



AMBASSADOR  
*Hsinchu*



細熬慢燉柴魚湯頭  
精挑細選在地食材  
一鍋鮮香，煮沸生活  
讓每一次的相距都值得

每人低消費點用一份套餐，滿6歲到未滿12歲兒童共鍋，每位收費NT\$300+10%

Minimum order of set meal per person.

If sharing one set meal together, extra charge for NT\$300+10% (6-11 year old only)

自備酒水，酌收酒水服務費，紅白酒類每瓶NT\$500；烈酒類每瓶NT\$800

The corkage fee: wineNT\$500 per bottle, whiskyNT\$800 per bottle

飲酒勿開車，未滿18歲者，禁止飲酒

Please do not drink and drive. Please do not drink if you are under age.

如您有對任何食物有過敏反應，請先告知我們的服務人員

If you have any food allergies, Please alert your prior to ordering

食材過敏原  
Food Allergen



### 營業時間

午餐11:30-14:30 (最後點餐14:00)

晚餐18:00-21:30 (最後點餐21:00)

## 雙人套餐 TWO-PERSON SET

美國極黑和牛雪花海陸 NT\$3,499  
(極黑和牛雪花牛250g、嚴選生蠔、生食級干貝、藍鑽蝦、季節海鮮)  
U.S Wagyu Beef Short Plate and Assorted Seafood

美國極黑和牛雪花(500g) NT\$2,499  
U.S Wagyu Beef Short Plate

究好豬極上拼盤(500g) NT\$1,999  
Pork Butt and Pork Jowl(Yunlin Selection)

### 【上述套餐皆為雙人份】

套餐皆含前菜、蔬菜盤、葛切冬粉、甜點、水果、飲品、麥茶  
(飲品選項：果汁沙瓦/蘋果汁/水果醋飲/可樂 四選二)

上述價格需外加一成服務費  
All price are subject to 10% service charge.



A SHABU  
推薦

## 單人海陸套餐 SURF AND TURF



波士頓龍蝦海陸餐 NT\$1,599  
(波士頓龍蝦半隻、雲林究好梅花豬120g、季節海鮮)  
Assorted Seafood and Pork Butt (Yunlin Selection)

美國PRIME無骨牛小排海陸餐 NT\$1,549  
(美國PRIME無骨牛小排120g、季節海鮮)  
U.S Prime Boneless Short Ribs and Assorted Seafood



日本A5黑樺和牛海陸餐 NT\$1,449  
(日本A5黑樺和牛120g、季節海鮮)  
Kurohanagyu Beef and Assorted Seafood



套餐皆包含主廚前菜、蔬菜盤、水果、甜點、麥茶 / 上述價格需外加一成服務費  
Set meal included appetizer, assorted vegetable, fruit, dessert and tea.  
All price are subject to 10% service charge.

## 肉品套餐 MEAT SHABU

A CUT  
精選

ACUT小田和牛A5海陸餐 NT\$2,700

(小田和牛120g，季節海鮮)

Kagoshima Odagyu Beef and Assorted Seafood



A CUT  
精選

ACUT小田和牛A5套餐(170g) NT\$2,900

(小田和牛產自日本鹿兒島，風味獨特，油花出眾)

Kagoshima Odagyu Beef



美國PRIME無骨牛小排(170g) NT\$1,400

(美國最高等級，油花豐富均勻，兼具軟嫩與嚼勁的層次口感)

U.S. Prime Boneless Short Ribs

日本A5黑樺和牛(170g)

NT\$1,300

Kurohanguyu Beef

套餐皆包含主廚前菜、蔬菜盤、水果、甜點、麥茶 / 上述價格需外加一成服務費

Set meal included appetizer, assorted vegetable, fruit, dessert and tea.

All price are subject to 10% service charge.

套餐  
Set meal

## 肉品套餐 MEAT SHABU

澳洲和牛三叉肉(170g) NT\$910  
(嚴選和牛後腿肉，油花獨特細緻，  
肉質細韌，輕涮三下即能入口)  
AUS Wagyu Bottom Outside Round



紐西蘭羔羊捲(170g) NT\$799  
(紐西蘭純淨水源及牧草飼養，肉質鮮嫩細緻)  
AUS Lamb Shoulder



雲林究好豬松阪肉(170g) NT\$890  
(雲林在地養殖，一頭豬只有2片，口感彈脆)  
Pork Jowl(Yunlin Selection)

雲林究好豬梅花肉(170g) NT\$799  
(瘦肉中帶有漂亮油花，口感清爽不膩)  
Pork Butt(Yunlin Selection)



究好豬產自雲林縣，推崇動物福利精神，以優質畜牧條件飼養，擁有完整產銷履歷，優質安心的鮮選食材。

日月潭18養場紅玉去骨雞腿(230g) NT\$890  
(產自日月潭，雞肉香甜無腥味)  
18 Ranch Boneless Chicken Leg



十八養場

來自日月潭的好滋味！全台首創，以頂級非基改黃豆玉米、加入獨門有機紅玉紅茶，孕育十八養場紅玉雞，並通過中央畜產會產銷履歷認證。

套餐皆包含主廚前菜、蔬菜盤、水果、甜點、麥茶 / 上述價格需外加一成服務費

Set meal included appetizer, assorted vegetable, fruit, dessert and tea.  
All price are subject to 10% service charge.

## 海鮮套餐 SEAFOOD SHABU



季節海鮮盤 NT\$2,000  
(波士頓活龍蝦半隻、挪威鮭魚、  
北海道生食等級干貝、澎湖花枝漿及季節海鮮)  
Assorted Seafood

## 蔬食套餐 VEGETABLE SHABU

健康蔬食鍋 NT\$700  
(綜合菇、季節時蔬)  
Assorted Vegetable and Mushroom



套餐皆包含主廚前菜、蔬菜盤、水果、甜點、麥茶 / 上述價格需外加一成服務費

Set meal included appetizer, assorted vegetable, fruit, dessert and tea.  
All price are subject to 10% service charge.

## 肉品類 MEAT



A CUT  
精選

A CUT小田和牛A5(120g) NT\$1,700  
(產自日本鹿兒島，風味獨特，油花出眾)  
Kagoshima Odagyu Beef

美國PRIME無骨牛小排(170g) NT\$800  
U.S. Prime Boneless Short Ribs

日本A5黑樺和牛(170g) NT\$700  
Kurohanguyu Beef

美國極黑和牛霜降雪花牛(170g) NT\$600  
U.S. Wagyu Beef Short Plate

澳洲和牛三叉肉(170g) NT\$420  
AUS Wagyu Bottom Outside Round

日月潭18養場紅玉去骨雞腿(230g) NT\$420  
18 Ranch Boneless Chicken Leg

雲林究好豬松阪肉(170g) NT\$420  
Pork Jowl(Yunlin Selection)

雲林究好豬梅花肉(170g) NT\$350  
Pork Butt(Yunlin Selection)

