



問鼎麻辣鍋

宮廷劇正夯，想要過過皇帝癮，「問鼎麻辣鍋 養生鍋」最道地。穿龍袍坐龍椅，置身古董工藝氛圍，體驗跨越千年的皇族餐具，更誘人的是這麻辣鮮甘香的醇厚湯頭，搭配精選食材及現作蛋餃、30種沾醬，還有冰淇淋無限享用，如此尊寵、價格卻很親民。

一年四季在「問鼎麻辣鍋 養生鍋」吃鍋最享受。門口兩側站立著兵馬俑很醒目，仿如跨越千年時空，入口處特別設計群龍彩繪牆面及尊貴龍椅，並備有宮廷服裝免費租借，像置身古代皇朝，可以在此換上龍、鳳袍拍照留影，過足皇帝太后夢。



仿古問鼎鍋具 名家繪製餐瓷

「問鼎」採單點、套餐方式，低消NT350元起，為了體貼久候賓客，讓等待變享受，提供O.P.I 國際沙龍級美甲彩繪、Tokuyo天王巨星舒壓按摩椅、兒童球池（西門店），最棒的是HaagenDasz冰淇淋16種口味可無限享用，盡情吃個夠。此外，獻上中國經典川劇變臉、互動式魔術表演，也是餐廳一大特色。

是餐廳也是博物館，空間陳設展現中式古典優雅，典藏歷代珍稀骨董文物，感受了藝術薰陶，同時也能增長見聞。像是仿古問鼎鍋具，以周朝的青銅器「ㄉㄛ、盤」為靈感創作而來，連同龍勺、鳳勺、勺架及爵杯，以醫療級不鏽鋼鑄造，讓用餐起來備感尊榮。個人餐具則請到青花瓷藝術家楊莉莉創作的「黃地青花龍紋」餐瓷，享受如王公貴族般用膳的奢華氣勢。

用餐環境復古，但點菜方式卻很新穎，每一桌都有專屬的ipad平板電腦供使用。火鍋的靈魂，湯頭共有六種，麻辣鍋、養生鍋、蜆蛤兄弟鍋、蔬菜鍋、酸菜鍋、胡椒豬肚雞鍋，純正精隨配方慢火熬煮，可點單一口味鍋或鴛鴦鍋、任君喜好搭配。

天王麻辣鍋 一生必吃一次

今日最推薦集麻、辣、鮮、香、甘五味合一的天王麻辣鍋。湯頭鮮味是用3公斤的牛半筋半肉熬煮3小時，雖然成本高出3倍，湯頭更鮮美香醇。選自雲南青花椒、陝西大紅袍、四川二斤條、雲

南燈籠椒等頂級香料，加上以10種材料提煉的天王級辣油，更能表現麻、辣、香、甘的純然味道；而吸飽湯頭的布丁鴨血、特製香綿的板豆腐，更是精華所在，軟嫩Q滑，可以無限續加、吃個過癮。「胡椒豬肚雞鍋」是以雞肉、大骨、老薑、紅棗、枸杞、白胡椒粒等，再加入豬肚、雞腿肉，胡椒微辣口感增添湯頭美味，豐厚膠質、香氣濃郁、滋補養生。

湯頭讚、所搭配的食材更講究，選自澳洲M7純血冠軍黑毛和牛入口即化，質地軟嫩的美國Prime無骨牛小排，有彈性的西班牙伊比利豬。豪華海鮮有天使紅蝦、北海道干貝、生蠔、九孔鮑魚、北海道鱈場蟹，奢華大滿足。牛肚、半筋半肉、肥腸很入味，手工新鮮現做土雞蛋餃，手打的爆漿起士牛肉丸及海鮮滑，以及可親手現採杏鮑菇，再佐以每日30種新鮮調料沾醬，最後附上爵杯冰沙，這一鍋吃下來好滿足，好生尊貴，卻能以平價消費享受，高CP值超划算。

有文化、有藝術、有娛樂，好吃好玩還可以保養，專屬「問鼎」的時間，每一分鐘皆精彩有趣。

問鼎麻辣鍋

忠孝店
地址：台北市大安區忠孝東路四段210號（明曜百貨旁）
電話：02-2731-2107
西門店
地址：台北市萬華區西寧南路157號1樓
電話：02-2311-1721
網址：www.wending.com.tw
FB：www.facebook.com/wending001

1. 天王級湯底，搭配頂級肉品與海鮮逸品。2. 可現場觀看手工新鮮現做土雞蛋餃。3. 換上龍、鳳袍坐龍椅上拍照留影。4. 用餐環境具中國古典情懷。5. 脆口有彈性有彈性的西班牙伊比利豬。6. 豪華海鮮五品，奢華大滿足。7. 手打墨魚花枝滑、鮑魚海鮮滑等獨特口感。

