



兩餐

韓國年糕火鍋
無限量吃到飽

즉석떡볶이 무한리필뷔페 두끼

餐廳介紹

두끼 (dookki)的起源

「兩餐」來自韓國두끼(dookki)，在韓國當地已開設超過**130多間分店**，並且持續穩定地展店中。集結韓國代表性傳統美食：辣炒年糕、關東煮、炸物及道地泡麵等，再利用韓國傳統獨特『醬料』，將各種食材串連出美好的口味。



대표이사
김관훈

대표이사
박도균

두끼 上電視啦！

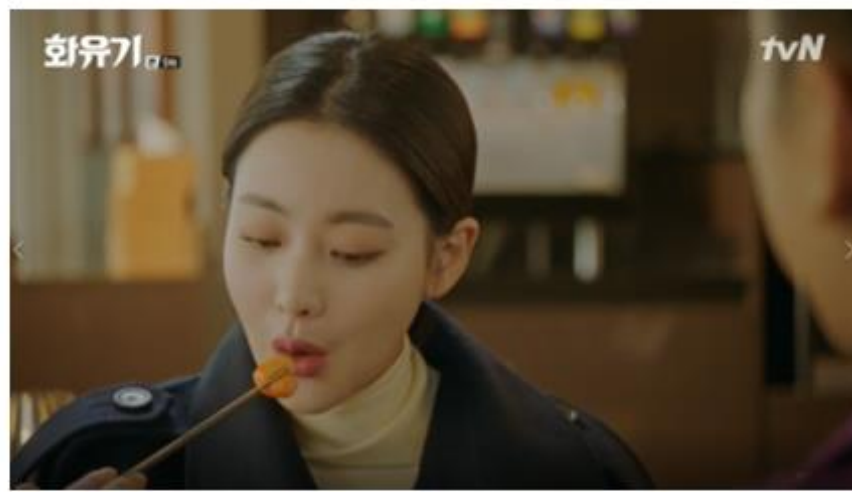
- 뭉쳐야 뜬다 團結才能火



韓國人來台灣旅遊也不忘造訪的맛집(美味餐廳)，韓綜團結才能火MC群都讚嘆的好滋味！為了體驗兩餐辣炒年糕的美味，Rain變身小廚神，在兩餐忠孝店DIY出又辣又好吃的「兩牌」辣炒年糕，更打破身材管理的武裝，大吃特吃！

두끼 上電視啦！

- 화유기 花遊記



追完韓劇『花遊記』了嗎？
劇中的男女主角李昇基和吳漣序曾
多次造訪兩餐呢！在完結篇裡，兩
人也再度來到兩餐品嚐美味的辣炒
年糕、度過美好的兩人時光。大家
也趕快帶著男朋友一起來兩餐吃美
食、製造浪漫吧！

두끼 上電視啦！



其它還有Black、卞赫的愛情、戲子、青春時代等韓劇和各式韓綜都造訪過兩餐拍攝唷！阿里郎電視台近期也會播出劉以豪在兩餐大快朵頤的畫面呢！無論是對情侶或朋友甚至家庭來說，兩餐真的是一個兼具新鮮美味食材和明亮舒適環境的拍照好地點呢！

『兩餐』-來自韓國的두끼(dookki)

두끼 (dookki) 兩餐，在韓國當地目前已開設超過100多間分店。當初設立「두끼兩餐」品牌是因為韓國代表性的傳統美食辣炒年糕、關東煮、獨特炸物及道地泡麵等，利用韓國傳統的獨特醬料，將各種食材串連出美好的口味。這種創新且多元化的方式，讓吃不再只是一餐；「兩餐」不僅能讓顧客自己親手DIY，還能在舒適的氣氛下與朋友一起共享美食，如此的飲食方式已超越一般品牌概念。

「두끼兩餐」的最大的特色就是價格非常實惠，一人只要299元，就能讓您在台灣也能盡情品嚐各式各樣的韓國超道地傳統食材與醬料，而且又能享受DIY的樂趣。

如此CP值超高的「兩餐」，絕對值得您細細品味。



떡볶이로 한끼!
볶음밥으로 두끼!

兩餐

分享幸福的料理

起初「두끼 (dookki) 兩餐」的韓國總經理為了呈現最好吃的辣炒年糕，花了十多年的時間，足跡踏遍韓國各地有名的辣炒年糕店，試吃了數百、數千遍，並且一一記錄下來，才能有今日的成果。

後來，他發現最好吃的辣炒年糕並不是依照固定或標準一致的食譜所製作的，而是小時候和朋友一起親手料理、一起吃的辣炒年糕才是最幸福的味道，也是最好吃的年糕；因此，他將兒時記憶中的醬料與新鮮的食材直接呈現出來，於是誕生了今日的兩餐年糕火鍋品牌。

🍴 年糕火鍋怎麼吃?



