



極上火鍋菜單 Supreme Hotpot Menu 桌號 Table no. : _____

如果您對某些食物過敏或無法耐受，請在點餐前告知我們的工作人員。謝謝！
If you have any food allergies or intolerances, please inform a member of our staff before ordering. Thank you.

K公館秘制鍋底 The Secret Pot of K Cuisine

湯底選用精選筒骨與雞架，經過長時間熬煮至湯色乳白，釋放出濃郁骨香與鮮甜滋味。每一口都是細火慢熬的結晶，既能襯托食材的原汁原味，又能讓湯底層次更為豐富，帶來極致的火鍋饗宴。

	鴛鴦鍋 Twin Essence Pot	£16.99
--	-------------------------	--------

請選： ☐ 麻辣鍋(辣度_____)、 ☐ 酸辣鍋、 ☐ 花膠鍋、 ☐ 鮮菌鍋、 ☐ 蕃茄鍋
Please select: ☐ Spicy Pot 、 ☐ Hot & Sour Pot 、 ☐ Golden Pot、 ☐ Mushroom Pot 、
☐ Tomato Pot

	牛油麻辣濃骨鍋 Spicy Hot Pot	£16.99
--	--------------------------	--------

請選： ☐ 微辣、 ☐ 中辣、 ☐ 特辣
Please select: ☐ 🌶️ 、 ☐ 🌶️🌶️ 、 ☐ 🌶️🌶️🌶️

	養顏花膠金湯鍋 Golden Pot	£16.99
	滋味酸辣濃骨鍋 Hot & Sour Pot	£14.99
	七彩滋味鮮菌鍋 Mushroom Pot	£14.99
	極致濃郁蕃茄鍋 Tomato Pot	£14.99

精選肉類 Meat Selection

K公館對肉類的挑選極為講究，由行政總廚 Kenny 親自前往海外屠房，親身考察該環境、飼養方式及肉質品質，嚴格甄選出最優質的肉品，確保為客人帶來極致的美食體驗。

	西班牙黑毛豬臉頰肉 Spanish Iberian Pork Cheek	£14.99
	西班牙黑毛豬頸肉 Spanish Iberian Pork Collar	£12.99
	頂級吊龍 Premium Rib Eye	£9.99
	雪花肥牛 Fatty Beef	£9.99
	紐西蘭優質羊肉 New Zealand Premium Lamb	£15.99
	喝醉的小黃雞 Drunken Corn Chicken	£12.99

極品和牛系列 (限定) Supreme Wagyu Selection (Limited)

和牛嚴選自最高品質的牧場，經過細心飼養，以確保每一口都擁有極致的嫩度與豐富的大理石油花；以其獨特的雪花紋理和入口即化的口感聞名，肉質鮮嫩多汁，帶有濃郁的牛肉香氣。

	極致和牛盛宴 Wagyu Platter	£69.99
--	-------------------------	--------

日本鹿兒島 A5 西冷 (Japanese Sirloin)、日本鹿兒島 A5 中腹肉 (Japanese Top Round)、澳洲谷飼雪花 M7 西冷 (Australian Sirloin)、澳洲谷飼雪花 M7 肥牛 (Bottom Sirloin)、智利谷飼牛板健 (Feather Blade)

	日本鹿兒島 A5 西冷 Japanese Kagoshima A5 Wagyu Premium Sirloin	£58.99
	日本鹿兒島 A5 中腹肉 Japanese Kagoshima A5 Wagyu Top Round	£48.99
	澳洲谷飼雪花 M7 西冷 Australian Corn Fed M7 Wagyu Premium Sirloin	£45.99
	澳洲谷飼雪花 M7 肥牛 Australian Corn Fed M7 Wagyu Bottom Sirloin	£29.99
	智利谷飼牛板腱 Chilean Corn Fed Wagyu Feather Blade	£23.99

大地之選 Vegetable

	蔬菜盛宴 Vegetable Platter	£9.99
--	---------------------------	-------

茼蒿 (Tong Ho)、大白菜 (Chinese Leaf)、長生菜 (Long Lettuce)、西蘭花 (Tenderstem Broccoli)、玉米仔 (Baby Corn)、

