

吃點鍋
喝點茶



麻 一 點

MA MORE 麻辣喝點茶



招牌 三味鍋

麻粉必選



招牌三味鍋(麻辣+菌菇+番茄)

\$490

Triple Flavor Hot Pot (Spicy+Mushroom+Tomato)



限量

有Bear來(麻辣鍋老饕最愛) \$200

Spicy Butter Bear

MA MORE!!

選點鍋

→ 加點料

→ 喝點茶

1. 菜單售價需另計10%服務費。2. 本菜單之產品形象圖係為示意圖，內容物依現場提供為主。3. 部分食材如遇季節性或其他不可抗力之因素，致使產量不足或品質不佳，為確保供餐品質，本公司將視實際需要調整。4. 【牛、豬肉產地】、【過敏原參考列表】請詳見菜本最末頁。

吃點鍋

Hotpot Stock



雙味鍋(麻辣+番茄) \$350

Twin Flavors Hot Pot (Spicy+Tomato)

雙味鍋(麻辣+菌菇) \$350

Twin Flavors Hot Pot (Spicy+Mushroom)



雙味鍋(番茄+菌菇) \$350

Twin Flavors Hot Pot (Tomato+Mushroom)



Kung Fu
Blanket Tripe

功
夫
香
毛
肚



功夫香毛肚
Kung Fu Blanket Tripe
半份\$130/全份\$260

當
家
花
旦

憤怒鳥蛋

Spicy
Bird's Egg



爆辣入鍋!!

憤怒鳥蛋
Spicy Bird's Egg
\$180/顆



麻粉必點 TOP



鮮嫩滑牛肉
Tender Beef
半份\$165
全份\$330



手工蝦滑
Handmade Minced Shrimp
半份\$190
全份\$380



魔芋脆脆
Konjac
全份\$118



麻辣鮭魚頭
Spicy Salmon Head
全份\$268
(另附辣醬) *出餐時為生食

麻粉必點

Top Selling



功夫香毛肚

Kung Fu Blanket Tripe

半份\$130/全份\$260



精選厚片黃喉(牛)

Selected Aorta (Beef)

半份\$150/全份\$300



香滷鳥蛋

Braised Bird's Egg

全份\$65



麻辣雙味拚腸

Spicy Pork Intestines

半份\$180/全份\$360



來點豬腦花

Fresh Pig Brains

半份\$130/全份\$260



蒜香爽嫩豬

Pork Strips with Garlic

半份\$160/全份\$320



憤怒鳥蛋

Spicy Bird's Egg

\$180/顆



手工紅糖糍粑

Handmade Rice Cake
with Non-centrifugal Sugar

半份\$80/全份\$160

MEAT MORE

牛
豬
羊
合
奏



無骨牛小排

Beef Short Ribs

半份\$310/全份\$620

怎
麻
都
搭



肉類

Meat



無骨牛小排

Beef Short Ribs

半份\$310/全份\$620



安格斯背肩雪花牛

Angus Beef Brisket/Flank

半份\$215/全份\$430



五花去骨鮮肥牛

Beef Short Plate

半份\$170/全份\$340



伊比利豬嫩肩胛

Iberico Pork Shoulder

半份\$215/全份\$430



田園嫩豚豬

Pork Belly

半份\$130/全份\$260



梅花豬肉

Pork Shoulder Boston Butt

半份\$125/全份\$250



蒜香爽嫩豬

Pork Strips with Garlic

半份\$160/全份\$320



五花羊肉 (組合肉)

Lamb Shoulder (Glued Meat)

半份\$185/全份\$370

鮮味入鍋
海鮮可以
麻



鮮拼鮮贏盛合(全份)

