



大宅門

DA ZHAI MEN

|乾鍋料理|時尚中菜|一鍋兩吃|

招牌乾鍋

乾鍋結合了粵菜的滷香，魯菜的醬香及川菜的麻香

- 👍🌶️ 乾鍋鴨頭 \$458/558
- 🌶️ 乾鍋雞腿肉 \$428/798
- 🌶️ 乾鍋豬腳 \$658
- 🌶️ 乾鍋牛 \$798
- 🌶️ 乾鍋魚頭 \$398/698
- 🌶️ 乾鍋田雞 (需預訂) \$798
- 🌶️ 乾鍋蝦 \$458/828
- 🌶️ 乾鍋蟹 \$798
- 🌶️ 乾鍋羊腩 \$508/878



二吃湯底

先吃乾鍋，再加湯涮煮，風味升級

- 🍲 龍鳳高湯 \$50/人
龍骨+雞爪長時間熬煮，呈現乳白色
- 🍲 酸白菜湯 \$50/人 酸白菜+\$160
以古法自然醃漬發酵，湯頭甘甜

人氣必點

- 🌶️ 皮蛋擂辣椒 \$200
- 👍 上海熏魚 \$320
- 金沙中卷 \$250/420
- New! 京都排骨 \$280
- 京醬肉絲 \$280/550
- 果律蝦球 \$90/顆
- 紫蘇蝦餅 \$90/片
- New! 川味蒜泥白肉 \$250



特色菜

🌶️ 酸辣蕨根粉	\$260
川椒白菜絲	\$240
陳醋雲耳	\$180
New! 凉拌剁椒海蜇頭	\$300
New! 脆皮孜然洋芋	\$200
老醋花生	\$180
👍 藤椒杏鮑菇	\$180

海鮮

避風塘炒蟹	\$500
🌶️ 咖喱蝦	\$380
龍鬚蝦	\$100/隻
New! 龍汁滑蛋蝦仁	\$300
烤中卷	\$450
清蒸魚	\$460
🌶️ 泰式檸檬魚	\$460
🌶️ 酸湯魚	\$560
午魚一夜干	\$320

嚴選肉品

橙汁排骨	\$280
👍 芋香排骨煲	\$350
椒鹽排骨	\$280
👍 上海經典紅燒肉	\$390
烤豬軟骨	\$350
🌶️ 川味回鍋肉	\$280
日式烤松阪豬	\$360
椒鹽豬腳	\$630
🌶️ 藤椒酸菜牛	\$500
玫瑰鹽無骨牛	\$420
菲力牛蒲葉燒	\$550
New! 豉油雞	\$420/800
🌶️ 口水雞	\$350
香蔥油雞	\$300
🌶️ 孜然羊腩	\$400



旬味時蔬

芙雪燒	\$90
千頁豆腐	\$180
蟹黃豆腐	\$180
👍 椒鹽菌菇	\$280
鮑汁菌菇	\$280
👍 蟹黃絲瓜	\$180
野蓮	\$180
👍 明太子櫛瓜	\$230
New! 蒜油櫛瓜	\$230
蛋酥高麗菜	\$180
空心菜(清炒/蝦醬)	\$180
New! 吉菜粉絲	\$200
New! 手撕包菜	\$220
上湯皮蛋娃娃菜	\$220

主食

肉鬆細卷	\$120
太卷壽司(海苔)	\$120
稻禾壽司(豆皮)	\$120
花壽司(蝦卵)	\$240
元祿壽司(香鬆)	\$220
盛合壽司	\$200
蝦手卷	\$60
蘆筍手卷	\$70
蝦卵手卷	\$90
蝦蘆筍手卷	\$90

清爽沙拉

和風洋蔥	\$80
和風海鮮沙拉	\$170/320
👍 日式胡麻野菜沙拉	\$280
松葉蟹野菜卷	\$180
👍 山藥麵線	\$90/份



白飯	\$15
銀絲卷	\$50

火鍋加點

HOT

綜合菜盤

綜合菜盤 \$350

肉類

梅花豬	\$250
五花肉	\$250
頂級無骨牛	\$380

蔬菜

高麗菜	\$100
空心菜	\$100
野蓮	\$100
娃娃菜	\$150
芋頭	\$100
南瓜	\$100
玉米	\$100
玉米筍	\$100
養生綜合菇	\$170

