

Hot Soup

- 1 お好みのお鍋をお選びください | SELECT YOUR HOT SOUP
 - 2 下の辛さを選んでください | CHOOSE SPICE LEVEL
 - 3 どちらかお選びください | CHOOSE COMPLIMENTARY ADD ON
- なし | ちょい辛 | 基本 | 辛め | 激辛
 NONE | MILD | MEDIUM | HOT | FLAMING
- ライス or ラーメン
 RICE or RAMEN



1 ハウススペシャル鍋 HOUSE SPECIAL

¥1580 (税込み) 臭豆腐入りの本場台湾の味

白菜 | 臭豆腐 | 豚肩ロース | えのき | I ♥ BP | Napa | Fermented Tofu | Sliced Pork | Enoki Mushroom | Fish Cake | Meat Ball (Pork) | Clam | Quail Egg | Fried Taro | Pork Intestine | Nira | Preserved Vegetables | Tomato | Cilantro



2 あっさり海鮮鍋 SEAFOOD & TOFU

¥1780 (税込み)

魚介の旨み凝縮したあっさりスープ

パクチヨイ | 有頭海老 | 豚肩ロース | えのき | 冷凍豆腐 | イイダコ | あさり | カーリング | 白身魚 | いも団子 | はるさめ | 卵 | 青ネギ
 Taiwanese Bok Choy | Shrimp | Sliced Pork | Enoki Mushroom | Iced Tofu | Baby Octopus | Clam | Cuttlefish Ring | Fish Fillet | Mochi Meat Ball | Vermicelli | Egg | Green Onion

3 BPビーフ鍋 BEEF

¥1980 (税込み)

LA人気NO1! ピリ辛スープは
BP定番の味

白菜 | はるさめ | 牛肩ロース | えのき | トマト | 木綿豆腐 | ひと口さつま揚げ | コーン | 肉団子 | I ♥ BP | 揚げゆば | カニカマ | 青ネギ | パクチー
 Napa | Vermicelli | Sliced Beef | Enoki Mushroom | Tomato | Firm Tofu | Tempura | Corn | Meat Ball (Pork) | Fish Cake | Fried Tofu Skin | Imitation Crab Stick | Green Onion | Cilantro



タレの黄金比率 3:2:1



どのお鍋にも合う最高の調合です。
一口食べれば止まらない…

4 高菜ラム鍋 LAMB

¥1780 (税込み)

酸味の効いたラム肉鍋

白菜 | はるさめ | ラム肉 | えのき | カニカマ | I ♥ BP | 里芋 | しめじ | あさり | 高菜 | 木綿豆腐 | ひと口さつま揚げ | 揚げゆば | 卵 | 青ネギ | パクチー
 Napa | Vermicelli | Sliced Lamb | Enoki Mushroom | Imitation Crab Stick | Fish Cake | Fried Taro | Bunashimeji Mushroom | Clam | Pickled Mustard Greens | Firm Tofu | Tempura | Fried Tofu Skin | Egg | Green Onion | Cilantro



5 咖喱クリーム鍋 MILK CREAM CURRY

¥1780 (税込み)

カレーとクリームの相性バツッ!

白菜 | はるさめ | 豚肩ロース | えのき | カニカマ | フィッシュボール | 揚げゆば | コーン | インゲン | ひと口さつま揚げ | さつまいも | チーズクリーム
 Napa | Vermicelli | Sliced Pork | Enoki Mushroom | Imitation Crab Stick | Fish Ball | Fried Tofu Skin | Corn | Tempura | Purple Potato | Chinese String Bean | Sea Salt Cream

6 きのこ野菜鍋 MUSHROOM VEGGIE

¥1580 (税込み) ベジタリアン対応可
きのこの旨味。ヘルシー鍋!

白菜 | 木綿豆腐 | 平はるさめ | ズッキーニ | トマト | 白しめじ | しめじ | プロッコリー | まいたけ | 椎茸 | 糸こんにゃく | 薄揚げ | えのき | きくらげ
 Napa | Firm Tofu | Wide Vermicelli | Green Zucchini | Tomato | Bunapi Mushroom | Bunashimeji Mushroom | Broccoli | Maitake Mushroom | Shiitake Mushroom | Konjac Jelly | Bean Curd | Enoki Mushroom | Wood Ear Mushroom



7 スパイシー台湾鍋 TAIWANESE SPICY

¥1980 (税込み) 激辛注意! 心も体も温まる。

キャベツ | 乾麺 | 牛肩ロース | えのき | ひと口さつま揚げ | あさり | いも団子 | 豚モツ | イカリング | 里芋 | 揚げゆば | しめじ | 冷凍豆腐 | 青ネギ | パクチー