Seafood Platter

全份\$388

海鮮

Seafood



鮑魚

Abalone

全份\$190



小卷

Neritic Squid

半份\$120/全份\$240



鮮蝦

Fresh Shrimp

半份\$200/全份\$400



蛤蜊

Clams

半份\$200/全份\$400

功夫炸物小點

Kung Fu Fried Snacks



手工紅糖糍粑

Handmade Rice Cake
with Non-centrifugal Sugar

半份\$80/全份\$160



饞嘴小酥肉

Crispy Fried Pork

全份\$100

丸滑吃鍋好餃色

餃類



魚餃
Fish Dumplings
半份\$70/全份\$140



蛋餃
Egg Dumplings
半份\$50/全份\$100

綜合手工丸
(蝦球/花枝丸/牛肉丸/魚丸)
Assorted Handmade Meatballs
(Shrimp Balls / Cuttlefish Balls / Beef Balls / Fish Balls)
半份\$140/全份\$280



手工花枝滑
Handmade Cuttlefish Paste
半份\$190/全份\$380

【牛、豬肉產地】、【過敏原參考列表】請詳見最末頁

丸滑餃類

Balls/Pastes/Dumplings



綜合手工丸(蝦球/花枝丸/牛肉丸/魚丸)

Assorted Handmade Meatballs
(Shrimp Balls / Cuttlefish Balls / Beef Balls / Fish Balls)

半份\$140/全份\$280



手工花枝丸

Handmade Cuttlefish Balls

半份\$145/全份\$290



手工蝦球

Handmade Shrimp Balls

半份\$125/全份\$250



手工魚丸

Handmade Fish Balls

半份\$125/全份\$250



手工牛肉丸

Handmade Beef Balls

半份\$135/全份\$270



手工蝦滑

Handmade Minced Shrimp

半份\$190/全份\$380



爆漿龍蝦風味丸

Fried Lobster-flavored Balls

半份\$78/全份\$156



蛋餃

Egg Dumplings

半份\$50/全份\$100



魚餃

Fish Dumplings

半份\$70/全份\$140

麵點及傳統

經典好食

香香炸豆皮
Deep Fried Bean Curd
半份\$75/全份\$150



綜合鮮菇時蔬拼盤
Mixed Mushrooms and
Vegetables Platter
全份\$128



香滷豬頭肉
Braised Pork Head Meat
全份\$60

腐竹
Bean Curd
半份\$85/全份\$170

麵點及傳統

Noodles and Traditional Snacks



鴨血(水血)

