



飲茶 瘋一鍋 鍋物

CRAZY EAT POT

クレイジー

喝一杯好茶，吃一個好鍋





..... |いらっしやいませ|





【 品牌故事 】

想要讓自己的孩子也能安心吃，
催生了瘋一鍋誕生。

「因為有愛，才有瘋一鍋。」

無所不在的堅持，
便是我們給世界最真摯的情書。

瘋一鍋創辦人 宋狄樺

瘋一鍋 創辦人 | 宋狄樺



十八 野菜

一心爲您，堅持天然，精選食材，是我們一貫的精神，
易經曰：「數字18爲吉」，取之自然，
選用五行、五色，共十八種鮮蔬，以潤五臟，
便是十八野菜之由來。

點餐方式

【套餐內容】



主廚特製前菜



選湯品

和風昆布/川蜀麻辣/養生藥膳/蕪菜白肉/季節限定



十八野菜

不需菜盤可更換肉/海鮮



選肉品

瘋好肉/瘋和牛/瘋滿足肉+肉



白飯 冬粉 王子麵

其他附餐可補差價



紅玉18號豆花

餐後附上



瘋一杯40元特調飲品

其他飲品可補差價

用餐須知

- 消費均收10%服務費
- 請勿帶帶外食，慶生蛋糕除外
- 用餐尖峰時間，用餐限時100分鐘，訂位保留10分鐘，如遇時位現場後位優先
- 若有自行攜帶酒水，酌收開瓶費300元/瓶
- 本店為寵物友善餐廳，寵物不落地或請放置推車及籠內
- 肉品、海鮮等生食類食材如需打包請務必煮熟以確保食品衛生安全
- 瘋一鍋堅持湯頭無添加化學粉類及味精，每日以新鮮蔬果現熬，微度變化，請多包辦
- 國小(含)以上/120公分以上兒童，一人酌收共鍋費200元，舉點如達200元可折抵
- 有孩童隨行之顧客，嚴禁孩童於店內奔跑、嬉鬧、吵鬧，以維護其他用餐客人的消費權益
- 如有其他未盡事宜，請以門市現場公告為主