1 高湯加熱

將高湯罐中的高湯倒入鍋中，約1/3鍋，並開啓電磁爐加熱。



2 取用醬料及食材

使用桌上備好的專用容器，至醬料區盛醬及取用食材。盛醬七分滿（過多會太鹹），每次取用食材約容器之內線高度，以免鍋內太滿無法翻攪，造成年糕沾鍋燒焦。



3

享用年糕火鍋

在煮開的高湯鍋裡加入醬料並攪拌均勻，再依序放入食材後慢慢攪拌，並視鍋內湯汁濃稠度，再適時斟酌加入高湯。



4

單點雙色起司

單點雙色起司，為年糕火鍋加上翅膀，利用拉絲又美味的起司，讓年糕火鍋更添不同風味。

🍴 兩餐的獨特醬料 나만의 두끼레시피를 만들어보세요!

創造屬於自己的兩餐醬!

兩餐提供六種來自韓國的獨特醬料，炸醬、宮廷醬、兩餐醬、咖哩醬、韓流醬、火焰醬等，每種醬料都有各自的特色，互相搭配又能煮出不同火花。

您可以自由調配喜歡的口味，創造屬於自己的兩餐醬！又或者依照兩餐給的獨特搭配密法，讓您盡情品嚐最美味年糕火鍋。



🍴 美味炒飯怎麼做?

한끼로 평복이를 즐기셨다면
복음밥으로 두끼를 즐기세요!!!



1

盛裝炒飯食材

炒飯食材區備有專用盛盤及拌飯匙，請依共餐人數，取用所需之食材份量（兩人共享白飯約半碗）並先在白飯上淋上些許醬油。



2

利用鍋內湯汁

先將鍋內食材食用完畢，再利用年糕火鍋食用完畢後所剩餘的些許微濃醬汁當炒飯基底。若剩餘醬汁過少，可倒入少量高湯稍微加熱攪拌即可。



3

放入炒飯食材

先倒入白飯拌炒，待醬汁均勻後，再放入其他炒飯食材持續拌炒至聞到香味、醬汁微收乾即可。

完成美味的炒飯

맛있고 고소한 복음밥!

撒上海苔片
김가루를 뿌리세요

淋點芝麻油
약간의 참기름으로



韓國泡菜
다진 한국김치

甜玉米
스위트콘

香Q米飯
맛있고 따뜻한 밥에

兩餐主要食材-年糕

兩餐的年糕有兩種製作方式，一種是100%白米與天然食材製成，另一種則是使用麵粉手工製成，只有韓國獨特的生產技術才能製出的特色年糕。兩餐年糕QQ的口感不僅非常受到年輕人喜愛，也是兩餐裡最具有韓國特色的食材，除了沾附年糕醬汁的口味以外，還可以搭配起司一起吃，增添不同風味。



原味、艾草、紫米、胡蘿蔔米
年糕，今天您想吃哪一種？

兩餐主要食材-甜不辣

韓國關東煮裡的甜不辣，與台灣甜不辣的味道及口感完全不同，韓國甜不辣的特色在於75%的魚漿含量，因此味道更為鮮美，受到顧客們非常多的喜愛。



兩餐主要食材-炸物

兩餐的炸物除了挑選台灣特
鮮食外，其中韓國海韓
的別就是外層使用冬粉在
苔片包裹著地瓜捲，美食
國進口海苔獨特的美食！
灣，這獨吃的道地的韓國
在兩餐才是炸物放入鍋中
一提的是，炸物一起享用
法將炸醬汁一起享用，如
濃稠的醬汁，炸物口感更
此品嚐，炸物口感更為
濃郁及滑順。



兩餐醬料及豐富配料

另外，吧台上還備有韓國進口的五種特色醬料，且有多種麵類、炒飯材料、泡麵等豐富且多元化的食材可供選擇，讓顧客可以自由搭配，自由享用。



兩餐的吃法

「兩餐」的意思是第一餐先品嚐美味的火鍋，第二餐使用剩下的火鍋醬汁加入炒飯的食材做炒飯，另外還可以再煮韓國道地的泡麵做為第三餐。



吃一頓享受兩餐

떡볶이로 한끼!

볶음밥으로 두끼!

두끼 즉석떡볶이
무한리필뷔페

兩餐備有多種年糕 您可以盡情體驗

두끼만의 다양한 떡볶이 떡을
만나 보실 수 있습니다

年糕吃一餐，再就炒飯吃兩餐!