Duck Blood

半份\$50/全份\$100



小香腸

Mini Sausages

全份\$110



鮮豆腐

Fresh Tofu

半份\$40/全份\$80



米血

Rice Blood Cake

半份\$40/全份\$80



起司魚豆腐

Fried Cheese Tofu with Fish Paste

半份\$75/全份\$150



腐竹

Bean Curd

半份\$85/全份\$170



老油條

Fried Bread Sticks

半份\$50/全份\$100



冬粉

Bean Noodles

全份\$55



讚岐烏龍麵

Sanuki Udon

全份\$130



王子麵

Prince Noodles

全份\$20



黃金流沙包

Golden Salted Egg Yolk Custard Buns

半份\$120/全份\$240



黑炫芝麻包

Black Sesame Buns

半份\$50/全份\$100



金銀饅頭

Traditional Golden and Silver Steamed Buns

半份\$50/全份\$100



銀絲卷

Silk-thread Rolls

半份\$50/全份\$100

生鮮時蔬

Vegetables



綜合鮮菇時蔬拼盤

Mixed Mushrooms and Vegetables Platter

全份\$128



農家貢菜

Farmhouse Vegetables

半份\$75/全份\$150



大白菜

Chinese Cabbage

半份\$55/全份\$110



高麗菜

Cabbage

半份\$65/全份\$130



水蓮

White Water Snowflake Stems

全份\$85



黃豆芽菜

Soybean Sprouts

全份\$45



南瓜

Pumpkin

半份\$45/全份\$90



芋頭

Taro

半份\$75/全份\$150



甜玉米

Sweet Corn

半份\$55/全份\$110



金針菇

Enoki Mushroom

半份\$70/全份\$140



川耳

Black Fungus

全份\$70



海帶芽

Seaweed Sprouts

全份\$35

麻呀 麻粉必飲 喝點茶

功夫紅茶拿鐵

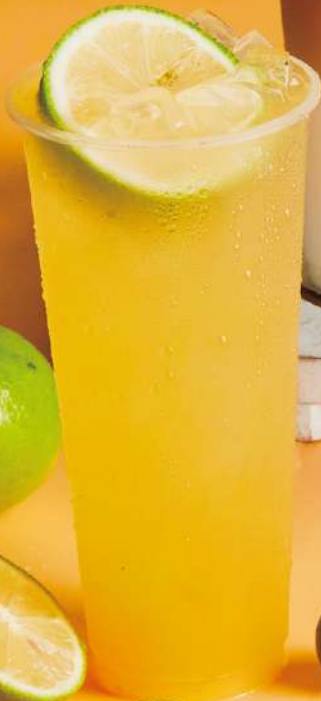
Black Tea Latte

\$85

麻辣阿華田脆果拿鐵

Spicy Ovaltine Latte with Calbee Fruit Granola

\$138



翡翠鹹檸凍飲

Salted Lemon Iced Green Tea

\$95

麻麻翡翠鹹檸凍飲

Spicy Salted Lemon Iced Green Tea

\$98

茶凍

Tea Jelly

+\$10

蜜香奶露鐵觀音茶凍

Tieguanyin Tea Jelly with honey and cream

\$50

擺盤裝飾材料非供食用

○ 甜度固定
△ 冰量固定

飲品

Beverages

配料

茶凍 +\$10
Tea Jelly

醇茶系列

- 碳焙鐵觀音 \$60
Tieguanyin Tea
- 茉莉綠茶 \$50
Jasmine Green Tea
- 功夫紅茶 \$50
Black Tea



調飲系列

- 翡翠鹹檸凍飲 \$95 ○△
Salted Lemon Iced Green Tea
- 冬瓜檸檬 \$65 ○△
Wintermelon Lemon Tea
- 冬瓜鐵觀音 \$60 ○
Wintermelon Tieguanyin Tea
- 蜂蜜風味綠茶 \$65 ○
Honey Green Tea



拿鐵系列 (含鮮奶油)

- 鐵觀音拿鐵 \$95
Tieguanyin Tea Latte
- 茉香綠茶拿鐵 \$85
Jasmine Green Tea Latte
- 功夫紅茶拿鐵 \$85
Black Tea Latte
- 冬瓜拿鐵 \$85 ○
Wintermelon Tea Latte



麻麻系列

- 麻麻翡翠鹹檸凍飲 \$98 ○△
Spicy Salted Lemon Iced Green Tea
- 麻辣阿華田脆果拿鐵 \$138 ○△
Spicy Ovaltine Latte with Calbee Fruit Granola

其他

- 可樂 330ml \$35
Coke(can)
- 雪碧 330ml \$35
Sprite(can)

- Orion沖繩生啤酒 330ml/杯 \$160
Orion Draft Beer
- 蜜香奶露鐵觀音茶凍 \$50
Tieguanyin Tea Jelly with honey and cream

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

絕世好醬

調製心法

蠔
成功的開始!!
一拌!!

自選醬料/白飯

Sauces/Rice

呷飽飽無限量供應



招牌
沾醬

特製蠔油、蔥花、
香菜、蒜末、
香油、芝麻、烏醋



丸滑
醬油沾碟

醬油、辣椒



麻醬
味碟

芝麻花生醬、
特製蠔油、花生碎



麻辣
乾碟

辣椒粉、芝麻、
蔥花、香菜

美蠔的醬來
粉重要!!