紐西蘭羔羊捲(170g) NT\$350  
AUS Lamb Shoulder



## 海鮮 SEAFOOD



波士頓活龍蝦  
Boston Lobster

NT\$2,200/隻

挪威鮭魚片(130g)(現流)  
Salmon

NT\$340

北海道生食等級干貝  
Hokkaido Scallop

NT\$140/顆

藍鑽蝦(6隻)  
Blue Diamond Shrimp

NT\$260

嚴選生蠔  
Oyster

NT\$130/顆

台灣鮮蚶(100g)  
Oyster

NT\$130

軟絲(80g)  
Neritic Squid

NT\$130

蛤蠣(15顆)  
Clam

NT\$130

## 職人手工小品 STARCH

南門手工蛋餃(5個) • 含豬肉製品(臺灣) Egg and Pork Dumpling	NT\$180
基隆三記手工花枝餃(6顆) • 含豬肉製品(臺灣) Keelung Only Cuttlefish Dumpling	NT\$130
基隆三記手工蝦餃(6顆) • 含豬肉製品(臺灣) Keelung Only Shrimp Dumpling	NT\$130
基隆三記手工魚餃(6顆) • 含豬肉製品(臺灣) Keelung Only Fish Dumpling	NT\$130
澎湖手工花枝漿(100g) Penghu Only Cuttlefish Paste	NT\$130
日式魚厚揚 Deep-fried Tofu and Fish Paste	NT\$130
生豆皮(非基改) Bean Curd	NT\$130
季節時蔬 Seasonal Vegetable	NT\$130
日本烤年糕 Roasted Rice Cakes	NT\$130
日本葛切冬粉 Bean Noodles	NT\$100
香米飯 Steamed Rice	NT\$30/碗
雞蛋 Egg	NT\$30/顆

## 清酒 / 利口 HOUSE SAKE

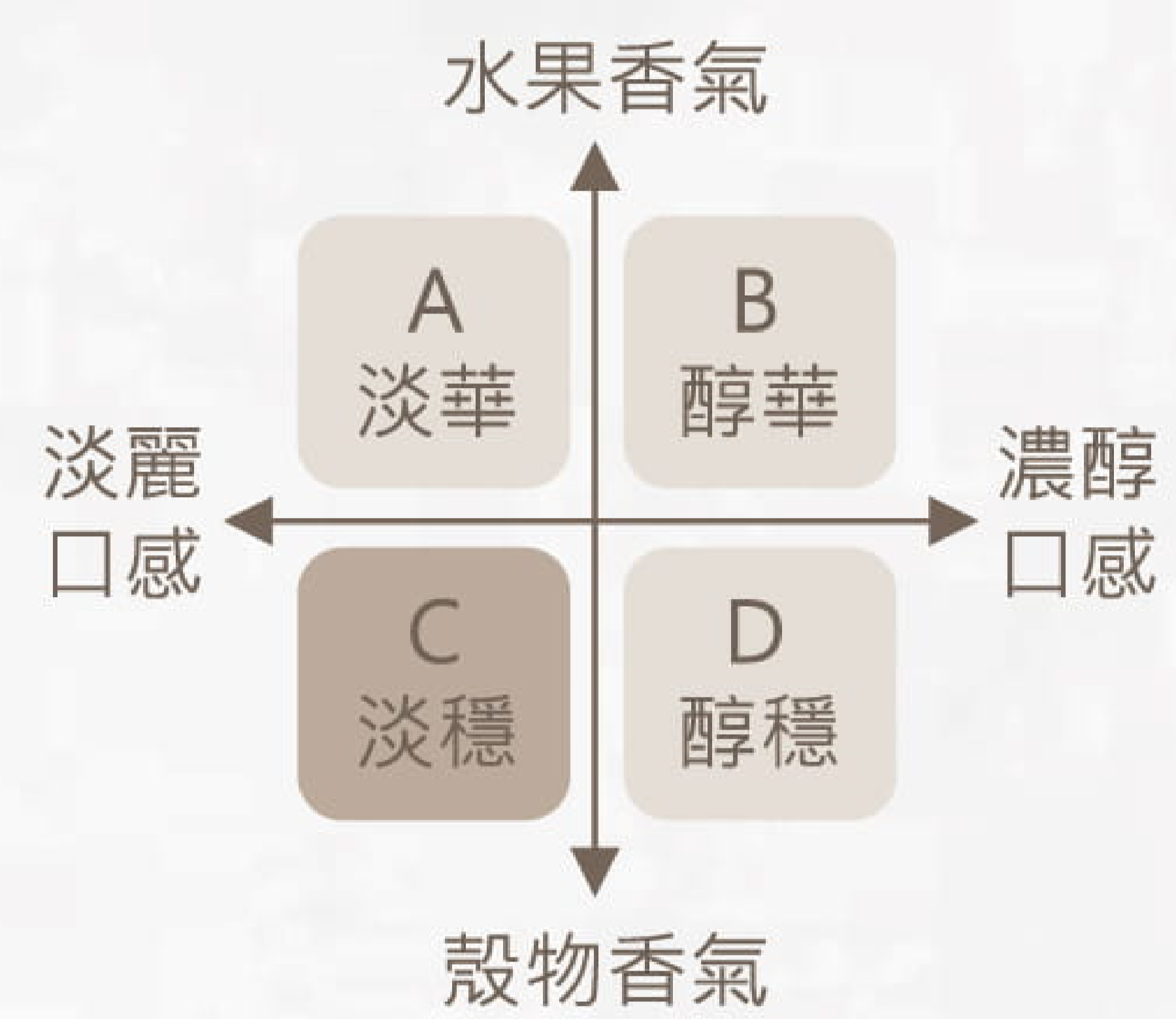


雅乃詩 清酒  
Miyabi no Uta

NT\$350/壺(300ml)

