



精選火鍋套餐

每位 \$238 / 小童 \$168
(火鍋套餐 4 位起，請提早一天前預訂)

【秘製火鍋湯底】

泰式冬陰功鍋 • 麻辣鍋
鮮蕃茄湯鍋 • 菌菇鍋 • 藥膳鍋

【四大皇牌】

猴頭菇 • 榆耳 • 醬爆大福丸 • 竹筴

+

【雜錦豐盛火鍋盒】

招牌鮮竹卷 • 鮮豆腐 • 鮮腐竹 • 芥末芝士丸
金菇 • 鮮冬菇 • 雞尾腸 • 秋木耳 • 蘿蔔片
芋頭片 • 炸響鈴 • 櫻花大蝦 • 黑輪條
蕃茄 • 粟米 • 娃娃菜 • 唐生菜 • 時令蔬菜
素牛丸 • 萵筍片

【秘製火鍋醬料】

頭抽醬油 • 黑醋 • 麻油 • 酸辣汁 • 雲南拌醬
辣椒油 • 沙嗲醬 • 甜麵醬 • XO 醬 • 薑茸
沙茶醬 • 和風芝麻醬 • 豆瓣醬
芹菜 • 指天椒 • 腰果碎

+

手工關廟麵 及 黑麥汁

(加一服務費)

純素火鍋套餐

每位 \$238 / 小童 \$168
(火鍋套餐 4 位起，請提早一天前預訂)

【秘製火鍋湯底】

泰式冬陰功鍋 • 麻辣鍋
鮮蕃茄湯鍋 • 菌菇鍋 • 藥膳鍋

【四大皇牌】

猴頭菇 • 榆耳 • 竹筴 • 招牌鮮竹卷

+

【雜錦豐盛火鍋盒】

櫻花大蝦 • 鮮腐竹 • 鮮支竹 • 純素魚蛋
釀豆卜 • 野菜百葉豆腐 • 馬蹄墨魚丸 • 金菇
鮮冬菇 • 秋木耳 • 粟米片 • 萵筍片 • 白蘿蔔片
芋頭片 • 炸響鈴 • 鮮豆腐 • 純素蝦卷 • 娃娃菜
時令蔬菜 • 唐生菜

【秘製火鍋醬料】

頭抽醬油 • 黑醋 • 麻油 • 酸辣汁 • 雲南拌醬
辣椒油 • 沙嗲醬 • 甜麵醬 • XO 醬 • 薑茸
沙茶醬 • 和風芝麻醬 • 豆瓣醬
芹菜 • 指天椒 • 腰果碎

+

手工關廟麵 及 黑麥汁

(加一服務費)



Veggie Hotpot

\$238 p.p. / Child \$168
(min 4 persons • Booking one day in advance)

【Choice of Soup Base】

Tom Yum / Mala Spicy / Fresh Tomato /
Mushroom / Herbal

【Hot Picks】

Hedgehog Mushroom • Elm Fungus
Veggie Stuffing Ball • Bamboo Fungus

+

【Veggie Platter】

Bean Curd Wrap • Tofu • Fresh Bean Curd Stick
Mustard Cheese Ball • Enoki Mushroom
Fresh Shiitake Mushroom • Cocktail Sausage
Wood Fungus • Radish Slice • Taro Slice
Deep-fried Beancurd Crust • Veggie Prawn • Oden Slice
Tomato • Sweet Corn • Baby Cabbage • Chinese Lettuce
Seasonal Vegetable • Veggie Beef Ball • Celtnce Slice

【Dip Sauce & Condiment】

Soy Sauce • Black Vinegar • Sesame Oil
Tangy Chilli Sauce • House-made Yunnan Sauce
Chili Oil • Satay Sauce • Sweet Bean Paste • XO Sauce
Ground Ginger • Shacha Sauce • Sesame Dressing
Hot Bean Paste • Celery • Bird's Eye Chilli
Cashew Flakes

+

Guan Miao Noodles & Malt Beverage

(10% Service Charge)

Vegan Hotpot

238 p.p. / Child \$168
(min 4 persons • Booking one day in advance)

【Choice of Soup Base】

Tom Yum / Mala Spicy / Fresh Tomato /
Mushroom / Herbal

【Hot Picks】

Hedgehog Mushroom • Elm Fungus
Bamboo Fungus • Bean Curd Wrap

+

【Vegan Platter】

Vegan Prawn • Fresh Bean Curd Stick • Deep-fried
Bean Curd Stick • Vegan Fish Ball • Stuffed Bean Curd
Layered Tofu • Vegan Cuttlefish Ball • Enoki Mushroom
Fresh Shiitake Mushroom • Wood Fungus • Sweet Corn
Celtnce Slice • Radish Slice • Taro Slice • Tofu
Deep-fried Beancurd Crust • Vegan Shrimp Wrap
Baby Cabbage • Seasonal Vegetable • Chinese Lettuce

【Dip Sauce & Condiment】

Soy Sauce • Black Vinegar • Sesame Oil
Tangy Chilli Sauce • House-made Yunnan Sauce
Chili Oil • Satay Sauce • Sweet Bean Paste • XO Sauce
Ground Ginger • Shacha Sauce • Sesame Dressing
Hot Bean Paste • Celery • Bird's Eye Chilli
Cashew Flakes

+

Guan Miao Noodles & Malt Beverage

(10% Service Charge)