消費方式

店內基本消費每桌650元(內含10%服務費)

Minimum charge is 650NTD per table (10% service charge included)

消費方式說明-店內用餐 Notice for charge rate- In the restaurant

單點

- 1 吃點鍋-選擇湯底類型
 - 招牌三味鍋(麻辣+番茄+菌菇)
 - 雙味鍋(麻辣/番茄/菌菇 3選2)
- 2 加點料-選擇加點食材
菜單以單點方式計算
- 3 喝點茶-選擇搭配冷飲
僅提供外帶杯冷飲

自選醬料及白飯(無限續加)

1.菜單以單點方式計算，每桌基本消費650元，內含10%服務費。2.有素食及嬰兒食用需求者，得攜帶該消費者食用的外食。3.禁帶外食，若攜帶外食每樣加收100元清潔費。(若同一種外食，但下鍋的份量較多，則以內用單點的重量，來區分盤數並加收一盤100元的外食費用)。4.攜帶酒類每瓶加收100元開瓶費。5.內用皆需另計服務費10%。

湯底成份

麻辣鍋

湯底使用蔬果(蒜仁、洋蔥、青椒、青蒜、薑、青蔥)、中藥類香辛料(辣椒、八角、三奈、草果、小茴香、桂皮、青花椒、花椒、白豆蔻、草豆蔻、白芷、砂仁、肉豆蔻、香茅、甘松、蒔蘿、排草、丁香、月桂葉、良薑、橘皮、山楂、甘草、黑胡椒、白胡椒、薑粉、薑黃粉)、牛油、大豆沙拉油、米酒、蠶豆、鹽、小麥粉、油菜籽油、防腐劑(己二烯酸鉀)、黑豆豉、米、酵母、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞脂、香料、酵母萃取物、樹薯澱粉、小麥麩質、二氧化矽、焦糖色素、雞肉萃取物、葡萄糖、D-木糖、小麥麩皮、酥油(棕櫚油)、冰醋酸、聚山梨醇酐脂肪酸酯八十、馬鈴薯澱粉、羥丙基磷酸二澱粉、雞肉粉、辛烯基丁二酸鈉澱粉、葵花籽油、抗氧化劑(抗壞血酸鈉、維生素C、維生素E)、β-胡蘿蔔素、豬肉抽出物、糊精、琥珀酸二鈉、檸檬酸)共同調製。

*本產品含牛油、麩質之穀物、蠶豆、大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用。

*鍋中偶出現白色彎形物，實為辣椒胚芽，請安心食用。

番茄鍋

湯底使用蔬果(番茄、洋蔥、蒜仁、青蔥)、大豆沙拉油、牛油及番茄底料(水、番茄糊、蔗糖、釀造醋、食鹽、乙醯化己二酸二澱粉、香辛料(白胡椒、肉桂、紅辣椒、薑、丁香、肉豆蔻、芥末、月桂葉、眾香子)、玉米糖膠、D-山梨醇液70%(甜味劑)、醋、DL-胺基丙酸、DL-蘋果酸、乙二胺四醋酸二鈉、醋磺內酯鉀(甜味劑)、多磷酸鈉、苯甲酸鈉(防腐劑)、乙基麥芽醇、蔗糖素(甜味劑)、檸檬酸、檸檬香料、高果糖糖漿、蘋果汁、香料、阿拉伯膠、椰子油、D-山梨醇液、脂肪酸蔗糖酯、己二烯酸鉀(防腐劑)、橘子油(柑橘油)、丙二醇、檸檬酸鈉、偏磷酸鈉、焦磷酸鈉(無水)、焦糖色素、麥芽糊精、番茄抽出物、二氧化矽、關華豆膠、L-麩酸鈉、紅椒色素、羅勒抽出物、芥花油、百里香抽出物、番茄濃縮汁、異麥芽寡糖、糊精纖維、蜂蜜、羧甲基纖維素鈉、維生素C、異抗壞血酸鈉(抗氧化劑)、綠花椰菜苗粉、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉、玉米澱粉、雞脂、酵母萃取物、樹薯澱粉、小麥麩質、薑粉、小麥、雞肉萃取物、葡萄糖、薑黃粉、D-木糖、小麥麩皮、酥油(棕櫚油)、冰醋酸、聚山梨醇酐脂肪酸酯八十、豬肉抽出物、糊精、琥珀酸二鈉、紅葡萄酒濃縮汁、蘋果酸、食用紅色四十號、食用藍色一號、紫草)共同調製。

