



# 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



### 和牛放題

(體驗再升級) (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 ~ 21:00pm	899	999	1,299
宵夜	21:00pm ~ 24:00am			
週末/例假日全時段		899	999	1,299

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 **BB**
- 102. 粵式胡椒豬肚燉雞湯 **B**
- 103. 百蔬膠原雞豚湯
- 104. 主廚研製特色湯品 **季節限定**

## 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 **圍爐必點**
- 304. 巴沙魚 **圍爐必點**
- 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 **圍爐必點**
-  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 **圍爐必點**
- A7. 精選白玉干貝 **圍爐必點**

-  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 **圍爐必點**

- B6. 帶殼去肚鮑魚

- B7. 廣島炸牡蠣佐塔塔醬

- B8. 黃金海老炸蝦 **圍爐必點**

\ 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 **圍爐必點**



## 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

B

和牛放題

\$1299

平日午餐、下午茶\$1199

再招待 KIRIN 喝到飽



## 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



## 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



## 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





### 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



### 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



### 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



### 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》



療癒人心的味道，  
來自舌尖的驚喜

スープ

湯品







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

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！

## 雞塊佐蜂蜜芥末醬



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