

圈的故事

源自中华火锅的千年饮食传统，我们营造以共聚、调和、滋养为核心理念，呈现一场温暖而亲近的味觉盛宴。

我们的烹饪之道植根于中华饮食文化传统，并以现代餐饮理念重新诠释。遵循酸、甜、苦、辣、咸五味调和的原则，在每一锅汤底与每一道菜品中营造和谐风味。

我们与新加坡本地农场和渔场紧密合作，遵循时令规律选用责任种植的蔬菜，可持续捕捞的海鲜及本地培育的菌菇。这样既缩短了食物的里程，更突显了食材自然成熟的最佳风味。

以精心熬制的汤底为灵魂，搭配优质肉类、新鲜海鲜和时令蔬果以及自制调料。西班牙“乔斯伯”烤炉炭烤美食以及暖心的面条或米饭，让您的用餐体验更加完美。

每一锅火锅的呈现，皆遵循简约、耐心与和谐之道——以此成就令人慰藉、滋养身心且呈现真味的料理。

在圣淘沙名胜世界中心地带，我们为您打造轻松而精致的火锅体验，是与亲朋好友欢聚的理想之选。

火锅体验

1

首先请选择您的汤底

2

自制蘸酱

3

享用优质肉类、新鲜海鲜和时令蔬菜，所有菜肴均在您的餐桌上精心烹制。

4

再配上面条、米饭或本店特色甜点，完美的一餐



汤底

新加坡“招牌”叻沙汤 18

浓郁的椰奶汤底，层层叠叠地铺上干香料、香草和辣椒，灵感源自经典的新加坡叻沙。口感顺滑，香气扑鼻，微辣适中，与海鲜、豆腐和面条堪称绝配。

经典四川麻辣 20

浓郁芬芳的四川花椒、干辣椒和各种温性香料熬制而成的汤底，带来标志性的麻辣口感。汤汁浓郁、辛辣鲜香，与肉类、海鲜和蔬菜堪称绝配。

大骨胡椒汤 16

用优质骨头慢火熬制而成的浓郁汤底，口感醇厚，带有天然的甜味。汤汁浓郁，营养丰富，温暖人心与肉类、蔬菜和面条搭配堪称完美。

胶原蛋白草本鸡汤 20

用散养鸡和中式药材慢火熬制而成的营养丰富的鸡汤，富含天然胶原蛋白。鲜美可口、暖胃、搭配蔬菜、豆腐和鸡块堪称绝配。

传统粥汤 14

慢火熬制，米汤醇厚顺滑，散发着天然的甜味。清甜、营养、舒缓是搭配海鲜、蔬菜和肉片的理想之选。

传统酸菜鱼汤 18

用传统发酵芥菜熬制而成的浓郁鲜香的汤底，带来柔和的酸味和醇厚的口感。色泽鲜亮，十分开胃，味道均衡是搭配鱼类、海鲜和切片肉类的理想之选。

 坚果  乳制品  贝类  麸质  猪肉  可持续农作物  素食者

所有价格需另加10%的服务费及现行政府税。如您有特殊饮食要求或过敏情况，请告知我们。

肉

澳洲和牛牛肩肉 28

肉质油花分布均匀，牛肉风味浓郁，带有天然甜味。
非常适合用浓郁的肉汤或胶原蛋白肉汤慢炖。

美国“认证安格斯”牛小排肉 18

肉质纹理清晰，鲜嫩多汁，味道浓郁鲜美。
最适合搭配浓郁、辛辣或以骨头熬制的汤底享用。

甘榜鸡腿肉 12

散养，肉质紧实，味道浓郁，非常适合做清汤、药膳汤或粥。

伊比利亚猪梅花肉 12

细腻的雪花纹分布确保肉质柔嫩，带来奢华醇厚的口感体验。
既可搭配清雅高汤亦能驾驭醇厚汤底。

切片盐渍草饲澳洲羊肩肉 16

口感清爽，香气浓郁，带有天然甜味。
与草本清汤及温补浓汤皆相得益彰。

澳大利亚有机猪五花肉 18

肉质鲜嫩多汁，肥瘦相间，令人垂涎。
最适合用鲜美的汤汁或酸菜汤慢炖。












午餐肉 12

调味猪肉午餐肉

 坚果  乳制品  贝类  麸质  猪肉  可持续农作物  素食者

所有价格需另加10%的服务费及现行政府税。如您有特殊饮食要求或过敏情况，请告知我们。

海鲜

- 鲜活黑虎虾**   26
三只
口感天然甘甜，肉质紧实多汁。
