



韋 韋 爐 爐

頂級麻辣火鍋吃到飽
Wei Lu Spicy Pot

關於 圍圍爐爐

日子，在忙碌中被沖淡
相聚，讓粗茶淡飯生香

再多的心事，靠近爐火就化了

團聚的美好，找回生活的味道
這裡有酒有肉，等待您的故事



基本放題



海陸放題

(體驗再升級)



和牛放題

(再贈生啤暢飲)

● +399 調酒放題



套餐升級招待特調飲品暢飲

午餐	11:00am ~ 14:00pm	799	899	1,199
下午茶	14:00pm ~ 17:00pm			
晚餐	17:00pm以後	899	999	1,299
週末/例假日全時段		899	999	1,299



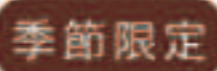
實際營業時間依百貨時間

兒童	110-140cm	50%	基於安全考量，限一大配一小
小童	110cm 以下	200	
幼童	0-3歲	Free	

- 10%服務費另計
- 用餐時間2小時，以訂位時間或第一人進場時間，開始計算
- 點餐方式請詳閱門市現場說明
- 點餐時間為1.5小時，延長用餐時間為每人400元/時
- 開瓶費500元/瓶，浪費食物超過100g酌收清潔費500元/人，兔子清潔費加收1,000元
- 須同桌同消費方式，平日可單人用餐，假日限2人以上開鍋
- 平日遇政府機關公告之國定假日、彈性放假日與勞工放假日，皆以假日價格計費
- 若有其他未盡事宜，請依門市公告為準

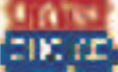


五星湯品

Stock for the hotpot/Select 2 from 5

- 101. 川蜀紅金麻辣湯 
- 102. 粵式胡椒豬肚燉雞湯 
- 103. 百蔬膠原雞豚湯
- 104. 主廚研製特色湯品 

無肉不歡

Meat

-  201. 美國Choice頂級牛腹肉
-  202. 美國Choice霜降雪花牛
-  203. 美國Choice頂級板腱牛
- 204. 澳洲穀飼300天特選牛
- 205. 美國濕式熟成翼板牛
- 206. 頂級嚴選豬梅花
- 207. 加拿大頂級松阪豬
- 208. 臺灣溫體去骨雞腿
- 209. 紐西蘭羊五花
- 210. 豪野宜蘭櫻桃鴨肉捲

海海人生

Seafood

- 301. 大白蝦
- 302. 蛤蜊
- 303. 大扇貝 
- 304. 巴沙魚 
- 305. 孔雀貝
- 306. 嚴選鱸魚
- 307. 嚴選小卷

A 海陸放題


-  A1. 頂級澳洲和牛
- A2. 紐西蘭特級牛舌 
-  A3. 美國安格斯無骨牛小排
-  A4. 西班牙伊比利豬
- A5. 頂級草蝦
- A6. 東石鮮蚶 
- A7. 精選白玉干貝 
-  B1. 日本鹿兒島A5和牛 
-  B2. 愛達荷州SRF極黑上選和牛
-  B3. 愛達荷州SRF極黑特選和牛
-  B4. 澳洲卡拉拉精品和牛
- B5. 日本干貝 
- B6. 帶殼去肚鮑魚
- B7. 廣島炸牡蠣佐塔塔醬
- B8. 黃金海老炸蝦 