瘋湯底



和風昆布

使用擁有甘醇甜味的北海道天然日曬昆布
加入柴魚與新鮮蔬菜熬煮的黃金湯頭
帶出清淡香甜的經典韻味

免費湯底



川蜀麻辣

以手炒辣椒、香料與中藥煉製之辣油製成
香氣與辣度適中，符合臺灣人口味
滿足每個對辣的渴望 <辣度可調>

98元



養身藥膳

使用熟地、桂枝、當歸、黨蔘、枸杞等
多達十幾種藥材與天然大骨熬煮
養身溫補，柔潤順口 <孕婦不宜>

98元



酸菜白肉

以自然醃製之大白菜，搭配新鮮大骨湯
每日熬煮數小時，口味酸而不嗆、濃郁溫和
天然且爽口，令人念念不忘的好滋味 <酸度可調>

98元



季節限定

每季替換，選用當季自然食材熬煮而成
由名廚研發只屬於瘋一鍋的天然滋味
本季限定湯品請洽門市人員

98元

另類鍋物

此套餐含前菜、湯底、菜盤、附餐、40元飲品、甜點



2024 優質鍋物嘉年華·獲選鍋物

臺東嚴選剝皮辣椒雞鍋

Taitung Selected Peeled Chili Pepper Chicken Pot

來自花東縱谷純淨無毒生長的辣椒，
口味微辛不刺激，尾韻再回甘
多層次韻味，一喝就上癮。

580元

香蒜蛤蜊嫩雞鍋

Garlic Clam and Tender Chicken Pot

CAS認證的去骨雞腿肉搭配新鮮蛤蜊
富有蒜香、薑絲、米酒的香氣
適合喜歡清甜海味的味蕾

480元



極品花雕雞鍋

Premium Hua Diao Chicken Pot

鍋
兩吃

CAS認證的去骨雞腿肉經花雕酒醃製
搭配秘製醬汁，經典口味全新面貌
品味同時飄著花雕酒的香氣
讚不絕口的好滋味

480元

干貝蛤蜊嫩雞鍋

Scallop Clam and Tender Chicken Pot

以新鮮貝珠搭配嫩雞腿肉為主食
熬煮成濃郁鮮甜的干貝雞湯
開胃同時更暖胃

580元



蔬食盛宴<素食>

Vegetarian Feast <Vegan>

當季新鮮時蔬製成清甜素食高湯
不含任何辛香料，搭配特製菜盤
為茹素者打造的蔬食饗宴

480元





優質肉品、新鮮上桌

開始點餐 **❧** 選擇肉品

套餐含前菜、湯底、菜盤、附餐、40元飲品、甜點

瘋好肉 | 豚

此套餐含前菜、湯底、菜盤、附餐、40元飲品、甜點

臺灣嚴選豬肉

嚴選臺灣在地土生土長的優良豬隻
經過ISO22000、HACCP等認證，擁有完整產銷履歷的頂級好豬

活菌豬是從小即用添加益活菌、海草菁與備長炭的飼料飼養
可提升豬之免疫力與肉質甜度，讓豬肉保有自然的鮮甜度與軟嫩無腥味的原味

西班牙伊比利豬



「勞斯萊斯級豬肉」的美譽，並形容為「神戶級豬肉」
擁有如和牛般的漂亮油花，肉質散發淡淡果香，又被稱為「會走路的橄欖樹」

肉量升級40%

- | | | |
|--|----------|------|
| 臺灣梅花豚
精選臺灣豬梅花部位，口感軟嫩不柴 | 450(6oz) | 550 |
| 活菌豚腹肉
精選臺灣活菌豬五花部位，油脂豐富不膩 | 480(6oz) | 580 |
| 頂級松阪豬
上等頸部位，為豬肉最珍貴的地方
富含油脂卻不過軟，口感脆而有嚼勁 | 580(6oz) | 720 |
| 西班牙伊比利豬
肉色鮮艷似牛肉，如大理石般的油花平均分佈
肉質鮮甜軟嫩，深受老饕們的喜愛 | 680(6oz) | 880 |
| 西班牙伊比利手切松阪豬
豬肉中的最高品質，鮮甜美味、香氣十足
嘗過一口便念念不忘的好滋味 | 880(6oz) | 1080 |

瘋好肉 | 牛

此套餐含前菜、湯底、菜盤、附餐、40元飲品、甜點

美國嚴選牛肉

頂級嚴選美國牛——是以自然放牧方式飼養
油脂如大理石紋般分佈
肉質切面漂亮，饕客公認最鮮嫩多汁的牛肉

肉量升級40%

- | | | |
|--|----------|------|
| • 頂級雪花牛
又稱牛五花，特選油脂綿密的腹脊肉
香甜口感軟嫩適中 | 450(6oz) | 550 |
| • CHOICE 日式霜降牛
油花分布如雪降，更高等級之雪花牛
口感順滑、香氣十足 | 520(6oz) | 620 |
| • CHOICE 熟成板腱
低脂的上腓肉，軟嫩與口感兼備 | 560(6oz) | 660 |
| • 澳洲特選牛
嚴選最頂級的澳洲牛，馥郁香氣
軟嫩而不柴 | 580(6oz) | 680 |
| • PRIME 頂級翼板牛
下肩胛部位，油花分布均勻
肉質軟嫩、香氣十足 | 680(6oz) | 860 |
| • CHOICE 無骨牛小排
豐富而有油脂香氣的脊內肉
入口即化，為饕客們的最愛 | 880(6oz) | 1080 |