*本產品含牛油、堅果類、麩質之穀物及其製品，不適合其過敏體質者食用。

菌菇鍋

湯底使用豬大骨、雞骨、紅蘿蔔、姬松茸、鹿茸菌、大豆沙拉油、水、麥芽糊精、蔗糖、L-麩酸鈉、牛肝菌、食鹽、香菇抽出物、葡萄糖漿、二氧化矽、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉、雞肉萃取物、雞油、迷迭香萃取物、酵母萃取物、乙醯化己二酸二澱粉、香料、明膠、玉米糖膠、β-胡蘿蔔素(麥芽糊精、辛烯基丁二酸鈉澱粉、葵花油、抗氧化劑(L-抗壞血酸鈉、維生素C、維生素E)、β-胡蘿蔔素)、香菇抽出物、海藻糖、玉米澱粉、雞脂、樹薯澱粉、小麥麩質、薑粉、白胡椒粉、小麥、焦糖色素、葡萄糖、薑黃粉、D-木糖、小麥麩皮、酥油(棕櫚油)、冰醋酸、聚山梨醇酐脂肪酸酯)共同調製。

*本產品含麩質之穀物、蛋及其製品，不適合其過敏體質者食用。

過敏原參考列表

湯底

- 麻辣鍋 (本產品含牛油、麩質之穀物、蠶豆、大豆及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 番茄鍋 (本產品含牛油、堅果類、麩質之穀物及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 菌菇鍋 (本產品含麩質之穀物、蛋及其製品，不適合對其過敏體質者食用)

肉類

- 鮮嫩滑牛肉 (本產品含蛋及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 蒜香爽嫩豬 (本產品含蛋及其製品，不適合對其過敏體質者食用)

海鮮類

- 麻辣鮭魚頭 (本產品含魚類、麩質之穀物、蠶豆、大豆及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 鮮蝦 (本產品含甲殼類，不適合對其過敏體質者食用)
- 鮮拼鮮贏盛合 (本產品含甲殼類，不適合對其過敏體質者食用)

丸滑餃類

- 手工花枝滑 (本產品含芝麻及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 綜合手工丸 (本產品含甲殼類、魚類、芝麻、蛋及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 手工蝦球 (本產品含甲殼類、芝麻及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 手工花枝丸 (本產品含芝麻及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 手工牛肉丸 (本產品含芝麻、蛋及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 手工魚丸 (本產品含魚類、芝麻、蛋及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 爆漿龍蝦風味丸 (本產品含魚類、牛奶及大豆製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 蛋餃 (本產品含蛋、芝麻及其製品(產線製程及設備有處理蛋、魚類、麩質之穀物、蝦、頭足、堅果種子及大豆類等及其製品)，不適合對其過敏體質者食用)
- 魚餃 (本產品含魚類、芝麻、麩質之穀物及其製品(產線製程及設備有處理蛋、魚類、麩質之穀物、蝦、頭足、堅果種子及大豆類等及其製品)，不適合對其過敏體質者食用)