\ 再招待 KIRIN 喝到飽 /

B 和牛放題

漿漿漿漿

Handmade foodball

- 401. 手打鮮蝦滑
- 402. 手打花枝漿
- 403. 蝦滑鑲油條 



遇到三寶

House special

501. 私房肥腸

502. 私房牛筋

503. 私房牛肚 **圍爐必點**



鮮菇駕到

Mushrooms

601. 白精靈菇

602. 鮮香菇

603. 杏鮑菇

604. 金針菇

605. 鴻禧菇

606. 美白菇 **圍爐必點**

607. 綜合菇 **圍爐必點**



主廚上菜

Vegetables

701. 水蓮

702. 芋頭

703. 絲瓜

704. 蓮藕

705. 高麗菜/大白菜 《依現場供應》

706. 甜玉米

707. 嚴選山藥

708. 娃娃菜

709. 玉米筍

710. 季節時蔬 **圍爐必點**



點鍋必備

Ingredients of hotpot

801. 招牌豆皮

802. 經典老油條

803. 招牌凍豆腐

804. A級蟹味棒

805. 手作豬血糕

806. 鈴鈴卷 **圍爐必點**

807. 排骨酥



好吃好丸

Dumpling&Meatball Combo

901. 手作蛋餃

902. 手作魚餃

903. 芋頭貢丸

904. 新竹海瑞貢丸 **圍爐必點**

905. 新竹海瑞香菇貢丸 **圍爐必點**

906. 手作鴨肉丸

907. 魚豆腐

908. 龍蝦沙拉包



酒肉朋友

Fried food

1001. 松露薯條 **圍爐必點**

1002. 韓式炸雞

1003. 特色椒麻鹹酥雞

1004. 雞塊佐蜂蜜芥末醬

1005. 主廚特製小菜 《季節限定》

一鍵解鎖全品項



和牛放題

\$1299

平日午餐、下午茶\$1199

再招待 KIRIN 喝到飽



基

全品項67項

美國Choice頂級牛腹肉
美國Choice霜降雪花牛
美國Choice頂級板腱牛
澳洲穀飼300天特選牛
美國濕式熟成翼板牛

頂級嚴選豬梅花
加拿大頂級松阪豬
臺灣溫體去骨雞腿
紐西蘭羊五花
豪野宜蘭櫻桃鴨肉捲



A

解鎖海陸放題

東石鮮蚶
精選白玉干貝 **圍爐必點**
頂級草蝦
西班牙伊比利豬

頂級澳洲和牛
紐西蘭特級牛舌 **圍爐必點**
美國安格斯無骨牛小排



B

和牛升級再升級

日本鹿兒島A5和牛 **圍爐必點**
愛達荷州SRF極黑上選和牛
愛達荷州SRF極黑特選和牛
澳洲卡拉拉精品和牛

帶殼去肚鮑魚 **圍爐必點**
廣島炸牡蠣佐塔塔醬
黃金海老炸蝦 **圍爐必點**
日本干貝





黃金海老炸蝦 🍤

野放的海蝦採用日本天婦羅工法技術
薄脆金黃色麵衣，搭配酸辣醬汁，爽口不膩

日本鹿兒島A5和牛

來自日本的和牛，入口即化、香氣馥郁
奶油般的口感，饕客心中的夢幻逸品



激推! B 和牛放題

げきおし!!!

再招待KIRIN生啤暢飲!



廣島炸牡蠣佐塔塔醬 🍤

飽滿多汁的大牡蠣，油炸至金黃，外酥內軟
搭配主廚特製塔塔醬，風味層次更加提升

日本干貝

貝柱捕捉後立即冷凍，保留來自海洋的味道
口感鮮嫩彈牙甘甜





主廚研製特色湯品

在圍圍爐爐也能品味世界好湯
以周遊各國為題材

《季節限定》



粵式胡椒豬肚燉雞湯

佐以胡椒中下氣暖胃，滋補效果佳
豬肚補虛損、健脾胃
廣東傳統名湯



川蜀紅金麻辣湯

只為追求獨一無二的美味
與數十種材料精煉而成
中藥材、辛香料、郫縣豆瓣醬



百蔬膠原雞豚湯

最天然的基底高湯，清甜順口
與新鮮蔬果、中藥、香料熬製
使用大量豚骨、雞骨、豬皮膠原

スープ

湯
品



療癒人心的味道，
來自舌尖的驚喜



講究牛肉的色、香、味
讓不同部位的美味最大化

來自全地球的一口牛肉



SRF 極
SNAKE RIVER FARMS.

我們的牛

不是簡單的牛

Snake River Farms (SRF)
有日本和牛細緻的油花
也有美國安格斯牛的濃厚肉味

SRF 和牛以高品質大麥、黃金小麥及名品馬鈴薯餵飼
油花分布豐富、細緻又均勻
帶有軟嫩的口感，香甜多汁

油花：

香氣：

嚼勁：




SRF | 極
SNAKE RIVER FARMS.

B 和牛放題

B2、B3
即可享用

主廚推薦

 シェフのおすすめ

松露薯條

佐以招牌松露醬，一盤再一盤的滿足
炸至金黃色馬鈴薯條，撒上蒜鹽及洋香菜葉

韓式炸雞

搭上自製韓式辣醬，在這就能品味到的韓式美味
鮮嫩多汁的雞腿肉，裹著麵衣鎖住原味

特色椒麻鹹酥雞

香、麻、辣互相交錯，適合啤酒一杯接一杯
將雞胸肉炸至金黃酥脆，搭配招牌椒麻粉
經典下酒菜，使用臺灣雞胸肉，以地瓜粉包覆

雞塊佐蜂蜜芥末醬

一口接一口的美味
酥脆的雞塊，香濃薑黃芥末帶點蜜香融合了美乃滋
當雞塊遇上了蜂蜜芥末醬——成了絕配！



酒肉朋友
Fried food

人生難免需要

酒肉朋友



讓
時
光
更
美
好



韋 韋 爐 爐

頂級麻辣火鍋吃到飽
Wei Lu Spicy Pot