Cabbage | Instant Noodle | Sliced Beef | Enoki Mushroom | Tempura | Clam | Mochi Meat Ball | Pork Intestine | Cuttlefish Ring | Fried Taro | Fried Tofu Skin | Bunashimeji Mushroom | Iced Tofu | Green Onion | Cilantro



8 ジャパニーズ味噌鍋 JAPANESE MISO

¥1780 (税込み)

日本の味。白味噌ベースの優しい味

キャベツ | うどん | 豚肩ロース | えのき | あさり | いも団子 | 白身魚 | 白しめじ | 有頭海老 | 揚げゆば | 紅ごま豆腐 | 卵 | 青ネギ
 Cabbage | Udon | Sliced Pork | Enoki Mushroom | Clam | Mochi Meat Ball | Fish Fillet | Bunapi Mushroom | Shrimp | Fried Tofu Skin | Soft Tofu | Egg | Green Onion



9 ローズミルク鍋 ROSE MILK

¥1980 (税込み)

まろやかミルクのおしゃれ鍋

キャベツ | うどん | インゲン | さつまいも | 白身魚 | カニカマ | コーン | プロッコリー | えのき | 木綿豆腐 | 有頭海老 | 豚肩ロース | 食用薔薇
 Cabbage | Udon | Chinese String Bean | Purple Potato | Fish Fillet | Imitation Crab Stick | Corn | Broccoli | Enoki Mushroom | Firm Tofu | Shrimp | Sliced Pork | Dried Rose

Appetizers

柚子ドレッシングサラダ ¥280

HOUSE POMELO CABBAGE SALAD



¥580 ガーリックポーク

GARLIC PORK BELLY



台湾唐揚げ ¥480

FRIED POPCORN CHICKEN



¥680 スパイシービーフ

SPICY TANGY BEEF



麻辣臭豆腐 ¥580

SPICY FERMENTED TOFU

台湾の伝統的な発酵食品。
その臭いは超魅力的!! Let's try !



Desserts

¥520 仙草ゼリー

HERBAL JELLY

¥520 豆乳プリン

TOFU PUDDING

¥580 デザート3種盛り

仙草ゼリー、豆乳プリン、タピオカ



¥350

有頭海老

SHRIMP

牛肩ロース

SLICED BEEF

ラム肉

SLICED LAMB

¥200

I ♥ BP

FISH CAKE

コーン

FRESH CORN

カニカマ

IMITATION CRAB STICK

¥180

うどん

UDON

ラーメン

RAMEN

ライス

RICE

¥300

豚バラ肉

PORK BELLY

豚肩ロース

SLICED PORK

¥180

フィッシュボール

FISH BALL

ひと口さつま揚げ

TEMPURA

揚げゆば

FRIED TOFU SKIN

パクチョイ

TAIWANESE BOK CHOY

¥120

キャベツ

CABBAGE

白菜

NAPA

えのき

ENOKI MUSHROOM

うずら

QUAIL EGG

豆腐

FIRM TOFU

チーズクリーム

MILK CREAM

卵

EGG

About Boiling Point



海外合計20店舗以上



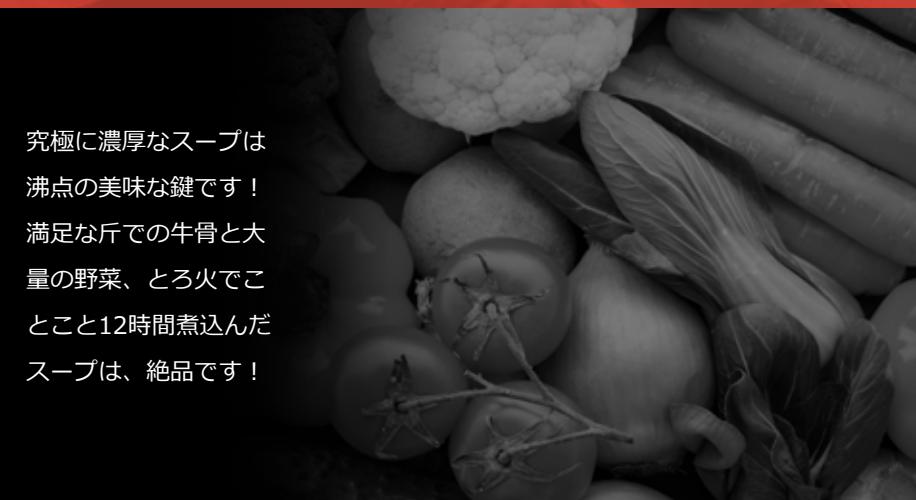
LA 発

創立15年

ストーブ(炉)の道
具設計は4国特
許を獲得します

年間300万以上
の鍋売ります

究極に濃厚なスープは
沸点の美味な鍵です！
満足な斤での牛骨と大
量の野菜、とろ火でこ
とこと12時間煮込んだ
スープは、絶品です！



JP VER. 1119

沸點
BOILING
POINT