美日和牛，頂級美味

來點高級 **❧** 瘋和牛

此套餐含前菜、湯底、菜盤、附餐、40元飲品、甜點

瘋和牛

此套餐含前菜、湯底、菜盤、附餐、40元飲品、甜點

美國極黑和牛

細緻的油花紋理，口味濃郁香氣十足
咬勁均勻，柔嫩又富有層次



美國極黑和牛 (背肩)

豐富的油花與甜嫩的口感，咬勁均勻
帶有美國牛肉獨有的香氣，咬下一口肉香四溢

880(6oz)

日本A5黑毛和牛

嚴選最高等級的日本A5和牛
完美而均勻的大理石油花以及滑嫩的口感
入口即化，每一口都是最極致的享受



日本A5上選黑毛和牛 (腿肉)

特選A5和牛前腿心，細緻的網狀油脂遍佈
香嫩而不失口感，可謂藝術品

1280(6oz)



日本A5特選黑毛和牛 (背肩)

絲絨般順滑的口感，搭配濃郁的和牛香氣
兩者兼具的美饌，呈上和牛的夢幻部位

1580(6oz)



超值海鮮拼盤加購



頂級小海鮮拼盤

海鮮四品組合

白蝦/蛤蜊/鯛魚/小卷

+199元



頂級大海鮮拼盤

海鮮六品組合

白蝦/蛤蜊/鯛魚/小卷/干貝/花枝漿

+299元





一次享有, 兩種滋味

雙重滿足 肉加肉

此套餐含前菜、湯底、菜盤、附餐、40元飲品、甜點

瘋滿足 | 豚 + 豚

肉量升級50%

- | | | |
|-----------------|----------|-----------|
| • 活菌豚腹肉+臺灣梅花豚 | 580(8oz) | 680(12oz) |
| • 臺灣梅花豚+頂級松阪豬 | 620(8oz) | 740(12oz) |
| • 活菌豚腹肉+西班牙伊比利豬 | 680(8oz) | 860(12oz) |

瘋滿足 | 牛+牛

此套餐含前菜、湯底、菜盤、附餐、40元飲品、甜點

肉量升級50%

- 頂級雪花牛+澳洲特選牛 580(8oz) 680(12oz)
- CHOICE日式霜降牛+澳洲特選牛 680(8oz) 840(12oz)
- PRIME頂級翼板牛+CHOICE熟成板腱 780(8oz) 980(12oz)
- 美國極黑和牛+CHOICE無骨牛小排 980(8oz) 1380(12oz)
- 日本A5上選黑毛和牛+PRIME頂級翼板牛 1480(8oz) 1780(12oz)

瘋滿足 | 牛+豚

此套餐含前菜、湯底、菜盤、附餐、40元飲品、甜點

肉量升級50%

- CHOICE日式霜降牛+臺灣梅花豚 580(8oz) 680(12oz)
- 澳洲特選牛+活菌豚腹肉 680(8oz) 780(12oz)
- PRIME頂級翼板牛+頂級松阪豬 780(8oz) 980(12oz)
- CHOICE無骨牛小排+西班牙伊比利豬 880(8oz) 1280(12oz)



