assorted Sushi

元祿壽司(香鬆) 200

Furikake Sushi

花壽司(蝦卵) 220

HANA Rolled Sushi

稻荷壽司(豆皮) 100

Tofu Sushi

太卷(海苔)壽司 100

Nori roll

肉鬆細卷(二條) 100

Fried-pork flakes

主食：

蜜汁火腿 50/份

Honey ham

銀絲卷 40/條

Deep fry flour bun with condensed milk

酥皮南瓜(甜點) 100/3個

Smashed pumpkins wrapped in puff pastry

白飯 10

Rice

手卷：

蝦手卷 50/貫

Shrimp Hand Roll

蘆筍手卷 60/貫

Asparagus Hand Roll

蝦卵手卷 80/貫

Shrimp roe Hand roll

蝦蘆筍手卷 80/貫

Shrimp Asparagus Hand Roll



火鍋：

● 綜合菜盤 300

(高麗菜、豆皮、玉米、當令時蔬、蝦子、肉...)

肉類：

- 梅花豬 180
Pork slice
- 五花肉 180
Pork belly
- 頂級無骨牛肉 220
USDA prime boneless beef chuck short slices

海鮮類：

- 鯛魚 120
Snapper
- 白蝦 160
White shrimp
- 中卷 180
Neritic squid

其他：

- 老油條 80
Fried bread sticks
- 魚卵果 80
Roe balls
- ■ 海鮮湯包 100
Seafood in souo dumpling
- 起司魚豆腐 100
Cheese fish tofu
- 三角魚豆腐 70
Triangle fish tofu
- 虎皮豆捲 100
Fried bean cruds
- 凍豆腐 70
Frozen tofu



手工川丸子

青菜類：

- 高麗菜 80
White cabbage
- 空心菜 80
Spinach
- 野蓮 80
White water snowflake
- 茼蒿(冬季限定) 80
Garland chrysanthemum
- 芋頭 80
Taro
- 南瓜 70
Pumpkin
- 玉米 80
Corn
- 玉米筍 80
Baby corn
- 養生綜合菇 90
Mixed mushrooms

手工類：

- 手工魚餃 90
Handmade fish dumplings
- 手工燕餃 90
Handmade pork dumplings
- 手工蛋餃 90
Handmade egg dumplings
- 手工花枝漿 120
Handmade squid dumplings
- ■ 手工腐竹(非基因改造) 200
Dry silky cruds
- ■ 手工川丸子 130
Handmade meatball

酒類：

Alcohol

台灣啤酒 70

Classic Taiwan beer

金牌啤酒 80

Gold Medal Taiwan beer

海尼根 100

Heiniken

麥卡倫12Y 700ml 1800

Macallan

38度高粱 750ml 650

58度高粱 750ml 700

飲料類：

beverage

山景礦泉水 1500ml 30

Water

開喜烏龍茶 1000ml 50

Oolong tea

麥仔茶 1000ml 50

Wheat Tea

分解茶 1000ml 50

Diet green tea

冷泡茶 1000ml 70

Cold brewed tea

美粒果 1000ml 60

Orange juice

蘋果西打 600ml 40

Apple sidra

可口可樂 330ml 20

Coke

特製酸梅湯 50/壺

Homemade plum juice



【雙人，同享餐】

A NT.1138

- 招牌乾鍋鴨頭(小) 358
Signature duck head (S)
- 陳醋雲耳 160
Fungus with fruit vinegar
- 龍鬚蝦 (2隻) 200
Fried shrimp wrapped in vermicelli
- 火鍋綜合盤 300
Hot pot white cabbage
- 龍鳳高湯 (2人) 100
Hot pot soup
- 白飯 (2碗) 20
Rice

B NT.1118

- 招牌乾鍋鴨頭(小) 358
Signature duck head (S)
- 川椒白菜絲 180
Sliced Chinese cabbages and chili with vinaigrette
- 果律蝦球 (2份) 160
Shrimp ball with fruits
- 火鍋綜合盤 300
Hot pot white cabbage
- 龍鳳高湯 (2人) 100
Hot pot soup & dessert
- 白飯 (2碗) 20
Rice



酒香豬舌

C NT.1088

- 招牌乾鍋鴨頭(小) 358
Signature duck head (S)
- 皮蛋擂辣椒 150
Mashed 1000-year egg with cucumber and chili
- 紫蘇蝦餅 (2份) 160
Fried perilla frutescens shrimp cake
- 火鍋綜合盤 300
Hot pot white cabbage
- 龍鳳高湯 (2人) 100
Hot pot soup
- 白飯 (2碗) 20
Rice

D NT.1138

- 招牌乾鍋鴨頭(小) 358
Signature duck head (S)
- 酸辣蕨根粉 200
Cold noodle with sour and chili sauce
- 芙雪燒 (2份) 160
Potato with mentaiko
- 火鍋綜合盤 300
Hot pot white cabbage
- 龍鳳高湯 (2人) 100
Hot pot soup
- 白飯 (2碗) 20
Rice



菲力牛朴葉燒

E NT.1218

- 招牌乾鍋鴨頭(小) 358
Signature duck head (S)
- 手撕椒麻雞 280
Shredded chicken with hot sauce
- 紫蘇蝦餅 (2份) 160
Fried perilla frutescens shrimp cake
- 火鍋綜合盤 300
Hot pot white cabbage
- 龍鳳高湯 (2人) 100
Hot pot soup
- 白飯二碗 20
Rice