酒質淡麗清爽，口味芳醇，料理百搭，冷熱皆宜。  
是House Sake人氣酒款，也是最適初嚙清酒者的入門款代表。

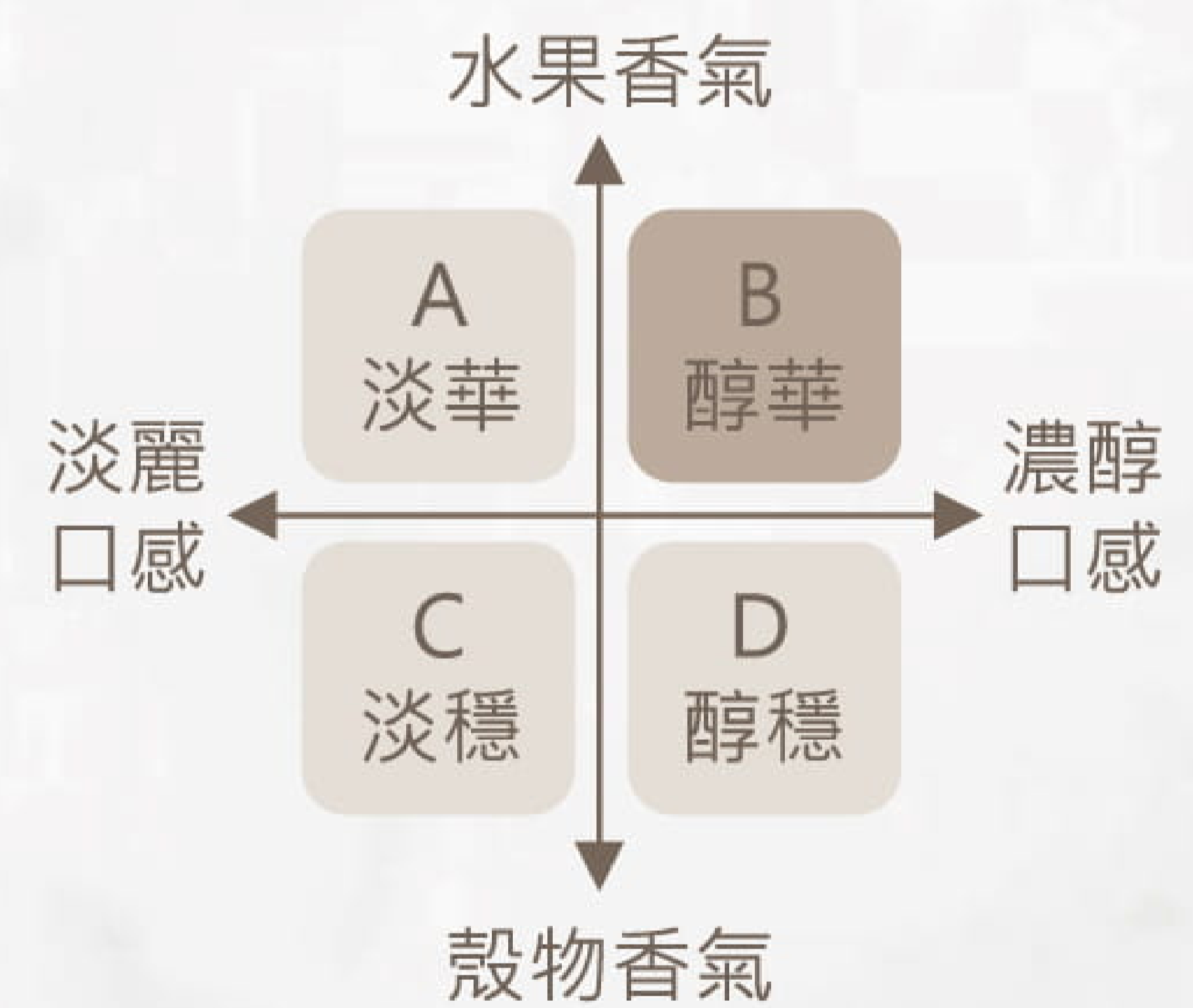
原料米：日本國產米  
酒精度數：14%



月山 月柚 K. 粕取燒酎柚子酒 NT\$260/杯(100ml)  
Gassan Yuzumoon K.

月柚K.是將島根縣產的柚子細心壓榨成果汁後混和“月山RISOPPA/粕取燒酎”所製成的柚子酒。除了能品嚐到柚子清爽滿點的口味之餘，濃密如葡萄柚般的風味中還帶有溫和的酸甜。低酒精感的口味對於沒有飲酒習慣的人來說也很平易近人。

產地：島根縣  
主要原料：粕取燒酎、  
柚子果汁、糖類  
酒精度數：8%

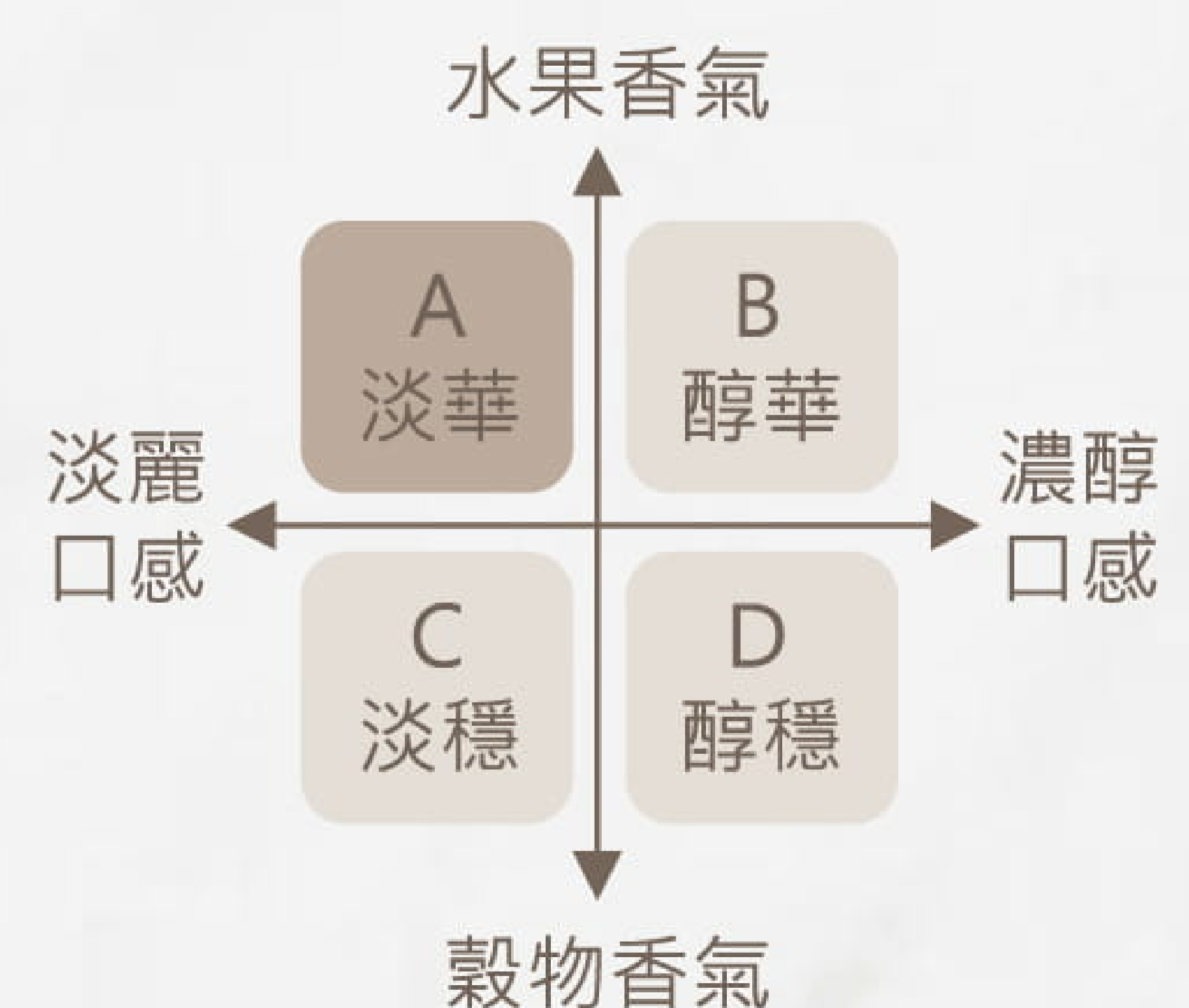


杜之藏 紫蘇梅酒  
Morinokura Shiso Umeshu

NT\$260/杯(100ml)

一抹紫蘇香、清新酸甜恰恰好! 以杜之藏自傲的純米酒為基底，加入福岡地產南高梅、紅紫蘇釀造而成，優雅明亮的梅酒香中、融合著清新雅的紫蘇香氣，寶石般美麗的酒色、非常適合以晶透的玻璃、水晶杯飲用。建議以純飲或兌加蘇打水飲用，享受不同的美味。

