



GOLDEN CENTURY ®

Hot Pot Experience

Enjoy the Art of Chinese Hot Pot

1 Prepare Your Broth

Your hot pot broth has been freshly prepared by our chefs.

Allow the broth to come to a gentle boil
before adding ingredients.

Maintain a medium simmer throughout your meal
for the best flavour.

**If you require additional soup, please ask one of our team members.*

2 Cooking Guide



Seafood

Live Lobster
2–3 minutes



Meat

Wagyu Beef Slices
10–20 seconds



Vegetables

Leafy Greens
2–3 minutes



Noodles

Fresh Noodles
2–3 minutes

Fish Fillets
2–3 minutes

Beef Slices
20–30 seconds

Mushrooms
2–3 minutes

Egg Noodles
2–4 minutes

Prawns
2–3 minutes

Lamb Slices
20–30 seconds

Corn
5–8 minutes

Scallops & Papis
1–2 minutes

Tofu
3–5 minutes

**Cooking times are approximate and may vary depending on the
thickness of the ingredients.*

3 Create Your Own Dipping Sauce

Customise your perfect dipping sauce using our selection
of premium condiments.

Available Sauces & Condiments



**Premium
Soy Sauce**



**Golden Century
XO Sauce**



**Sesame
Sauce**



**Satay
Sauce**



**Chilli
Oil**



**Fresh
Garlic**



**Spring
Onion**



Coriander

Chef's Recommended Combinations



Classic

Premium
Soy Sauce

Sesame Sauce

Fresh Garlic

Spring Onion

Coriander



GC Signature

GC XO Sauce

Premium Soy Sauce

Spring Onion

Coriander



Satay Style

Satay Sauce

Sesame Sauce

Fresh Garlic

Spring Onion



Spicy XO

GC XO Sauce

Chilli Oil

Fresh Garlic

Spring Onion

Coriander

**Feel free to create your own signature dipping sauce to suit your taste.*

Safety Instructions

For your safety, please take care during your hot pot experience.

1 Extremely Hot

The soup, pot, steam and cooking utensils become
extremely hot during use. Please handle with care.

2 Do Not Touch

Do not touch the hot pot or heating equipment.

3 Supervise Children

Please supervise children at all times and keep them
away from the hot pot.

4 Avoid Overfilling

Avoid overfilling the pot to prevent boiling over.

5 Seek Assistance

If you require any assistance, please notify one of our
team members immediately.



GOLDEN CENTURY®

如何享用您的火鍋

品味中式火鍋藝術

1 準備湯底

您的火鍋湯底由我們的廚師團隊每日新鮮熬製。

請先讓湯底煮至微滾後，再放入食材享用。

建議全程保持中火微滾，以呈現最佳風味。

*如需添加湯底，請隨時向我們的服務團隊查詢。

2 烹調指南



海鮮

游水龍蝦
2-3 分鐘

魚片
2-3 分鐘

大蝦
2-3 分鐘

帶子及游水蜆
1-2 分鐘



肉類

和牛片
10-20 秒

牛肉片
20-30 秒

羊肉片
20-30 秒



蔬菜及菇菌

葉菜類
2-3 分鐘

菇菌類
2-3 分鐘

粟米
5-8 分鐘

豆腐
3-5 分鐘



粉麵

粉絲
2-3 分鐘

蛋麵
2-4 分鐘

以上烹調時間僅供參考，實際時間會因食材厚薄及個人喜好而有所不同。

3 調配專屬蘸醬

可自由選擇我們精選的醬料及配料，
調配屬於您的完美蘸醬。

醬料及配料



金唐特級
豉油



金唐XO醬



芝麻醬



沙嗲醬



辣椒油



蒜蓉



蔥花



香菜

主廚推介配搭



經典風味

金唐特級豉油

芝麻醬

蒜蓉

蔥花

香菜



金唐招牌風味

金唐XO醬

金唐特級豉油

蔥花

香菜



沙嗲風味

沙嗲醬

芝麻醬

蒜蓉

蔥花



香辣XO風味

金唐XO醬

辣椒油

蒜蓉

蔥花

香菜

歡迎自由搭配，創造屬於您的專屬蘸醬風味。

安全須知

為保障您的安全，享用火鍋時請留意以下事項

1 高溫注意

火鍋湯底、鍋具、蒸氣及烹調用具在使用期間均會非常高溫，請小心使用，以免燙傷。

2 請勿觸摸

請勿直接觸摸火鍋鍋身及加熱設備，
以免發生意外。

3 請照顧同行兒童

請時刻照看同行兒童，
並避免兒童靠近火鍋及加熱設備。

4 請勿放入過多食材

請避免一次放入過多食材，以免湯底沸騰溢出。

5 如需協助

如有任何需要或緊急情況，請立即通知我們的服務團隊，
我們將竭誠為您提供協助。