口感多樣的麵條 任意自由選擇

創造屬於自己的兩餐醬!

나만의
두끼만세시리!
만들어보세요!

兩餐提供手工自製韓式炸物

두끼는 매장에서 직접
튀김을 수제로 만듭니다



兩餐手作炸物



取盤及剪刀

於炸物區拿取盛盤及炸物專用剪刀。



將炸物剪成小段後入鍋

炸物為熟食，可直接品嚐。
在韓國當地吃法則是將炸物剪成小段後放入年糕鍋中稍微加熱，讓炸物吸收些許鍋中的湯汁後食用，更加美味。



盛裝適量炸物

每種炸物各夾取1~2塊，待品嚐過後再依喜好取用。

兩餐的韓國甜不辣

韓國甜不辣裡的甜不辣，與台灣甜不辣的味道及口感完全不同，韓國甜不辣的特色在於75%的魚漿含量，也因此味道更飽鮮美，拿取適量甜不辣串，並舀些湯加入容器中，可適量加入一點點專用醬油，增加一點湯汁的鹹味。



魚漿含量 **75%**



大大滿足的第三餐



取鍋、泡麵及蔬菜

拿取泡麵鍋及喜愛的泡麵口味乙包與些許蔬菜。
每鍋只煮乙包份量最為恰當。



盛水

鍋中加入約半鍋飲水機之飲用水，勿取用高湯，以免太鹹。

煮泡麵

將年糕鍋換成泡麵專用鍋並將水煮開，再放入食材及調味包即可。



多款韓國泡麵

泡麵專用鍋



台灣首店兩餐西門店

2016年4月16日，台灣第一間兩餐在西門町阿曼TiT大樓開幕，除了提供多樣新鮮食材和舒適的用餐環境，更要讓台灣的消費者們吃到最道地美味的韓式辣炒年糕火鍋！來台開店至今快2年的時間，透過每一位員工的努力，兩餐期待讓台灣各地消費者能夠享用到屬於韓國最道地的好滋味。



兩餐用餐環境



將韓國當地的兩餐風格完整複製到台灣！

兩餐用餐環境



兩餐用餐環境



醬料台



22口食材區



泡麵區

兩餐在哪裡？

兩餐 두끼!
台灣分店資訊



桃園店
火車站前ATT食尚廣場

中壢店
火車站前JC食尚廣場

新竹店
新竹火車站前

中友店
台中中友百貨旁

高雄店
高雄火車站附近

基隆店
皇冠大樓(摩亞百貨)

淡水店
淡水捷運站對面(大都會廣場)

忠孝店
Bistro 98

西門總店
西門町TIT大樓

板橋店
新埔捷運站1號出口

두끼 韓國品牌 跨海來台的原汁原味
韓國辣炒年糕第一品牌

兩餐 韓國年糕火鍋 無限量吃到飽 299
年糕吃一餐！再做炒飯吃兩餐！

- 西門店** 台北市西寧南路123號4F(西門町TIT大樓)
02-23119736
- 忠孝店** 台北市忠孝東路四段98號3F(Bistro 98)
02-87726617
- 板橋店** 新北市板橋區文化路一段437之3號2F+3F
02-77230887
- 淡水店** 新北市淡水區中山路8號9F(大都會廣場)
02-26231235
- 基隆店** 基隆市中正區信一路177號6F之A(皇冠大樓)
02-24260825
- 桃園店** 桃園市桃園區中正路47號2F(ATT食尚廣場)
03-2712567
- 中壢店** 桃園市中壢區中正路51號4F(JC PARK食尚廣場)
03-4222511
- 新竹店** 新竹市東區林森路2號2F+3F(新竹火車站前)
03-6215097
- 中友店** 台中市北區育才北路59號(中友百貨旁)
04-22251233
- 高雄店** 高雄市新興區中山一路263號
07-2888588



星恩國際有限公司

總公司/新北市五股區五權八路39號(新北產業園區)

電話/02-22997272 傳真/02-22992393

加盟洽詢專線/0906-589850(陳經理)

網址/www.dookki.com.tw

※消費資訊

價位：成人299元，未滿110cm以下之幼童不須收費，
110~130cm兒童150元，超過131cm以上之兒童，即算成人費用。

(以上收費均須另加10%清潔費)

用餐時間：90分鐘另提供單點品項：

起司139元/份、(牛/豬)肉片100元/份、部隊鍋139元/份、醬燒肉鍋(牛/豬)139元/份、

綜合培根火腿肉100元/份、醬燒肉(牛/豬)100元/份

(單點品項亦需加10%清潔費)