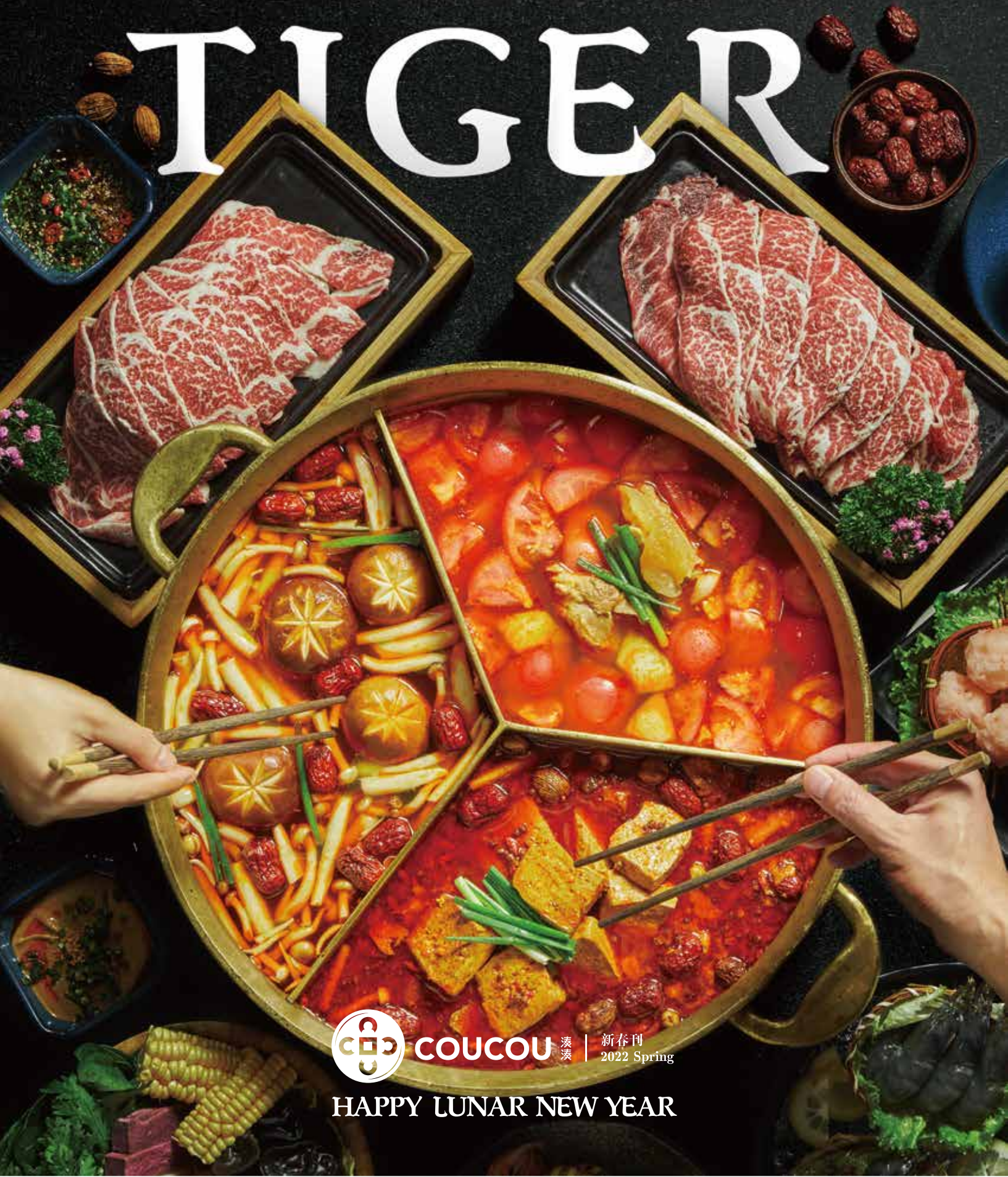


YEAR OF TIGER



COUCOU

湊湊

新春刊

2022 Spring

HAPPY LUNAR NEW YEAR



Bubble Up the Moment

凑一起 为美好相聚沸腾

June 30, 2016 witnessed our first encounter in Sanlitun, Beijing, China. That year we stumbled and successfully stepped from zero to one.