產地：福岡縣  
主要原料：純米酒、南高梅、  
冰糖、紅紫蘇  
酒精度數：9%



## 汽泡清酒 SPARKLING SAKE



獺祭45發泡濁酒(360ml)  
Dassai Sparking 45

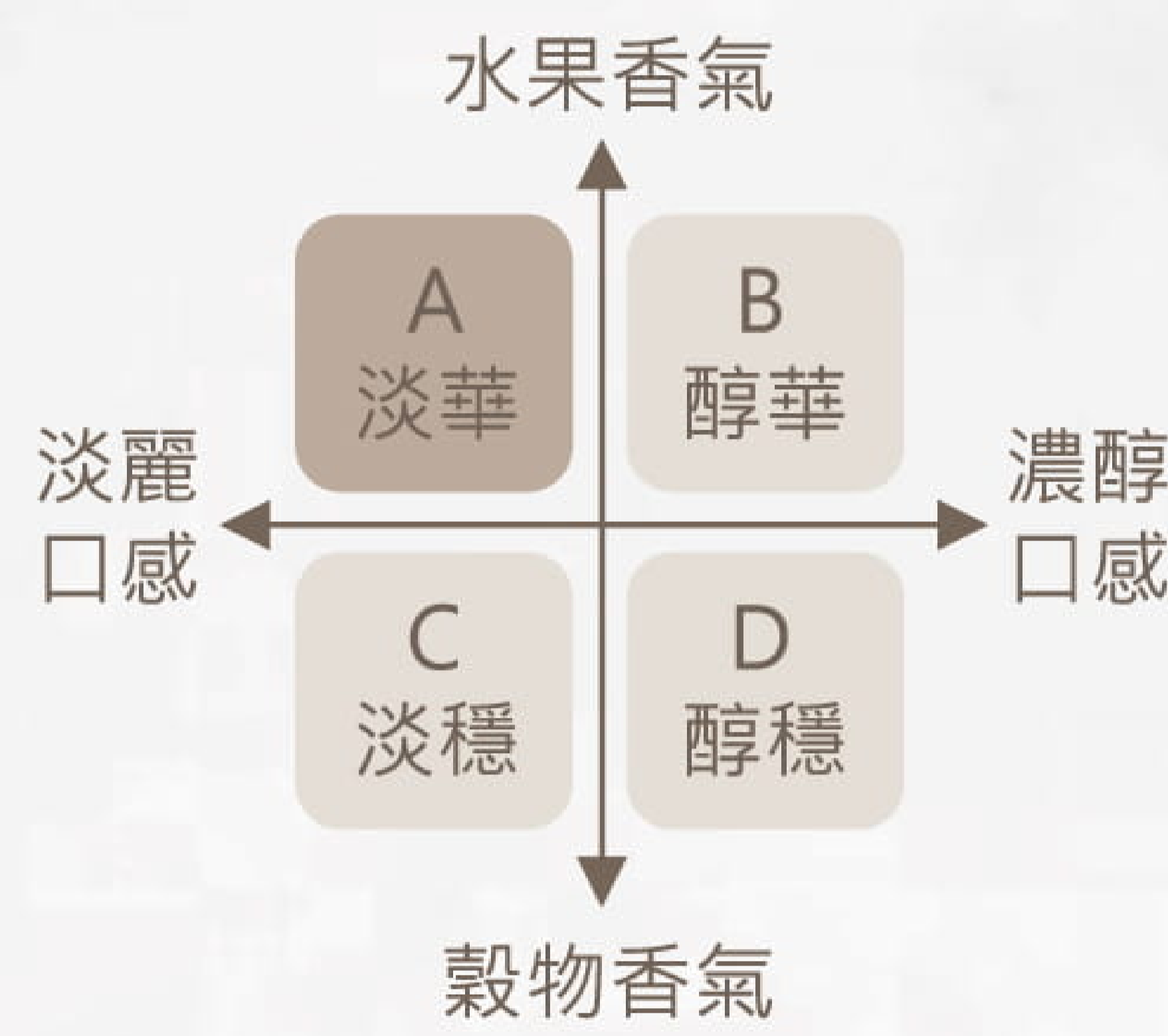
NT\$1,300/瓶

使用「獺祭 純米大吟釀45」進行瓶內二次發酵，創造出如香檳般的細緻、清新的氣泡口感。

入口是獺祭迷人的新鮮花果香氣，中段感受到些微的酸度，中度的酒體、不輕不重恰到好處的口感，尾韻帶來淡淡的果香、蜜香，輕盈俐落地令人精神爽快。

“火入”帶來較飽滿的酒體，除了有氣泡酒的清爽感外，更加突顯其層次堆疊的豐富口感。釀造過程中，特別留下如白雪般的酒醪，在清新的氣泡感中增添旨味甘甜，更顯層次。

產地：山口縣  
原料米：山田錦  
精米步合：45%  
酒精度數：13%



## 清酒 SAKE



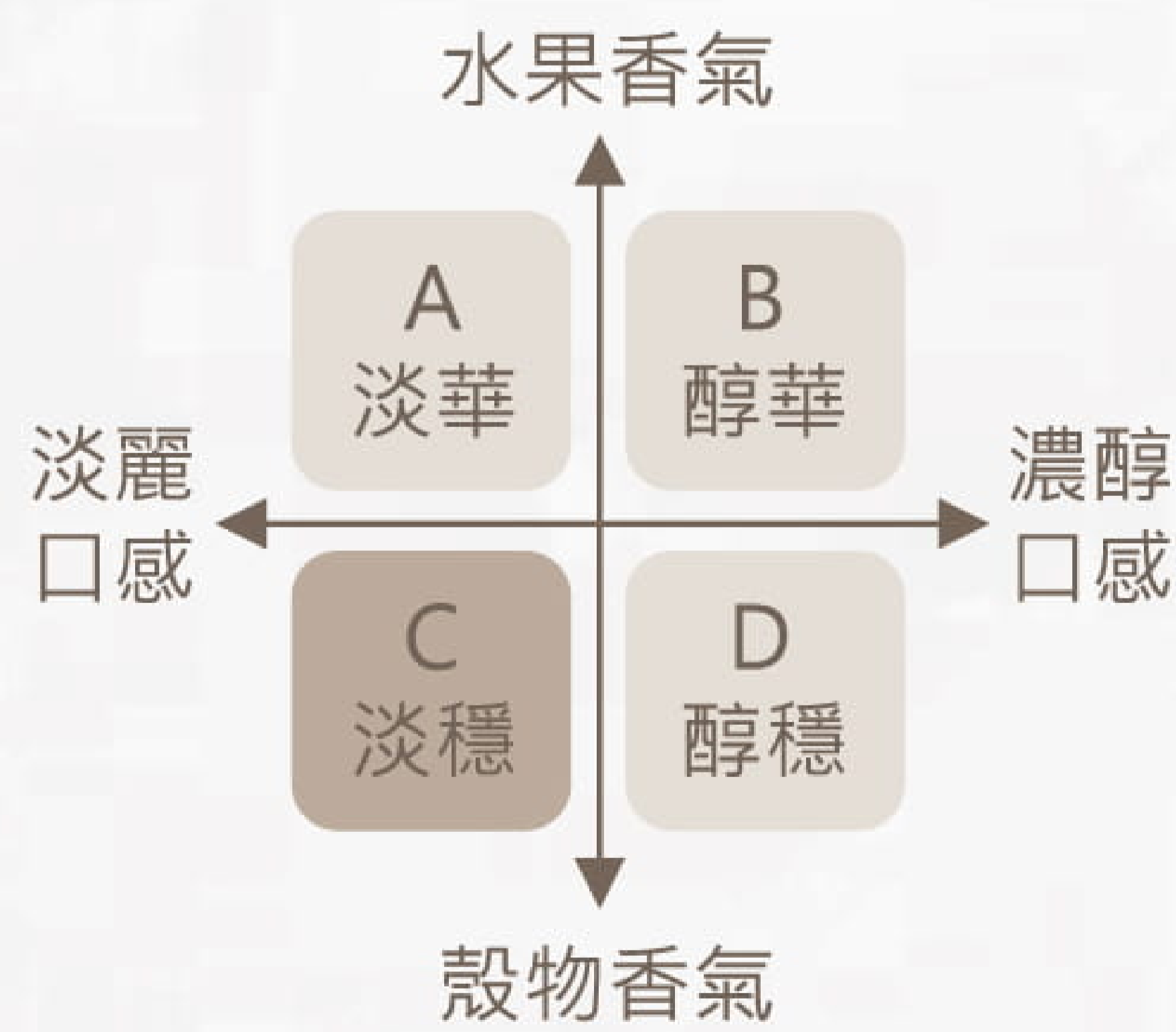
八海山 特別本釀造(300ml)  
Hakkaisan Tokubetsuhonjozo

NT\$790/瓶

八海山高級的定番本釀造，適合喜歡在深夜獨酌之人。香氣內斂、口感柔順、口味淡麗、尾韻俐落。冷熱皆宜，是八海山的招牌代表酒款。溫熱過後會散發微微麴香，可說是此酒的飲用樂趣之一。

- TEXSOM IWA 2020 金賞
- Kura Master 2019 金賞
- International Wine Challenge 2019 銀賞；2017年 銅賞