海鮮

鯛魚	\$170
白蝦	\$300

手工類

手工魚餃	\$100
手工燕餃	\$100
手工蛋餃	\$100
手工花枝漿	\$140
手工腐竹	\$260

其他

魚卵果	\$120
海鮮湯包	\$120
起司魚豆腐	\$120
三角魚豆腐	\$100
虎皮豆卷	\$120
凍豆腐	\$100
香菇貢丸	\$120



精選 雙人餐

Step1

選擇乾鍋

NT\$1218起

依所選料理加價

🌶️ 乾鍋鴨頭 小

Step2

任選特色菜 (5選1)

🌶️ 皮蛋擂辣椒

🌶️ 藤椒杏鮑菇

陳醋雲耳

川椒白菜絲 +\$60

🌶️ 酸辣蕨根粉 +\$80

Step3

任選精選料理(5選1)

果律蝦球 兩顆

紫蘇蝦餅 兩片

龍鬚蝦 兩隻 +\$20

龍汁滑蛋蝦 +\$100

Step4

任選主廚推薦(3選1)

蟹黃絲瓜

京都排骨 +\$100

烤豬軟骨 +\$170

Step5

湯品•主食

龍鳳高湯(附高麗菜)

同樂 五人餐

五人 **A** 🌶️ 乾鍋鴨頭 大

NT\$3368

🌶️ 口水雞

金沙中卷 大

芋香排骨煲/烤豬軟骨 (2選1)

蟹黃絲瓜/豆腐 (2選1)

果律蝦球/紫蘇蝦餅 五顆 (2選1)

清蒸魚/泰式檸檬魚 (2選1)

龍鳳高湯(附綜合菜盤)

五人 **B** 🌶️ 乾鍋鴨頭 大

NT\$3468

🌶️ 皮蛋擂辣椒

金沙中卷 大

🌶️ 藤椒酸菜牛

明太子櫛瓜/蒜油櫛瓜 (2選1)

龍鬚蝦 五隻

清蒸魚/泰式檸檬魚 (2選1)

龍鳳高湯(附綜合菜盤)

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



十人宴席

A餐

NT\$ 6288

乾鍋

🌶️ 乾鍋鴨頭 大

人氣必點

🌶️ 皮蛋擂辣椒

嚴選肉品

口水雞

椒鹽豬腳

京醬肉絲 大

日式菲力牛蒲葉燒

海鮮

龍鬚蝦 10隻

避風塘炒蟹

金沙中卷 大

清蒸魚/泰式檸檬魚 (2選1)

旬味時蔬

上湯皮蛋娃娃菜

二吃鍋物

龍鳳高湯(附綜合菜盤)

B餐

NT\$ 6548

乾鍋

🌶️ 乾鍋鴨頭 大

人氣必點

川椒白菜絲

🌶️ 藤椒杏鮑菇

嚴選肉品

上海經典紅燒肉

豉油雞 大

芋香排骨煲

海鮮

避風塘炒蟹

金沙中卷 大

果律蝦球/紫蘇蝦餅 (2選1)

清蒸魚/泰式檸檬魚 (2選1)

旬味時蔬

芙雪燒 10片

二吃鍋物

龍鳳高湯(附綜合菜盤)



走進大宅門 就是一家



消費酌收10%服務費



部分餐點辣度可調整

酒水

台灣啤酒	\$70	特製酸梅湯	\$80
金牌啤酒	\$90	礦泉水	\$30
百威啤酒	\$100	開喜烏龍茶	\$80
海尼根	\$100	麥仔茶	\$80
麥卡倫	\$1800	分解茶	\$80
38度高粱	\$650	冷泡茶	\$100
58度高粱	\$700	美麗果	\$100
		蘋果西打	\$70
		可口可樂	\$40