新鮮可口，來自大海的美味

來點海味 **❖** 瘋海鮮

此套餐含前菜、湯底、菜盤、附餐、40元飲品、甜點

海鮮四重奏

白蝦、蛤蜊、鯛魚片、巴沙魚片

480

頂級海鮮六品

白蝦、蛤蜊、鯛魚片、小卷、巴沙魚片、干貝

580

頂級海鮮總匯

白蝦、蛤蜊、鯛魚片、小卷、巴沙魚片、干貝、花枝漿、扇貝

680



雙人套餐 X 瘋雙人

此套餐含前菜、湯底、菜盤、附餐、40元飲品、甜點

甜蜜雙人

1480元



主廚特製前菜



選湯品

和風昆布/川蜀麻辣+98/養身藥膳+98
酸菜白肉+98/季節限定+98



十八野菜

不需菜盤可更換肉/海鮮



甜蜜肉品【6oz/選二】

活南豚腹肉 CHOICE日式霜降牛
頂級松阪豬 澳洲特選牛



甜蜜海鮮總匯

白蝦、扇貝、蛤蜊、鯛魚片、
草蝦、天使紅蝦、干貝、小卷



白飯 冬粉 王子麵

其他附餐可補差價



紅玉18號豆花

餐後附上



瘋一杯40元特調飲品

其他飲品可補差價



無肉不歡

1680元



前

主廚特製前菜



湯

選湯品

和風昆布 / 川蜀麻辣+98 / 養身藥膳+98
酸菜白肉+98 / 季節限定+98



野

十八野菜

不需菜盤可更換肉/海鮮



肉

肉品四重奏【20oz】

活菌豚腹肉 CHOICE日式霜降牛
頂級松阪豬 澳洲特選牛



拼

海鮮總匯&經典火鍋料

白蝦、蛤蜊、鯛魚片、
花枝漿、綜合丸、麻辣鴨血豆腐



附

白飯 冬粉 王子麵

其他附餐可補差價



甜

紅玉18號豆花

餐後附上



飲

瘋一杯40元特調飲品

其他飲品可補差價



頂級 A5 和牛海陸

2480元



主廚特製前菜



選湯品

和風昆布/川蜀麻辣+98/養身藥膳+98
酸菜白肉+98/季節限定+98



十八野菜

不需菜盤可更換肉/海鮮



A5和牛拼盤【共10oz】

日本A5上選黑毛和牛(腿肉)
日本A5特選黑毛和牛(背肩)