產地：新潟縣  
原料米：五百萬石  
精米步合：55%  
酒精度數：15.5%

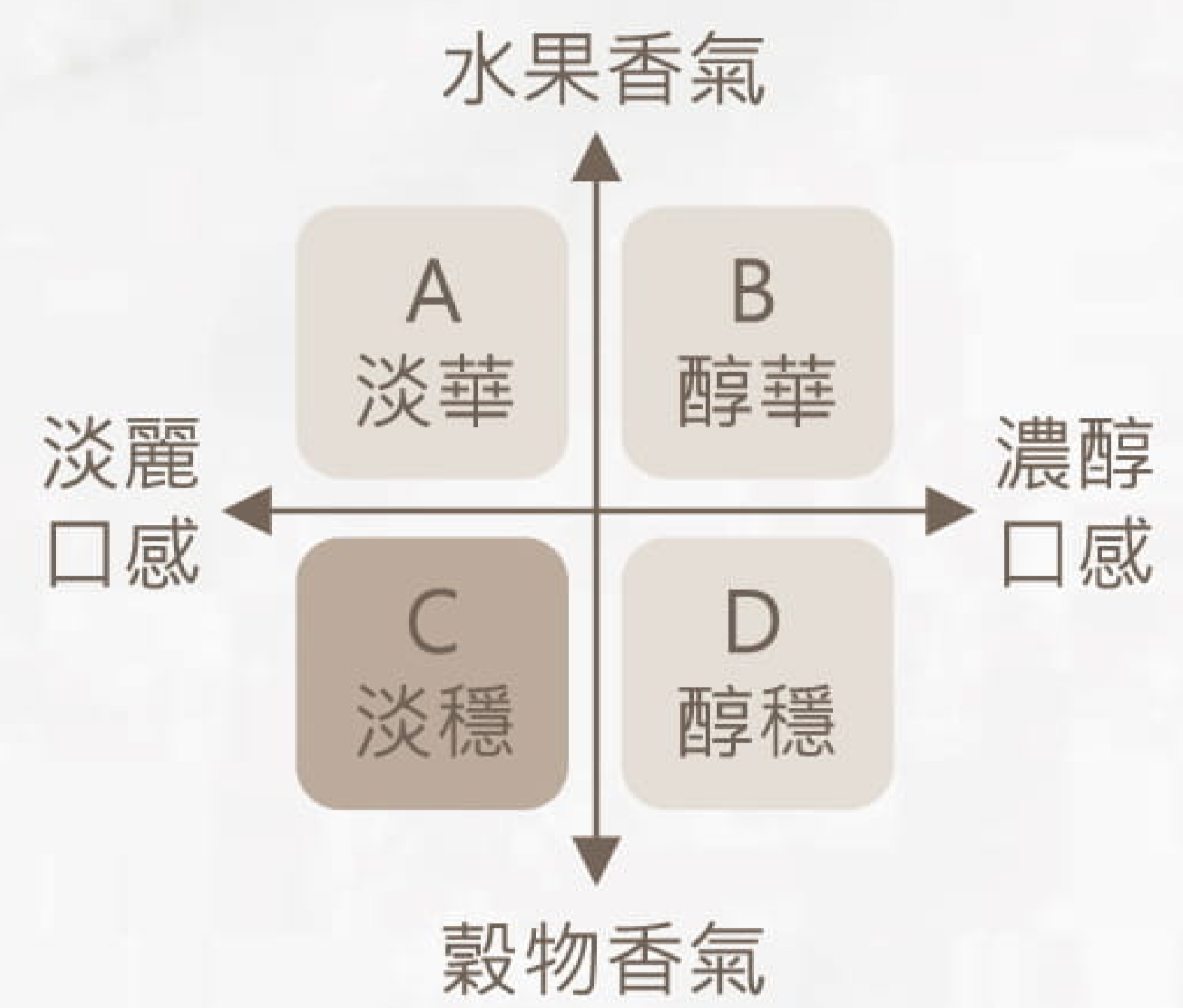




天鷹 瑞穗之鄉 辛口特別純米(300ml) NT\$690/瓶  
Tentakamizuhonosatokarakuchitokubetsujunmai

微薰淡麗，豐馥層次地初心者酒款!  
以淡麗辛口為名的五百萬石與兼具甘甜俐落特性的地產酒米-「旭之夢」釀成，醇順清香的底韻下微薰的稻米、花香後，尾韻俐落乾淨，豐馥層次的辛口系純米酒。尤其搭襯上關東煮、鰹魚昆布湯底的火鍋，滑順和諧的餘韻繚繞不絕!

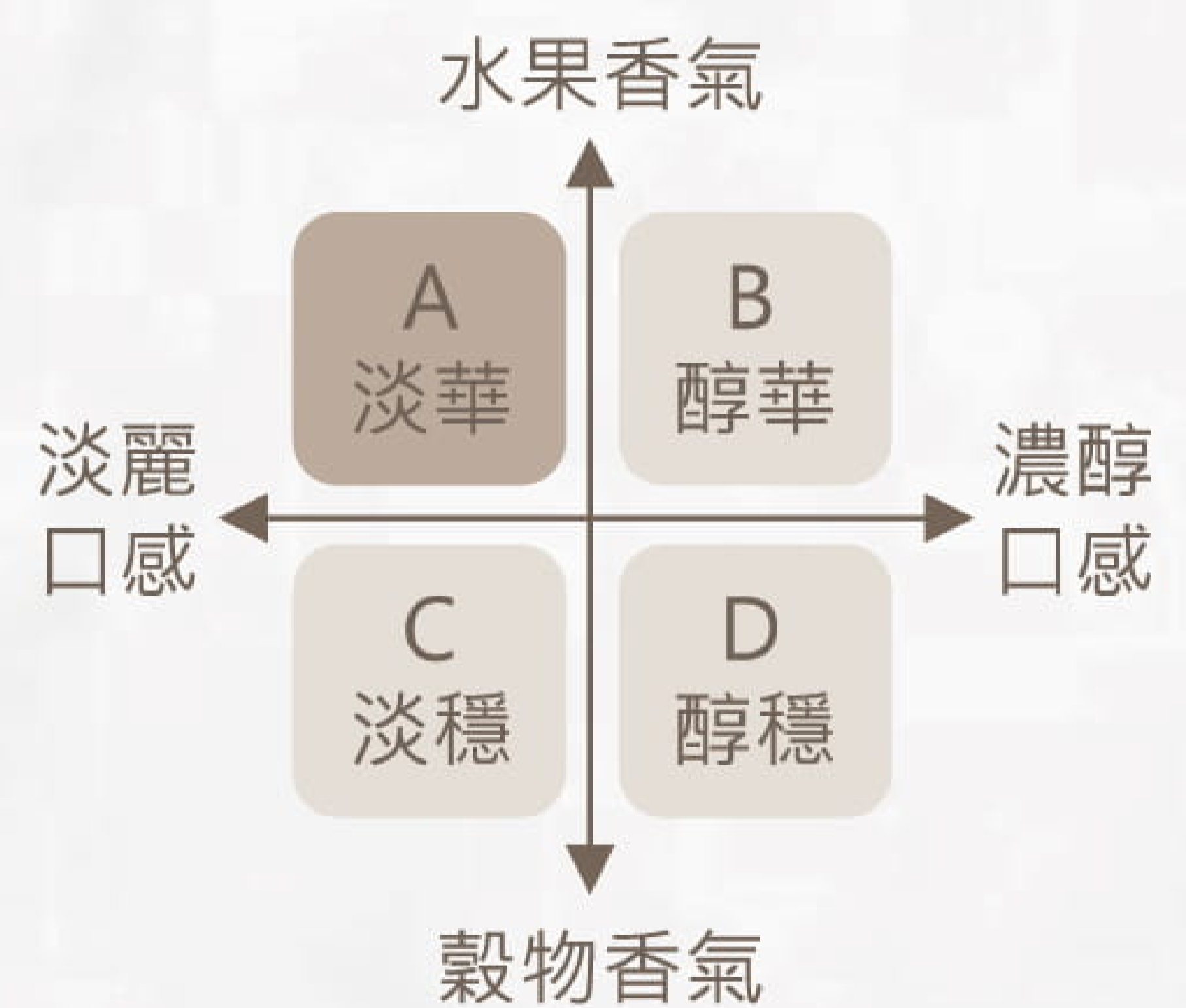
產地：栃木縣  
原料米：五百萬石、旭之夢  
精米步合：60%  
酒精度數：16%