麵點及傳統

- 麻辣雙味拼腸 (本產品含麩質之穀物、大豆及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 手工蝦滑 (本產品含甲殼類、魚類及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 憤怒鳥蛋 (本產品含麩質之穀物、大豆、蛋及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 魔芋脆脆 (本產品含大豆、蛋及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 小香腸 (本產品含大豆及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 鮮豆腐 (本產品含大豆及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 起司魚豆腐 (本產品含魚類、大豆、蛋、甲殼類及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 香香炸豆皮 (本產品含大豆及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 腐竹 (本產品含大豆及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 老油條 (本產品含麩質之穀物及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 香滷豬頭肉 (本產品含麩質之穀物、大豆及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 黃金流沙包 (本產品含麩質之穀物、牛奶、蛋、大豆及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 黑炫芝麻包 (本產品含麩質之穀物、芝麻、牛奶、蛋及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 金銀饅頭 (本產品含麩質之穀物、大豆、牛奶、花生、蛋及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 銀絲卷 (本產品含麩質之穀物、牛奶及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 手工紅糖糰粿 (本產品含麩質之穀物、花生，不適合對其過敏體質者食用)
- 饅嘴小酥肉 (本產品含蛋及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 有BEAR來 (本產品含麩質之穀物、蠶豆、大豆及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 王子麵 (本產品含麩質之穀物、芝麻、大豆及其製品，不適合對其過敏體質者食用)
- 讚岐烏龍麵 (本產品含麩質之穀物及其製品，不適合對其過敏體質者食用)

飲料

- 鐵觀音拿鐵 (本產品含牛奶，不適合對其過敏體質者食用。該產線亦生產含芒果、花生、芝麻、牛奶、蛋、堅果類、含麩質之穀物及大豆製品)
- 茉香綠茶拿鐵 (本產品含牛奶，不適合對其過敏體質者食用。該產線亦生產含芒果、花生、芝麻、牛奶、蛋、堅果類、含麩質之穀物及大豆製品)
- 功夫紅茶拿鐵 (本產品含牛奶，不適合對其過敏體質者食用。該產線亦生產含芒果、花生、芝麻、牛奶、蛋、堅果類、含麩質之穀物及大豆製品)
- 冬瓜拿鐵 (本產品含牛奶，不適合對其過敏體質者食用。該產線亦生產含芒果、花生、芝麻、牛奶、蛋、堅果類、含麩質之穀物及大豆製品)
- 麻辣阿華田脆果拿鐵 (本產品含麩質之穀物、牛奶及其製品、堅果，不適合對其過敏體質者食用。奶素者可食用)
- 蜜香奶露鐵觀音茶凍 (本產品含牛奶，不適合對其過敏體質者食用。該產線亦生產含芒果、花生、芝麻、牛奶、蛋、堅果類、含麩質之穀物及大豆製品)

牛肉產地標示

依櫃台立牌標示公告為準

品類	餐點名稱	原產地
肉類	無骨牛小排	美國
	安格斯背肩雪花牛	美國
	五花去骨鮮肥牛	美國
	鮮嫩滑牛肉	紐西蘭
丸滑餃類	綜合手工丸：牛肉丸	紐西蘭
	手工牛肉丸	紐西蘭
麵點及傳統	功夫香毛肚	巴拿馬
	精選厚片黃喉(牛)	巴拉圭

豬肉產地標示

依櫃台立牌標示公告為準

品類	餐點名稱	原產地
湯底	菌菇鍋【豬大骨】	台灣
肉類	伊比利豬嫩肩胛	西班牙
	田園嫩豚豬	台灣
	梅花豬肉	丹麥
	蒜香爽嫩豬	台灣
丸滑餃類	綜合手工丸：牛肉丸、魚丸【豬油(脂)】	台灣
	手工牛肉丸【豬油(脂)】	台灣
	手工魚丸【豬油(脂)】	台灣
	蛋餃	加拿大
	魚餃	加拿大
麵點及傳統	來點豬腦花	台灣
	麻辣雙味拚腸	台灣
	小香腸	台灣
	香滷豬頭肉	台灣
	饅嘴小酥肉	台灣
	手工紅糖糍粑【豬油(脂)】	台灣

豆製品基改

依櫃台立牌標示公告為準

品類	餐點名稱	原產地
麵點及傳統	鮮豆腐	非基因改造黃豆(Non-GMO)
	香香炸豆皮	基因改造黃豆(GMO)
	腐竹	基因改造黃豆(GMO)



**MA
MORE!!**

台中市西區公益路248號
04-2328-0328