頂級海鮮總匯

白蝦、蛤蜊、鯛魚片
小卷、干貝、花枝漿



白飯 冬粉 王子麵

其他附餐可補差價



紅玉18號豆花

餐後附上



瘋一杯40元特調飲品

其他飲品可補差價



三人套餐

「今天過得有滋有味」

3人

三人套餐 X 瘋三人

此套餐含前菜、湯底、菜盤、附餐、40元飲品、甜點

頂級三人海陸總匯

2280元



主廚特製前菜



選湯品

和風昆布/川蜀麻辣+98/養身藥膳+98
酸菜白肉+98/季節限定+98



十八野菜

不需菜盤可更換肉/海鮮



頂級拼盤【6oz/選三】

活菌豚腹肉 CHOICE日式霜降牛
頂級松阪豬 澳洲特選牛



海鮮拼盤

白蝦、蛤蜊、鯛魚片、
草蝦、天使紅蝦、扇貝、花枝漿



白飯 冬粉 王子麵

其他附餐可補差價



紅玉18號豆花

餐後附上



瘋一杯40元特調飲品

其他飲品可補差價



老饕和牛海陸總匯

3280元



主廚特製前菜



選湯品

和風昆布/川蜀麻辣+98/養生藥膳+98
酸菜白肉+98/季節限定+98



十八野菜

不需菜盤可更換肉/海鮮



老饕精選【共18oz】

日本A5上選黑毛和牛
PRIME頂級翼板牛 澳洲特選牛



海鮮總匯&經典火鍋料

白蝦、蛤蜊、草蝦、干貝、鯛魚片
鴨肉丸、老油條、凍豆腐、麻辣鴨血豆腐



白飯 冬粉 王子麵

其他附餐可補差價



紅玉18號豆花

餐後附上



瘋一杯40元特調飲品

其他飲品可補差價





四

人
宴
餐

「火鍋長存，風味人間」

4人

四人饗宴 X 瘋四人

此套餐含前菜、湯底、菜盤、附餐、40元飲品、甜點

四人極上海陸總匯

3280元



前
菜

主廚特製前菜



湯
品

選湯品

和風昆布/川蜀麻辣+98/養身藥膳+98
酸菜白肉+98/季節限定+98



野
菜

十八野菜

不需菜盤可更換肉/海鮮



肉
品

四肉拼盤【24oz】

頂級松阪豬 西班牙伊比利豬
CHOICE日式霜降牛 澳洲特選牛



拼
盤

海鮮總匯&經典火鍋料

白蝦、蛤蜊、鯛魚片、草蝦、天使紅蝦、干貝
小卷、花枝漿、綜合丸、麻辣鴨血豆腐



附
餐

白飯 冬粉 王子麵

其他附餐可補差價



甜
品

紅玉18號豆花

餐後附上



飲
品

瘋一杯40元特調飲品

其他飲品可補差價

【加購區】



特選龍蝦加購 +688元



豚換牛 (CHOICE無骨牛小排+頂級黃板牛) +388元



牛升級日本A5和牛 +1688元
(日本A5上選和牛+日本A5特選和牛)






瘋狂秘製滷肉飯

傳統的極致美食，在瘋一鍋完美呈現
肥瘦均勻的豬五花，佐以秘製醬汁
搭配醃黃瓜，經典奢華再現

40元



紅玉18號豆花

老師傅傳統手工金典獎鹽滷豆
搭配臺灣紅玉18號紅茶熬製的糖水
清爽而不膩

50元

「火鍋加料，讓生活更有料」



各種滿足 X 瘋單點

特選海鮮、經典火鍋料、單點肉品、附餐、蔬菜

瘋單點 | 海鮮

 龍蝦 (品種依門市現場公告)	888	白蝦 (五隻)	120
鮮蝦拼盤 (白蝦、草蝦、天使紅蝦)	180	扇貝 (四顆)	120
日本生食級干貝 (兩顆)	120	綜合魚片 (鯛魚、鱈魚、巴沙魚)	120
小卷 (三隻)	120	手工花枝漿	120
 蛤蜊	120	 手工鮮蝦花枝漿	150

瘋單點 | 火鍋料

老油條	60	 招牌麻辣鴨血豆腐	60
主廚特製前菜	60	豆皮	60
龍蝦沙拉	60	 手工蛋餃	60
海瑞香菇貢丸	60	鈴鈴卷	120
凍豆腐	60	綜合丸 (龍蝦沙拉丸、香菇貢丸、鴨肉丸)	100
 鴨肉丸	60	滷三寶	120(小) 180(大)

瘋單點 | 肉品

去骨雞腿肉	160
臺灣梅花豚	200
活菌豚腹肉	240
頂級松阪豬	320
西班牙伊比利豬	480
西班牙伊比利手切松阪豬	680
美國極黑和牛	680

頂級雪花牛	220
CHOICE 日式霜降牛	300
CHOICE 熟成板腱	340
澳洲特選牛	380
PRIME 頂級翼板牛	480
CHOICE 無骨牛小排	680
日本A5上選黑毛和牛 (細肉)	980
日本A5嚴選黑毛和牛 (骨好)	1280

瘋單點 | 副餐

白飯	20	冬粉	20	王子麵	20	土雞蛋	30
Pami日曬小細麵	40	讚岐烏龍麵	40	瘋狂秘製滷肉飯	40	紅玉紅茶豆花	50

瘋單點 | 蔬菜

玉米	60	芋頭	60	季節時蔬	100
金針菇	60	南瓜	60	綜合菇	100

服務至上，盡心竭力。

如家般舒適，
如家般可靠。

瘋一鍋不僅有滿腔的熱血，
還有盡心為您的純粹。





歡聚享樂，齊享美食。

獨樂樂，
或是，
眾樂樂。

瘋一鍋始終為您的每一刻應援。





飲茶 瘋一鍋 鍋物

CRAZY EAT POT

クレイジー

 瘋一鍋頂鮮鍋物

 crazyeatpot

 @crazyeatpot

喝一杯好茶，吃一個好鍋

•
•
•
•
•
•
•