瀨祭45純米大吟釀(300ml) NT\$1,000/瓶  
Dassai45

瀨祭的入門定番商品，使用精米至45%的山田錦，釀造出擁有令人驚豔口感的高品質純米大吟釀。  
前身為日本銷售量冠軍人氣定番品-瀨祭50，在原有的精米基礎上再提高了5%的精米，呈現出瀨祭45更加細膩、通透的口感。

產地：山口縣  
原料米：山田錦  
精米步合：45%  
酒精度數：16%

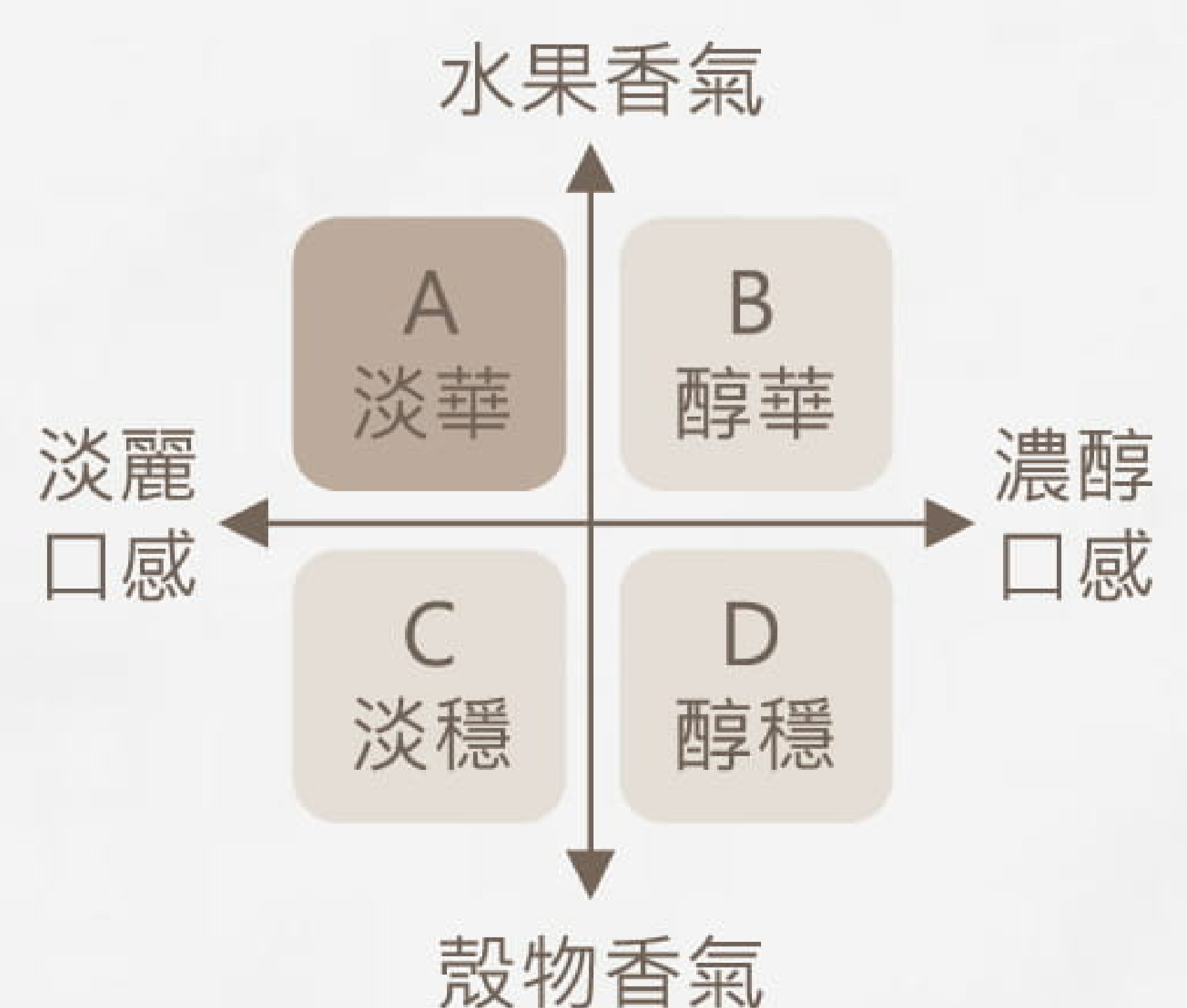


天狗舞 50 純米大吟釀(300ml) NT\$1,000/瓶  
TengumaiJunmidaiginjo50

跳脫以往天狗舞酒款的醇厚感，採用特A地區的山田錦，釀出溫和輕柔又不失芳醇的全新口感!抑揚頓挫的風味帶著些許酸度的尾韻，刺激唾液的分泌，促進食慾增添佐餐的樂趣。明顯花果香氣在口中綻放開來，是款讓人期待的明日之星酒款。

- International Wine Challenge 2019 特別推薦
- Toronto International Sake Challenge 2015 金賞

