

果香蔬食鍋

新鮮天然小農有機蔬果，熬煮製成湯底，爽口甘甜，一品食材自然鮮甜的美味。

素

柴香檸檬鍋

厚實昆布和柴魚燉煮的清甜高湯，佐以新鮮檸檬汁，完美調配口味清爽微酸。

老重慶麻辣鍋

嚴選四川重慶的辣椒、花椒提煉，湯頭甘醇回香、麻而不油辣，鴨血軟嫩細滑。

麻辣起司牛奶鍋

麻辣與鮮奶完美調和，迷人椒麻香及溫和奶香，怕辣的人也能一享麻辣獨特香氣。

泰式冬蔭鍋

多種香料以完美比例調製而成，道地泰式口味，湯頭酸辣夠勁帶些微甜。

剝皮辣椒雞鍋

剝皮辣椒微脆口感，搭上軟嫩雞肉，微甜微辣會回甘的湯頭是夏日開胃冬日暖心的美味。

鳳梨苦瓜雞鍋

鳳梨經烹煮成熟後的鮮甜香氣與苦瓜微微甘苦味，加入Q彈雞肉燉煮，湯頭微酸回甘。

胡椒豬肚雞鍋

三種胡椒炒出多層次香氣，濃郁辛香湯頭、軟嫩豬肚、雞肉，堆疊出細緻的獨特美味。

麻油素菇鍋

多種的新鮮菇類以麻油老薑爆香，菇體Q彈又帶點柔韌，是素食者的好選擇。

養蔘龍骨鍋

人蔘養氣、當歸紅棗補血，溫順中藥香、加入軟嫩排骨燉煮，湯頭溫潤順口。

南洋肉骨茶鍋

特選臺灣豬及獨家調配藥材滷包，熬出融合蒜香、胡椒與中藥香氣，溫而不燥的道地南洋肉骨茶。

吃鍋就來小隱鍋

小隱鍋獨家「XO沙茶醬」

主廚特調沙茶醬，加入扁魚、魷魚、金鉤蝦提味，最後加入花生粉，讓沙茶沾醬的風味層次更提升，適合搭配各種肉品海鮮。



小隱鍋
Mini Yin Hot Pot

比起人類登陸火星月球
創造吃了會上癮的隱鍋
對人類舌尖的貢獻更大

| 新潮大理石質感 | 清新貴氣風
| 精選11種獨家鍋物 | 舒適視覺環

澎湖最美火鍋

Welcome Mini Yin Hot Pot



f 小隱鍋 澎湖馬公民

電話：06-92685

澎湖縣馬公市民生路

【歡迎提前來電訂位 避免現場



果香蔬食鍋

新鮮天然小農有機蔬果，熬煮製成湯底，爽口甘甜，一品食材自然鮮甜的美味。

【附菜盤、檸檬水、附餐四選一】

素 腐竹	268	梅 花 豬	288
小 肥 羊	328	小 肥 牛	328
松 阪 豬	388	極上牛腹	388
霜 降 牛	428	牛 小 排	528



柴香檸檬鍋

厚實昆布和柴魚煨煮的清甜高湯，佐以新鮮檸檬汁，完美調配口味清爽微酸。

【附菜盤、檸檬水、附餐四選一】

雞 腿 肉	288	梅 花 豬	288
小 肥 羊	328	小 肥 牛	328
松 阪 豬	388	極上牛腹	388
霜 降 牛	428	牛 小 排	528



老重慶麻辣鍋

嚴選四川重慶的辣椒、花椒提煉，湯頭甘醇回香、麻而不油辣，鴨血軟嫩細滑。

【附菜盤、檸檬水、附餐四選一】

雞 腿 肉	328	梅 花 豬	328
小 肥 羊	358	小 肥 牛	358
松 阪 豬	428	極上牛腹	428
霜 降 牛	458	牛 小 排	588



麻辣起司牛奶鍋

麻辣與鮮奶完美調和，迷人椒麻香及溫和奶香，怕辣的人也能一享麻辣獨特香氣。

【附菜盤、檸檬水、附餐四選一】

雞 腿 肉	328	梅 花 豬	328
小 肥 羊	358	小 肥 牛	358
松 阪 豬	428	極上牛腹	428
霜 降 牛	458	牛 小 排	588

加牛奶高湯 NT.60



泰式冬蔭鍋

多種香料以完美比例調製而成，道地泰式口味，湯頭酸辣夠勁帶些微甜。

【附菜盤、檸檬水、附餐四選一】

雞 腿 肉	328	梅 花 豬	328
小 肥 羊	358	小 肥 牛	358
松 阪 豬	428	極上牛腹	428
霜 降 牛	458	牛 小 排	588

▼此區鍋物內含鍋料附菜盤、附餐、檸檬水

附餐四選一【白飯、冬粉、科學麵、雞蛋】



剝皮辣椒雞鍋

剝皮辣椒微脆口感，搭上嚴選軟嫩雞肉，微甜微辣會回甘的湯頭是夏日開胃冬日暖心的美味。

NT 398



鳳梨苦瓜雞鍋

鳳梨經烹煮成熟後的鮮甜香氣與苦瓜微微苦甘味，加入本土0彈雞肉燉煮，整體湯頭微酸回甘。

NT 398



胡椒豬肚雞鍋

三種胡椒炒出多層次香氣，以多種食材提煉出濃郁辛香湯頭，搭配軟嫩豬肚，鮮美雞肉，堆疊出質地細緻的獨特美味。

NT 398



麻油素菇鍋

多種的新鮮菇類以麻油香，菇體Q彈又帶韌，是素食者的好選擇。

NT 398



養蔘龍骨鍋

人蔘養氣、當歸紅棗補溫順中藥香、加入軟骨燉煮，湯頭溫潤順口。

NT 398



南洋肉骨茶

特選臺灣豬及獨家調材瀝包，熬出融合蒜胡椒與中藥香氣，溫燥的道地南洋肉骨茶。

NT 398

肉品產地／豆製品標示

雞腿(美國、加拿大) 小肥羊(澳洲) 小肥牛、極上牛腹、霜降牛 梅花豬(台灣) 腐竹、凍豆腐、板豆腐



美味點

無肉不歡

雞腿	128
梅花豬	138
小肥羊	168
小肥牛	188
松阪豬	228
極上牛腹	228
霜降牛	238
牛肉盛合	288
【小肥牛/極上牛腹/霜降牛】	
翼板牛	328
牛小排	428

新鮮蔬菜

金針菇	50
小白菜	50
南瓜	60
木耳	60
牛番茄	60
玉米	60
芋頭	60
高麗菜	60
秀珍菇	60
香菇	60
蔬菜盤	120

正港海鮮

鮮刺	108
小卷	158
蛤蜊	188
白蝦	288
海鮮四拼	288



精選鍋料

板豆腐	40
凍豆腐	40
老油條	50
魚卵捲	50
魚餃	60
蛋餃	60
燕餃	60
黃金腐竹	60
手工香菇漿	60
手工花枝漿	80
手工蝦滑	80

熟食

麻油炸蛋	30
銀絲卷	60
香蔥油條	60
麻辣豆腐	80
麻辣鴨血	80
麻辣綜合拼盤	120

鍋料

綜合餃類	80
【魚餃/蛋餃/燕餃】	
手工綜合滑漿	200
【香菇漿/花枝漿/蝦滑】	

主食

白飯	
冬粉	
雞蛋	
科學麵	
烏龍麵	

飲品

魚池紅茶	
仙草甘茶	
烏梅汁	
尊爵奶茶	