芙雪燒



龍鬚蝦

素食套餐 NT.450

- 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



紫蘇蝦餅

【五人，分享餐】

A NT.2868

- 招牌乾鍋鴨頭(大) 458
Signature duck head (L)
- 川椒白菜絲 180
Sliced Chinese cabbages and chili with vinaigrette
- 金沙中卷 330
Fried neritic squid with salted duck egg yolk
- 上海熏丁香魚 200
Shanghai Smoked Fish
- 酸白菜牛腩 420
Suir fried beef with kimchi
- 千頁豆腐 180
Stir-fried sliced bean curd
- 龍鬚蝦(5隻) 500
Fried shrimp wrapped in vermicelli
- 火鍋綜合盤 300
Hot pot white cabbage
- 龍鳳高湯(5人) 250
Hot pot soup
- 白飯(5碗) 50
Rice

B NT.3178

- 招牌乾鍋鴨頭(大) 458
Signature duck head (L)
- 陳醋雲耳 160
Fungus with fruit vinegar
- 避風塘炒蟹 420
Stir-fried crab with garlic and chili
- 清蒸鮮魚 380
Steamed fresh fish
- 日式菲力牛朴葉燒 520
Haba Miso roasted beef
- 京醬肉絲(小) 240
Shredded pork with sweet bean sauce
- 果律蝦球(5份) 400
Shrimp ball with fruits
- 火鍋綜合盤 300
Hot pot white cabbage
- 龍鳳高湯(5人) 250
Hot pot soup
- 白飯(5碗) 50
Rice

C NT.2928

- 招牌乾鍋鴨頭(大) 458
Signature duck head (L)
- 口水雞 260
saliva chicken
- 金沙中卷 330
Fried neritic squid with salted duck egg yolk
- 泰式檸檬魚 380
Thai style steamed bass
- 芋香排骨煲 320
Stewed pork chops and taro
- 蟹黃絲瓜 180
Stewed loofah
- 紫蘇蝦餅(5份) 400
Fried perilla frutescens shrimp cake
- 火鍋綜合盤 300
Hot pot white cabbage
- 龍鳳高湯(5人) 250
Hot pot soup
- 白飯(5碗) 50
Rice

D NT.3198

- 招牌乾鍋鴨頭(大) 458
Signature duck head (L)
- 皮蛋擂辣椒 150
Mashed 1000-year egg with cucumber and chili
- 金沙中卷 330
Fried neritic squid with salted duck egg yolk
- 酸湯魚 480
Fish in sour sauce
- 椒鹽豬腳 550
Salt and pepper knuckle
- 手撕椒麻雞 280
Shredded chicken with hot sauce
- 咖喱蝦 350
Curry shrimp
- 火鍋綜合盤 300
Hot pot white cabbage
- 龍鳳高湯(5人) 250
Hot pot soup
- 白飯(5碗) 50
Rice



橙汁排骨



椒鹽排骨



薄片東坡肉



松子凱薩沙拉



酸辣檸檬蝦



日式胡麻菠菜沙拉

【十人，同樂餐】

A NT.5738

- 招牌乾鍋鴨頭(大) 458
Signature duck head (L)
- 陳醋雲耳 160
Fungus with fruit vinegar
- 口水雞 260
Saliva chicken
- 椒鹽豬腳 550
Salt and pepper knuckle
- 京醬肉絲(大) 480
Shredded pork with sweet bean sauce
- 日式菲力牛朴葉燒 520
Haba Miso roasted beef
- 龍鬚蝦(10隻) 1000
Fried shrimp wrapped in vermicelli
- 避風塘炒蟹 420
Stir-Fried crab with garlic and chili
- 金沙中卷 330
Fried neritic squid with salted duck egg yolk
- 酸湯魚 480
Fish in sour sauce
- 千頁豆腐 180
Stir-fried sliced bean curd
- 火鍋綜合盤 300
Hot pot white cabbage
- 龍鳳高湯(10人) 500
Hot pot soup
- 白飯(10碗) 100
Rice

B NT.5388

- 招牌乾鍋鴨頭(大) 458
Signature duck head (L)
- 皮蛋擂辣椒 150
Mashed 1000-year egg with cucumber and chili
- 上海經典紅燒肉 350
Shanghai red braised pork belly
- 松露豬肚 280
Pork stomach with truffle
- 芋香排骨煲 320
Stewed pork chops and taro
- 太爺番茄皮蛋雞 200
Fried chicken in Thai sauce with tomato and thousand-year egg
- 紫蘇蝦餅/果律蝦球(擇一)(10份) 800
Fried perilla frutescens shrimp cake or Shrimp ball with fruits (Choose one)
- 避風塘炒蟹 420
Stir-Fried crab with garlic and chili
- 金沙中卷330
Fried neritic squid with salted duck egg yolk
- 泰式檸檬魚 380
Thai style steamed bass
- 芙雪燒(10份) 800
Potato with mentaiko
- 火鍋綜合盤 300
Hot pot white cabbage
- 龍鳳高湯(10人) 500
Hot pot soup
- 白飯(10碗) 100
Rice



孜然羊腩



剝椒豬腳



小鍋肥腸