產地：石川縣  
原料米：特A區山田錦  
精米步合：50%  
酒精度數：15%





獺祭 三割九分(300ml)  
Dassai 39

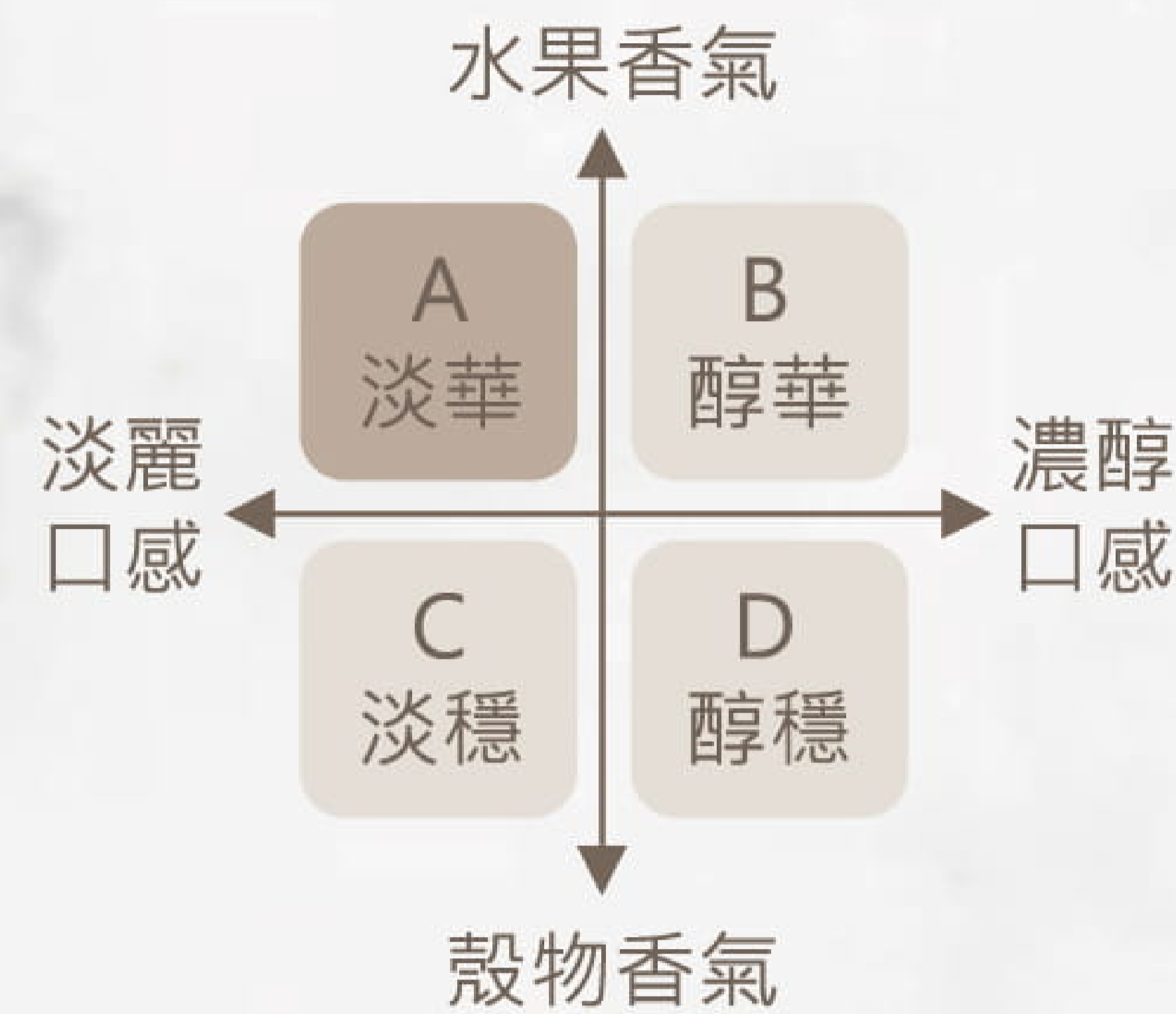
NT\$1,400/瓶

新鮮純美的花果香，表現出獺祭大方獨特的魅力。將山田錦精碾至39%，創造出華奢又高雅的風味。獺祭釀造中的進階商品。

在東京、紐約等時尚城市的Sake Bar很受歡迎!

- 廣島國稅局清酒評鑑會『以口味為主要特徵的清酒』類 2015 優等賞

產地：山口縣  
原料米：山田錦  
精米步合：39%  
酒精度數：16%



獺祭 二割三分(300ml)  
Dassai 23

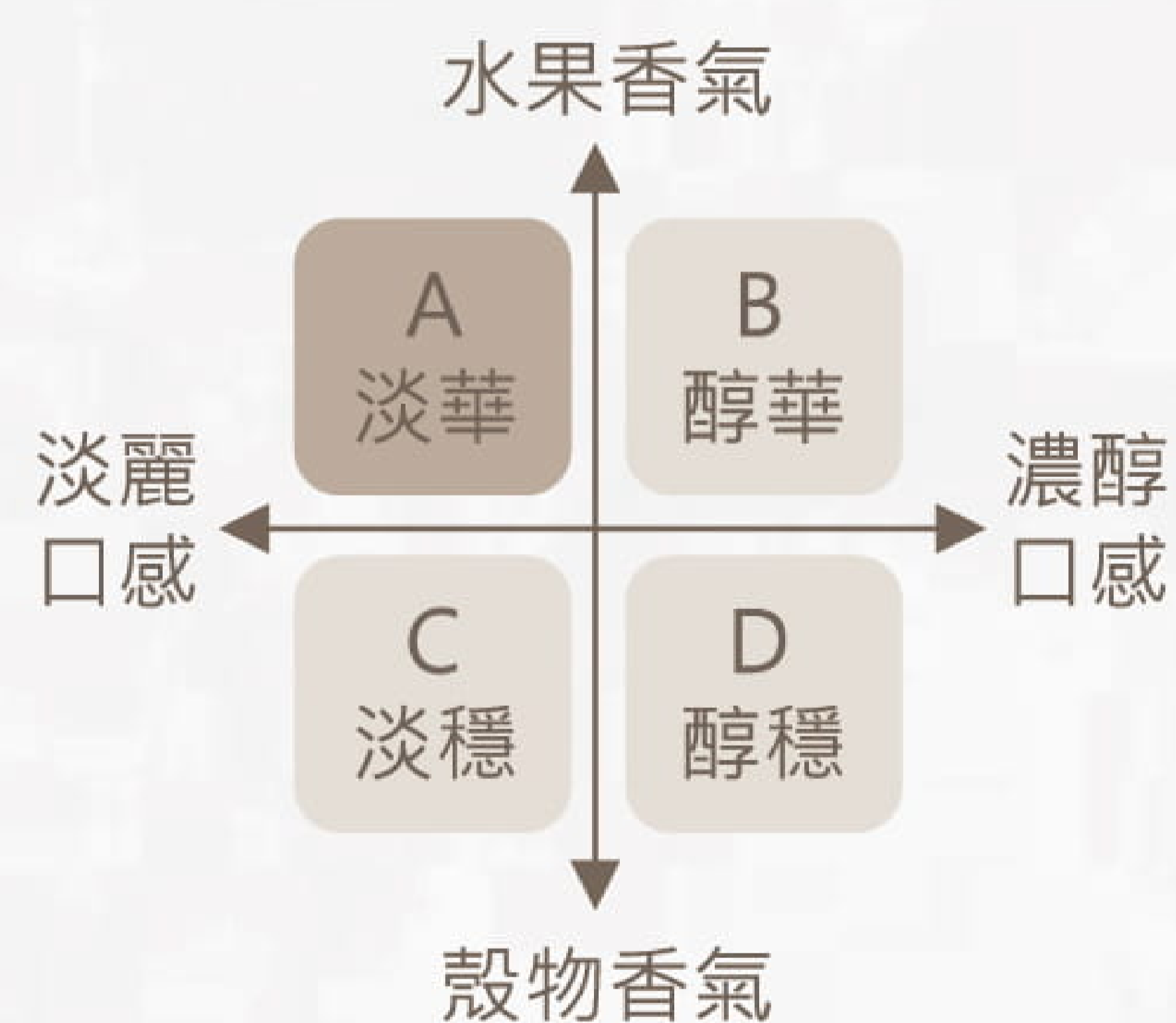
NT\$2,400/瓶

香氣撲鼻，給人優雅陶醉的感覺，酒質內斂，餘韻久久不散。米原有的華麗甜味和極微的酸味，構成了馥郁芳香純淨的口感!