用香料或麻辣汤汁慢煮后风味更佳。
- 手打虾滑**   16
保留天然甜味和弹牙口感
一款令人倍感温暖的经典之作，可为任何汤底增添风味。
- 鱿鱼圈**  18
口感清新爽口，略带嚼劲。
非常适合快速烹制鲜美或辛辣的汤品。
- 北海道扇贝**  32
两只
肉质饱满、鲜嫩，略带甜味。
为保持其纯正风味，最好用清汤或药材汤烹制。
- 鳕鱼鱼肚**  24
丝滑而略带弹性的质地而备受推崇，能完美吸收各种味道。
传统上常用于浓郁的草药汤或胶原蛋白汤中享用。
- 鲜活波士顿龙虾**   64
600-800克
肉质鲜嫩甜美，味道浓郁醇厚。
非常适合清汤、胶原蛋白汤或酸菜汤
- 鲜活韩国鲍鱼**  48
两只
肉质紧实，略带咸鲜，口感醇厚。
最适合搭配清淡的汤底、药材汤底或粥底享用。
- 鳕鱼片**  38
口感细腻酥脆，带有天然甜味，回味清爽。
最适合用清汤、药材汤或粥汤轻轻煨煮。

 坚果  乳制品  贝类  麸质  猪肉  可持续农作物  素食者

所有价格需另加10%的服务费及现行政府税。如您有特殊饮食要求或过敏情况，请告知我们。

本地养殖鱼

每一百克

鲈鱼

18

本地产，质地细腻，口感微甜。
非常适合清汤、药膳汤和粥。

巨型石斑鱼

28

丰盈质地与天然醇厚本味备受推崇。
最宜搭配骨汤或胶原汤底烹煮，以升华其风味层次。

大理石虾虎鱼

28

质地紧实，味道天然甘甜清爽。
最好用清澈的、草药味的或特制的骨汤慢煮。

秘制风味佳品

手制臻选鸡膳珍品

8

清淡、嫩滑、调味清淡
非常适合用来制作清淡芳香的汤品。

手制臻选猪饊珍品

8

肉质鲜嫩多汁，味道鲜美，口感紧实。
它与浓郁的汤底和辛辣的汤底都很搭。

手制臻选牛肉佳肴

12

手工制作，口感弹牙，牛肉味浓郁。
令人倍感温暖的经典之作，适合搭配各种汤底。

手制臻选虾饊佳品

14

选用新鲜虾仁制成，保留天然鲜甜，口感细腻。
清汤、药材汤或粥汤皆宜。

 坚果  乳制品  贝类  麸质  猪肉  可持续农作物  素食者

所有价格需另加10%的服务费及现行政府税。如您有特殊饮食要求或过敏情况，请告知我们。

饺子

猪肉白菜饺子

8

鲜嫩多汁的猪肉搭配爽脆的白菜，精心调味，手工包裹。
经典之作，口感天然香甜，味道均衡。

韭菜鸡蛋饺子

6

香葱与嫩滑的炒蛋，带来轻盈舒适的口感。
味道清淡鲜美，清汤或粥汤皆宜。

本地种植的 蔬菜和蘑菇

小白菜

6

爽脆微甜的蔬菜，口感鲜嫩

大白菜

6

小火慢炖后，口感天然香甜，令人感到舒适。

菠菜

4

叶片轻盈嫩滑，带有清爽的植物香气。

罗马生菜

6

清新爽脆，略带甜味

香菇

8

香气浓郁，天然富含鲜味

金针菇

6

口感细腻，略带甜味，柔嫩

杏鲍菇









8

肉质紧实有嚼劲，带有淡雅的大地风味






 坚果  乳制品  贝类  麸质  猪肉  可持续农作物  素食者

所有价格需另加10%的服务费及现行政府税。如您有特殊饮食要求或过敏情况，请告知我们。

大豆和根茎类蔬菜

- 嫩豆腐**  4
柔软、顺滑、口感清爽
- 响铃卷**  4
轻轻铺开，以便更好地吸收肉汤
- 腐竹**  4
薄而丝滑的面片，带有精致的豆香味
- 茼蒿**  6
香气浓郁，略带苦味，增添了平衡感。
- 土豆**  6
令人感到舒适，微甜且满足
- 甜玉米**   8
多汁且天然香甜
- 莲藕**  8
口感清爽，余味清新