2022, at the beginning of the Tiger Year, we start to deliver the boiling COUCOU-Temperature to Singapore.

Let's get together and boil for the gathering!

2016年6月30日的北京三里屯见证了我们的初遇，那年，我们跌跌撞撞，携手从0跨步到1。
2022年，新年伊始，凑凑携感动出发，将足够沸腾的凑凑温度传递至千里之外的海峡此岸。
让我们凑到一起，为美好相聚沸腾！



LOOKING FOR SINGAPORE STORY

Every bite is a delightful moment!

每一口都有料!

Tofu in COUCOU are carefully selected and braised to perfection to warm the heart and stomach. Our Signature Taiwanese Spicy Hot pot soup is paired with the tofu to bring you happiness and warmth with a unlimited refill.

凑凑的豆腐，精心熬制、暖心暖胃。美好的台式麻辣锅不再是简单的火热沸腾，同时有着豆腐无限续加的美味。

快来一起续写凑凑的故事!





Appetizers Buffet

优惠自助 \$5.8/位

Appetizers

精致前菜

Rice

米饭

Special Condiments

秘制调料



Coucou Member Exclusive

会员优惠

Longan Roselle Jelly

龙眼洛神花冻

Smoothie

冰沙

Ice Cream

冰淇淋



RECOMMENDED

| 人气推荐 |

无肉不欢

Berkshire Pork Collar Sliced

黑豚梅花肉

\$ 26.8 /150g

Australian Grain-Fed Short Ribs

澳洲谷饲牛小排

\$ 42.8 /180g

Australian Lamb Leg Sliced

精选羔羊肉

\$ 18.8 /150g



Live Mud Crab \$ 32.8 /pcs 只
青蟹(活)

☺ Suggested boiling in 3-5 minutes.
建议大火汤滚3-5分钟



Live Tiger Prawn \$ 19.8 /200g
鲜活黑虎虾



White Prawn \$ 15.8 /6pcs 只
南美白虾

Live Lobster
鲜活龙虾

\$ 88.8 /pcs 只

☺ Suggested boiling in 1.5-3 minutes.
建议大火汤滚1.5-3分钟



SEAFOOD

| 海鲜类 |

Assorted Beef and Seafood Platter

山海一盘

\$ 108 /portion 份



Seafood are recommended to enjoy after boiled.

贴心提醒：海鲜类产品建议下锅涮煮后食用，不可生食

跨越山海



“菌”子之交



Mushroom Combo

菌菇拼盘

\$ 16.8 /portion 份

Vegetable Platter (L)

时蔬凑凑(L)

\$ 24.9 /portion 份



師 志 鍋

Bubbling
Passion

Taiwan Style Spicy Soup Base 台式麻辣鍋

\$ 39.9 \$ 28.9
Single 单锅 Twin 鸳鸯锅



Recommended Tea
茶饮妙搭
Da Hong Pao Bubble Tea
大红袍珍珠奶茶





Coconut-Chicken Soup Base

清凉椰子鸡锅

\$ 39.9 \$ 28.9
Single 单锅 Twin 鸳鸯锅



Recommended Tea
茶饮妙搭
Classic Bubble Tea
经典珍珠奶茶

清彩鍋


Pure and Fresh



回味 锅

Re-thinking

Fish with Sichuan Pickles Soup Base

辛酸菜鱼锅 

\$ 39.9
Single 单锅

\$ 28.9
Twin 鸳鸯锅



Recommended Tea
茶饮妙搭
Wax Gourd Tea With Lemon
冬瓜柠檬



Actual items may vary from menu photos.



治愈 火锅

Being Healed

Sichuan Style  Spicy Soup Base
老四川麻辣锅

Single	\$ 39.9	\$ 28.9
	Single 单锅	Twin 鸳鸯锅


 Recommended Tea
 茶饮妙搭
 Green Tea with Lemon Juice
 翡翠柠檬茶



Actual items may vary from menu photos.

表 白 锅

Sweet and
Sour Feeling

Bovine Bone with Tomato Soup Base 番茄牛膝骨锅

\$ 39.9 \$ 28.9
Single 单锅 Twin 鸳鸯锅



Recommended Tea
茶饮妙搭
Jasmine Bubble Tea
珍珠奶茶





Actual items may vary from menu photos.