一整顆山田錦只使用最中心、最精華的23%，釀造出細緻無比的風味，是低精米步合日本酒中的先驅代表。

- International Wine Challenge 2019 金賞
- Texsom Internaitonal Wine Awards 2017 金賞
- 廣島國稅局清酒評鑑會『以香氣為主要特徵的清酒』類 2015 優等賞

產地：山口縣  
原料米：山田錦  
精米步合：23%  
酒精度數：16%



月山 出雲 純米吟釀(300ml)  
Gassan Junmaiginjo Izumo

NT\$790/瓶

限定台灣發行，海外也買不到的酒款。使用島根縣產酒造好適米五百萬石精釀而成，酒質柔和順口，清淡的果香，優雅的口感，堪稱純米吟釀中的極品。

- International Wine Challenge 2017 銀賞
- The Fine Sake Awards Japan 2016 最高金賞
- The Fine Sake Awards Japan 2017 金賞

產地：島根縣  
原料米：島根產五百萬石  
精米步合：60%  
酒精度數：15%



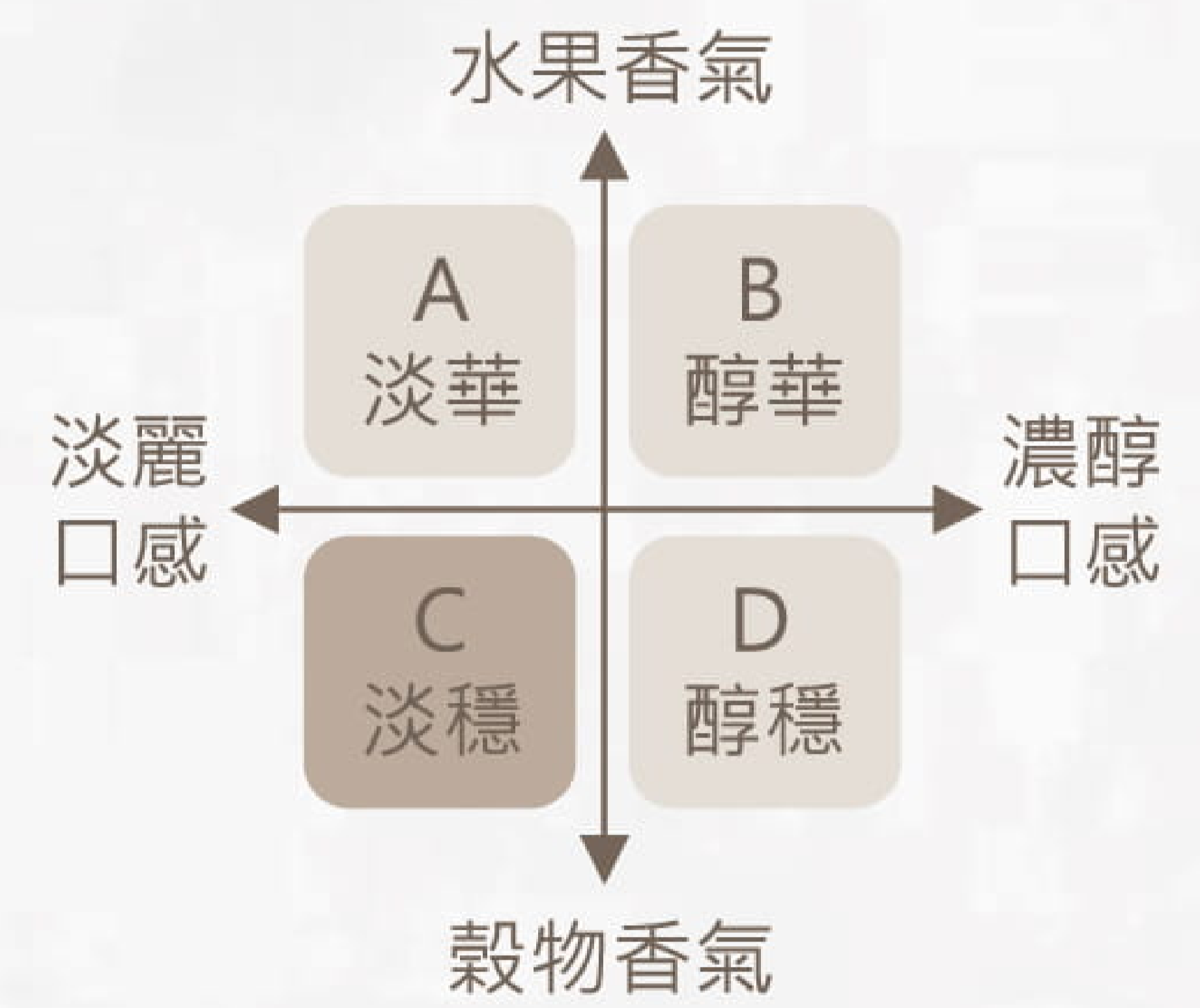
南部美人吟釀生儲藏(300ml)  
Nanbu Bijin

NT\$690/瓶



開瓶瞬間，傳來撲鼻的吟釀香氣，入喉時感到爽快俐落，其後轉化成為溫柔的綿密口感。  
以生儲藏的方式釀造，將槽榨後的生酒直接裝瓶儲藏，鎖住其清新爽快的香氣，並在出貨前才進行一次火入，保留了生酒年輕奔放的氣質，並隨著溫度變化可以感受到屬於火入帶來的內斂、綿密口感。  
除了傳統的和食壽司外，也適合與調味較濃郁的醬燒料理搭配品飲。

產地：岩手縣  
原料米：美山錦  
精米步合：60%  
酒精度數：14%



## 紅白酒 HOUSE WINE

精選紅酒  
Red Wine

NT\$200/杯

精選白酒  
White Wine

NT\$200/杯

## 啤酒 BEER

朝日  
Asahi

NT\$180/瓶

可樂娜  
Corona

NT\$180/瓶

海尼根  
Heineken

NT\$180/瓶

麒麟  
Kirin

NT\$180/瓶

台灣金牌啤酒  
Taiwan Beer Gold Medal

NT\$200/瓶

台灣生啤酒(400c.c)  
Taiwan Draft Beer

NT\$180/杯

特別  
推薦

## 果汁沙瓦 JUICE SOUR

白桃沙瓦 NT\$150/瓶  
White Peach Sour

蘋果沙瓦 NT\$150/瓶  
Apple Sour

## 新鮮果汁 FRESH FRUIT JUICE

柳橙汁 NT\$220/杯  
Orange

葡萄柚汁 NT\$220/杯  
Grapefruit

奇異果汁 NT\$220/杯  
Kiwi

西瓜汁 NT\$220/杯  
Watermelon

## 礦泉水 MINERAL WATER

沛綠雅 NT\$150/瓶  
Perrier

依雲(300ml) NT\$150/瓶  
Evian



## 冷飲 SOFT DRINKS

可樂(330ml) NT\$150/瓶  
Coke

零卡可樂(330ml) NT\$150/瓶  
Zero Coke

雪碧(330ml) NT\$150/瓶  
Sprite

特別  
推薦

日本木村汽水(240ml) NT\$160/瓶  
(白桃/白葡萄/柚子)  
Soda Pop  
(White Peach/White Grape/Grapefruit)

靜岡綠茶可樂(240ml) NT\$160/瓶  
Shizuoka Green Tea COLA



每月  
精選

## 精選咖啡 COFFEE SELECTION

招牌咖啡 Regular Coffee	NT\$200/壺
卡布奇諾 Cappuccino	NT\$200/杯
拿鐵咖啡 Latte	NT\$200/杯
濃縮咖啡 Espresso	NT\$180//杯

## 精選茶品 TEA SELECTION

烏龍茶 Oolong Tea	NT\$200/壺
茉莉香片 Jasmine Tea	NT\$200/壺
普洱茶 Pu'erh Tea	NT\$200/壺
大吉嶺紅茶 Darjeeling Tea	NT\$200/壺
柑橘花茶 Chamomile Citrus Tea (No Caffeine)	NT\$200/壺

上述價格需外加一成服務費  
All price are subject to 10% service charge.

## A SHABU 使用湯底

### 昆布湯(純素)

- 昆布食材及風味調味料 (味醂) 共同調製
- 內容物：水、昆布、味醂【麥芽糖漿、釀造調味料(米、米麴)、食鹽、調味劑(胺基乙酸-L-麩酸鈉)、檸檬酸】、鹽、糖

### 柴魚高湯(葷)

- 柴魚食材及風味調味料 (味醂) 共同調製
- 內容物：水、味醂【麥芽糖漿、釀造調味料(米、米麴)、食鹽、調味劑(胺基乙酸-L-麩酸鈉)、檸檬酸】、柴魚片【鰹魚、鯖魚】、鹽、糖