



精
緻
鍋
物

GOLDEN
OSMANTHUS
HOT POT

金
桂

湯是火鍋的靈魂，食材是味覺的主角
金桂以四季草牧、浩瀚海味與山野清湯為基底
將傳統溫潤與職人細膩匠心交融
呈上一鍋值得細品的精緻鍋物饗宴



訂位專線 03-4339191 ext.8140
官方LINE @533yloil

營業
時間

平日 11:00 - 14:00 / 17:00 - 21:00
假日 11:00 - 15:00 / 17:00 - 21:00

最後點餐時間
20:00

點餐流程 Order Steps

① 選擇湯底
Soup Base

② 選擇主餐
Main Protein

③ 選擇附餐
Side Noodles / Rice

\ 套餐均附 /

當季時蔬菜盤、每日鮮蛋、季節水果、主廚甜點

\ 自助吧無限供應 /

經典醬料、飲品、義式咖啡、冰淇淋、特色小菜

用餐須知 Dining Guidelines

一、預約與入座

1. 為保障其他時段的客人權益，逾時10分鐘未抵達且未通知者，座位將依現場候位順序釋出。
2. 餐廳用餐時間為入座起計100分鐘。若現場無候位客人，則不在此限。
3. 座位將由現場人員安排，恕不指定座位。
4. 同行人數變更，請務必於預約時或提前告知，現場不一定能提供臨時併桌服務。

二、低消與支付方式

1. 每人低消為一份個人鍋套餐或共鍋費\$150+10%。
2. 接受現金、信用卡。
3. 內用將另收10%服務費。

三、火鍋共鍋規則

1. 共鍋費恕不折抵套餐、升級湯頭及單點品項。
2. 未滿6歲(含)以下之兒童免收共鍋費。
3. 為維護用餐品質，建議每鍋共鍋人數不超過兩位成人。

四、外食及酒水攜帶規範

1. 除嬰幼兒食品或有特殊醫療需求者外，餐廳禁止攜帶外食及飲料入內。
2. 若有自帶酒水需求，將酌收開瓶費\$500/桌。

五、兒童安全及環境維護

1. 店內設有電磁爐及易燙傷的器皿，請務必隨時注意兒童安全，避免孩童於廳內奔跑或碰觸電磁爐。
2. 餐廳全面禁止吸菸(含電子煙)，違者將依菸害防制法處理。
3. 為考量其他客人權益與衛生，除導盲犬外，餐廳恕不開放攜帶寵物入內。
4. 請妥善保管您的個人貴重物品，本餐廳對於失竊或遺失概不負責，若損壞餐廳物品將需照價賠償。

職人慢熬湯底 Artisan-Crafted Broths

以草牧、山林與海洋的靈感入湯，堅持慢火細熬，不添加粉料，
每一口都是自然、溫暖、清潤的真味底蘊。

①

7種湯底 | 任選1

(升級加價 NT\$128 ~ NT\$228)



馬告山當歸雞湯鍋

以原民珍香馬告與上等當歸文火細熬，香氣雅緻、湯體清潤，呈現自然山林的溫補風味。



原住民刺蔥雞湯鍋

以刺蔥清新辛香入湯，湯韻甘醇透亮，展現山野草木的純粹香氣。



南洋叻沙鍋 | 升級+NT\$128

椰奶與多重香料熬製，濃郁細緻、辛香平衡，帶出南洋特色的奢華風味。



胡椒豬肚雞湯鍋 | 升級+NT\$128

白胡椒與老母雞長時熬煮，暖胃濃香、溫潤不嗆，呈現經典粵式細膩湯底。
(內含：豬肚100克)



豚骨牛奶鍋 | 升級+NT\$128

乳白豚骨融入鮮奶，湯體滑順醇厚，完美襯托海鮮與蔬菜的自然甘甜。
(內含：菌菇80克)



成都牛油麻辣鍋 | 升級+NT\$168

以四川牛油與辛香料手工炒製，香氣深沉、麻辣協調，風味厚實馥郁。
(內含：鴨血150克)



岡山羊肉爐 | 升級+NT\$228

羊骨與多種藥材慢熬而成，湯質濃潤不羶，溫補醇香、暖意十足。
(內含：羊肉塊150克、羊大骨2隻)

精選套餐

Premium Combo Sets

2

主餐 | 3選1

NT\$ 799 桂香・初嚐套餐

以清湯為始、以肉品為主、以海味為襯，適合第一次與金桂相遇的您。

肉品6選1

美國中腹小肥牛5oz / 美國熟成板腱牛5oz / 美國熟成背肩牛5oz / 伊比利豬松坂肉5oz
紐西蘭嫩肩小羔羊5oz / 臺灣去骨肉雞腿5oz

海鮮5選2

鱸魚菲力 / 澎湖小卷 / 大蛤蜊 / 本港鮮蚶 / 魷魚片

NT\$ 999 桂香・雅饗套餐

多一點選擇、多一層風味，讓用餐更優雅從容。

肉品8選1

美國中腹小肥牛5oz / 美國熟成板腱牛5oz / 美國熟成翼板牛5oz / 美國熟成背肩牛5oz
伊比利豬梅花肉5oz / 伊比利豬松坂肉5oz / 紐西蘭嫩肩小羔羊5oz / 臺灣去骨肉雞腿5oz