聚 会 锅

A Happy
Gathering

Fresh Mushroom Soup Base

珍鲜菌菇锅

Single 29.9 单锅
Twin 18.8 鸳鸯锅



Recommended Tea
茶饮妙搭
Black Tea Latte
红茶拿铁



任性 鍋

You Have
Three Choices



Single

Twin



Triple-Flavor Hot-Pot

黄金奔驰锅

\$ **118**

Private Room Only
包间专供



Recommended Tea
茶饮妙搭
Pu Er Bubble Tea
白玉普洱奶茶



MEAT

| 肉类 |

牛氣
烘烘

Australian Grain-Fed Oyster Blade

澳洲谷饲牛板腱

\$ 24.8 /180g





USDA Choice Beef Shortplate

美国特选级牛胸

\$ 23.8 /180g



USDA Choice Beef Chuck Roll

美国特级牛上脑

\$ 26.8 /180g



Australia Lamb Chuck

澳洲羊肩肉

\$ 23.8 /150g



Australian Grain-Fed New York Strip

澳洲谷饲纽约客

\$ 32.8 /180g



Australian Grain-Fed Short Ribs

澳洲谷饲牛小排

\$ 42.8 /180g

MEAT

| 肉类 |

“和而不同”



Wagyu Beef Chuck Roll

澳洲和牛上脑

\$ 62.8 /180g



Wagyu Beef Chuck Brisket

澳洲和牛前胸

\$ 58.8 /180g

Pork Belly Sliced

白豚五花肉

\$ 16.8 /150g



Boneless Drumstick

无骨鸡腿肉

\$ 8.8 /200g



Australian Grain-Fed Beef Cube

澳洲谷饲牛肉粒

\$ 18.9 /200g



Berkshire Pork Collar Sliced

黑豚梅花肉

\$ 26.8 /150g



Australian Lamb Leg Sliced

精选羔羊肉

\$ 18.8 /150g

Actual items may vary from menu photos.

SICHUAN FLAVOR

| 川味推荐 |

新鲜脆

Beef Tripe
毛肚

\$ 16.8 / 200g

☺ Suggested boiling in 5-8 seconds.

建议大火汤滚5-8秒钟



Pork Tripe

猪肚

\$ 13.8 /150g



Beef Omasum

牛百叶

\$ 15.8 /150g

☺☺☺ Suggested boiling in 5-8 seconds.

建议大火汤滚5-8秒钟



SEAFOOD

| 海鲜类 |

Assorted Beef and Seafood Platter

山海一盘

\$ 108 / portion 份



Seafood are recommended to enjoy after boiled.

贴心提醒：海鲜类产品建议下锅涮煮后食用，不可生食

跨越山海



Scallops

夏威夷扇贝

\$ 10.8 /190g

Mussel

青口

\$ 12.8 /portion 份

Live King Razor Clam

鲜活蛏子皇

\$ 32.8 /280g

Japanese Scallops

大元贝

\$ 26.8 /130g

Live Clam

鲜活文蛤

\$ 12.6 /240g



Actual items may vary from menu photos.