	什菌盛宴 Mushroom Platter	£9.99
--	--------------------------	-------

蟹味菇 (Brown Shimeji)、雞脾菇 (King Oyster Mushroom)、金針菇 (Enoki Mushroom)、白玉菇 (White Shimeji)、海鮮菇 (Seafood Mushroom)、平菇 (Oyster Mushroom)

	至尊竹笙王 Bamboo Fungus	£12.99
	蓮藕片 Lotus Root Slices	£4.99
	新鮮淮山 Chinese Yam	£4.99
	冬瓜片 Winter Melon Slices	£4.99
	功夫土豆片 Potato Slices	£4.99
	碧綠茼筍 Celtuce	£8.99

	蘆筍 Asparagus	£6.99
	粟米仔 Baby Corn	£4.99
	肥媽自家制面筋 Handmade Gluten	£6.99
	紫菜響鈴 Soybean Roll with Seaweed	£6.99
	炸豆腐卜 Deep Fried Tofu	£4.99
	金針菇 Enoki Mushroom	£4.99
	新鮮豆腐 Fresh Tofu	£4.99

海之盛宴系列 (限定) Premium Seafood Selection (Limited)

對海鮮的挑選同樣嚴謹，精心甄選來自世界各地的頂級海鮮食材。捕撈後迅速保鮮，以維持其鮮甜口感與細膩肉質。我們選用最優質的漁獲，讓每一口都能品嚐到大海的鮮美原味。

	極致海鮮盛宴 Seafood Platter	£69.99
--	---------------------------	--------

帝王蟹腳 (King Crab Leg)、梳子蟹 (Asian Crab)、魔鬼魚柳 (Monk Fish Fillet)、鮑魚 (Abalone)、扇貝 (Scallop)、青口 (Mussel)

	阿拉斯加帝王蟹腳 Alaskan King Crab Leg	£49.99
	空運原條東星斑 Leopard Coral Grouper	£48.99
	澳洲深海鮑魚 Australian Abalone	£38.99
	空運梳子蟹 Asian Crab	£18.99
	原隻深海扇貝 Scallop	£18.99
	深海珍寶魷魚 Supreme Squid	£12.99
	魔鬼魚柳 Monk Fish Fillet	£13.99
	鮮甜基圍蝦 King Prawns	£12.99
	紐西蘭青口王 New Zealand Mussel	£9.99
	蘇格蘭珍珠蠔 Scottish Oyster	6pcs £9.99 12pcs £16.99

主廚珍藏系列 Head Chef Collection

匯聚了精心挑選的頂級食材，其中許多更是由主廚團隊親手製作，展現匠心工藝與獨特風味，每一款都承載著對食材的極致講究與對美味的執著，讓每一道料理都成為味蕾上的珍藏之作。

	自家手工魚丸拼盤 Handmade Ball Platter	£10.99
--	-----------------------------------	--------

章魚丸 (Octopus Ball)、鮮味魚羹 (Fried Fish Ball)、紫菜魚丸 (Seaweed Fish Ball)、正宗潮汕牛肉丸 (Beef Ball)

	養顏花膠 Fish Maw	£13.99
	爽脆鮮鴨腸 Duck Intestine	£13.99
	面筋蝦滑 Fried Gluten Prawn Paste	£13.99
	黑虎蝦滑 Tiger Prawn Ball	£12.99
	金沙魚腐 Fish Tofu	£8.99
	紫菜魚丸 Seaweed Fish Ball	£6.99
	章魚丸 Octopus Ball	£6.99
	鮮味魚羹 Fried Fish Ball	£6.99
	手打粒粒墨魚餅 Octopus Cake	£8.99
	三鮮魚餅 Vegetable Fish Cake	£8.99
	正宗潮汕牛肉丸 Beef Ball	£9.99
	順德魚皮餃 Fish Dumpling	£9.99
	正宗福建肉燕 Mini Pork Dumpling	£9.99
	虎皮雞腳 Fried Chicken Feet	£8.99
	鴨血 Duck Blood Jelly	£7.99
	黑松露脆皮腸 Truffle Flavour Sausage	£5.99
	日本雪蟹柳 Japanese Crab Stick	£5.99

粒粒皆辛苦 Sides

	猛刃刀削面 Slicing Noodles	£4.99
	新鮮河粉 Ho Fan	£4.99
	手打魚麵 Fish Noodles	£9.99
	黃金蛋炒飯 Egg Fried Rice	£5.99
	白飯 Boiled Rice	£3.99