精致前菜

- 脆皮鱼皮**  8
轻柔调味，带来蓬松酥脆的口感和鲜美的回味。
- 日本黄瓜**  6
清凉、爽口、令人神清气爽，略带酸味
- 金黄酥脆有机五花肉**  18
酥脆的鸡皮包裹着鲜嫩多汁的肉层，口感丰富，令人沉醉。
- 荔枝虾球**   8
手工制作的荔枝虾球，口感弹牙，天然香甜。





 坚果  乳制品  贝类  麸质  猪肉  可持续农作物  素食者

所有价格需另加10%的服务费及现行政府税。如您有特殊饮食要求或过敏情况，请告知我们。

主食

- 精选五行鱼面**   10
新鲜烹制，口感饱满，汤汁吸收极佳。
- 拉面**   6
新鲜烹制，口感饱满，汤汁吸收极佳。
- 粉丝**  4
轻盈丝滑，非常适合吸收各种味道。
- 乌冬面** 6
面条劲道爽滑，口感劲道。
- 米饭**  3
简单而令人感到舒适的永恒伴奏。

甜品

- 四川冰粉**   12
一款清爽的刨冰甜点，融入了四川香料，口感轻盈冰凉
- 百香果冰沙**  12
棉花糖
- 时令新鲜水果**  10
精选新鲜采摘的水果，天然香甜，色泽诱人。

 坚果  乳制品  贝类  麸质  猪肉  可持续农作物  素食者



所有价格需另加10%的服务费及现行政府税。如您有特殊饮食要求或过敏情况，请告知我们。

招牌五行火锅套餐



68⁺⁺ 每位

精心挑选的肉类、海鲜和蔬菜拼盘

精选招牌汤底

新加坡招牌叻沙  | 经典四川麻辣汤  | 骨椒汤 | 胶原蛋白药膳鸡  | 传统粥  | 传统酸菜 



优质新鲜海鲜

鲜活黑虎虾  | 北海道扇贝 | 鲜活韩国鲍鱼
活波士顿龙虾 (需补充 60⁺⁺) 



精选优质肉类

澳洲有机五花肉 | 美国“认证安格斯”牛小排肉 | 甘榜鸡腿肉 | 切片盐渍草饲澳洲羊肩肉

自制美食

手工精选牛肉美食 | 手工鲜虾美食   | 手工鸡肉美食



本地种植的蔬菜和蘑菇

小白菜 | 大白菜 | 菠菜 | 杏鲍菇 | 香菇  

大豆和根类蔬菜

响铃卷  | 嫩豆腐  | 土豆  | 甜玉米 

面条

精选五行鱼面  

甜点

时令新鲜水果 | 百香果冰沙 

 坚果  乳制品  贝类  麸质  猪肉  可持续农作物  素食者



所有价格需另加10%的服务费及现行政府税。如您有特殊饮食要求或过敏情况，请告知我们。

素食套餐

38⁺⁺ 每位

营养丰富的时令蔬菜、豆腐和蘑菇拼盘

招牌高汤的选择

传统粥汤 | 蘑菇草药汤  

本地种植的蔬菜和蘑菇

小白菜 | 大白菜 | 菠菜 | 杏鲍菇 | 香菇  




大豆和根类蔬菜

响铃卷  | 嫩豆腐  | 土豆  | 甜玉米 


面条和米饭

拉面 | 粉丝 | 蒜蓉炒饭

饺子

韭菜鸡蛋饺子   

甜点

时令新鲜水果 | 百香果冰沙 

 坚果  乳制品  贝类  麸质  猪肉  可持续农作物  素食者

所有价格需另加10%的服务费及现行政府税。如您有特殊饮食要求或过敏情况，请告知我们。