海鮮7選3

鱸魚菲力 / 臺灣鯛魚 / 澎湖小卷 / 大蛤蜊 / 魷魚片 / 本港鮮蚶 / 白蝦

NT\$ 1,299 桂香・臻饗套餐

海陸極選、醇美升級，專為尋求極致飽滿風味的味蕾而生。

肉品9選1

美國中腹小肥牛5oz / 美國熟成板腱牛5oz / 美國熟成翼板牛5oz / 美國熟成牛小排5oz
美國熟成背肩牛5oz / 伊比利豬梅花肉5oz / 伊比利豬松坂肉5oz / 紐西蘭嫩肩小羔羊5oz
臺灣去骨肉雞腿5oz

海鮮9選4

鱸魚菲力 / 臺灣鯛魚 / 魷魚片 / 澎湖小卷 / 大蛤蜊 / 本港鮮蚶 / 白蝦 / 扇貝 / 大草蝦

3

附餐 | 6選1

白飯 / 米粉 / 冬粉 / 關廟麵 / 鍋燒意麵 / 河粉



單點精選

A La Carte

浩瀚海味

Ocean Treasures

活龍虎班1兩	NT\$ 60
魴魚片5oz	NT\$ 128
澎湖小卷4隻	NT\$ 128
大蛤蜊10顆	NT\$ 128
本港鮮蚶150克	NT\$ 128
凍生白蝦8隻	NT\$ 168
鱸魚菲力5oz	NT\$ 168
鯛魚片5oz	NT\$ 188
扇貝2個	NT\$ 198
廣島生蠔4顆	NT\$ 198
凍九孔鮑8顆	NT\$ 198
美國鮮干貝4顆	NT\$ 198
大草蝦4隻	NT\$ 198
天使紅蝦4隻	NT\$ 218
凍生小龍蝦1隻	NT\$ 680
活波士頓龍蝦	NT\$ 1,680

草牧家畜

Pasture & Poultry Selections

雞蛋	NT\$ 30
生鴨血	NT\$ 50
滷大腸	NT\$ 98
臺灣去骨肉雞腿1隻	NT\$ 198
雞佛	NT\$ 288
紐西蘭嫩肩小羔羊5oz	NT\$ 288
美國中腹小肥牛5oz	NT\$ 288
美國熟成板腱牛5oz	NT\$ 288
美國熟成背肩牛5oz	NT\$ 288
伊比利豬梅花肉5oz	NT\$ 328
伊比利豬松坂肉5oz	NT\$ 368
美國熟成翼板牛5oz	NT\$ 428
美國熟成牛小排5oz	NT\$ 688
日本宮崎和牛A5翼板5oz	NT\$ 988
日本熊本和牛A5紐約客5oz	NT\$ 1,280
日本熊本和牛A5肋眼5oz	NT\$ 1,280

新鮮時蔬
Seasonal Greens

高麗菜	NT\$ 50
水蓮	NT\$ 50
青江菜	NT\$ 50
玉米	NT\$ 50
芋頭片	NT\$ 50
玉米筍	NT\$ 50
秀珍菇	NT\$ 50
南瓜片	NT\$ 50
杏鮑菇	NT\$ 50
金針菇	NT\$ 50
蓮藕片	NT\$ 50
生香菇	NT\$ 50
木耳	NT\$ 50
絲瓜片	NT\$ 50
大白菜	NT\$ 50
青花菜	NT\$ 60
奶油白菜	NT\$ 98

飯麵類
Rice & Noodles

白飯/台梗九號	NT\$ 30
米粉	NT\$ 30
冬粉	NT\$ 30
鍋燒意麵	NT\$ 30

火鍋料品
Classic Hot Pot Add-ons

鑫鑫腸	NT\$ 50
凍豆腐	NT\$ 50
豆皮	NT\$ 50
豬血糕	NT\$ 50
麻糬燒	NT\$ 68
魚蛋包	NT\$ 68
魚板	NT\$ 68
蟹肉棒	NT\$ 68
貢丸	NT\$ 68
鳥蛋	NT\$ 68
年糕	NT\$ 68
黃金魚蛋	NT\$ 68
蛋餃	NT\$ 68
燕餃	NT\$ 68
花枝丸	NT\$ 68
鱈魚丸	NT\$ 68
響鈴捲	NT\$ 128
鮮蝦花枝漿	NT\$ 228

河粉	NT\$ 30
關廟麵	NT\$ 30
烏龍麵	NT\$ 60