SEAFOOD

| 海鲜类 |

Live Geoduck

鲜活象拔蚌

\$ 198 / pcs 只

鲜
活
脆
爽





Garoupa Slices

深海斑鱼片

\$ 42.8 /200g



Arctic Surf Clam

北极贝

\$ 24.8 /150g



Jumbo Oyster

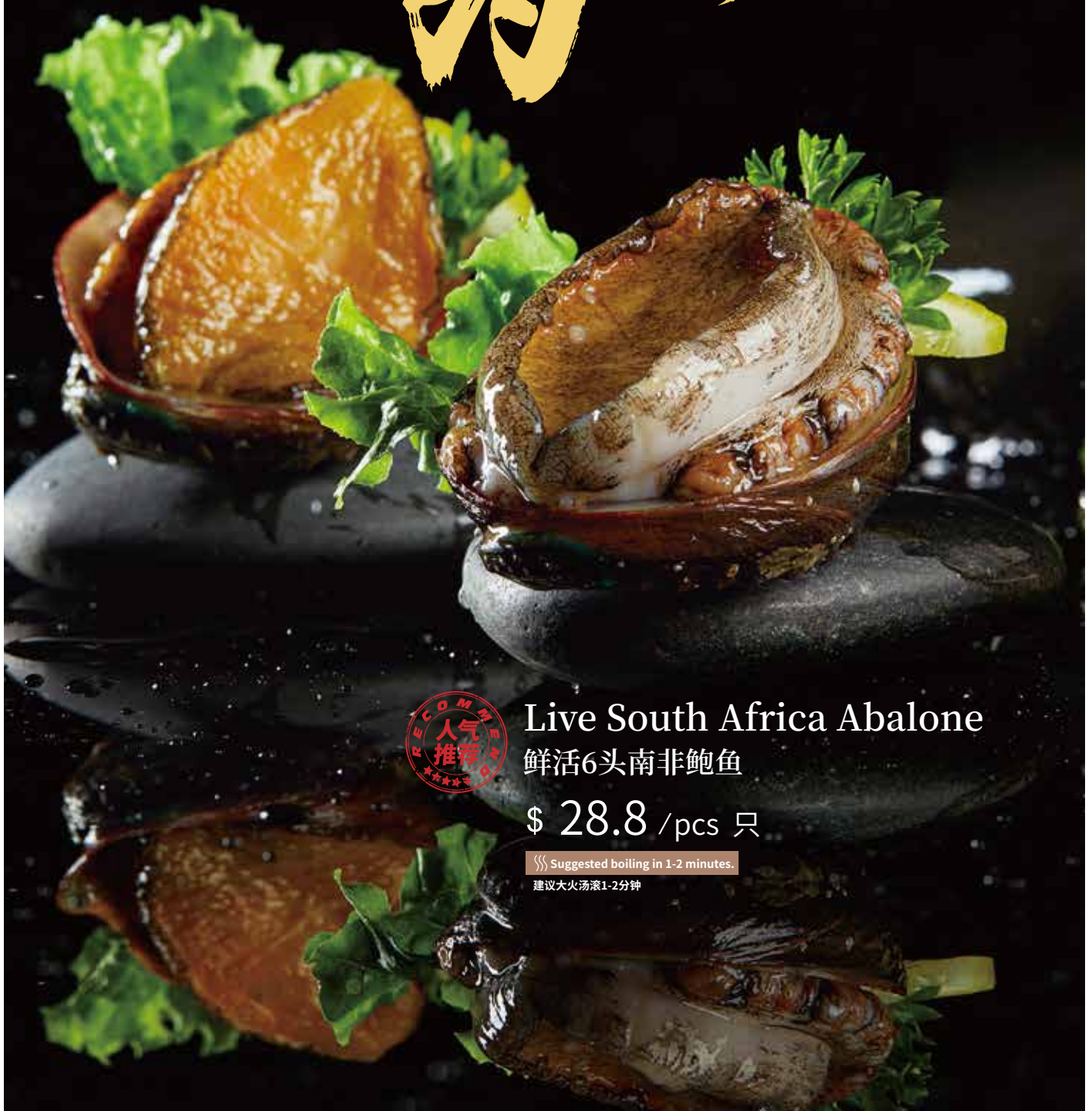
珍宝生蚝

\$ 11.9 /pcs 只

SEAFOOD

| 海鲜类 |

鲜为人知



Live South Africa Abalone
鲜活6头南非鲍鱼

\$ 28.8 / pcs 只

☺ Suggested boiling in 1-2 minutes.

建议大火汤滚1-2分钟

Baby Cuttlefish

墨鱼仔

\$ 11.8 /200g

☺☺☺ Suggested boiling in 1.5-3 minutes.

建议大火汤滚1.5-3分钟



☺☺☺ Suggested boiling in 2-3 minutes.

建议大火汤滚2-3分钟

Salmon

三文鱼

\$ 28.9 /200g



☺☺☺ Suggested boiling in 2-3 minutes.

建议大火汤滚2-3分钟

Basa Fish

巴沙鱼

\$ 12.8 /200g

SHRIMP & CRAB

| 虾蟹类 |

Seafood are recommended to enjoy after boiled.
贴心提醒：海鲜类产品建议下锅涮煮后食用，不可生食

Seafood Combo(L)

海鲜凑凑(L)

\$ 128 /portion 份

Seafood Combo(S)

海鲜凑凑(S)

\$ 89 /portion 份





Live Mud Crab
青蟹(活)

\$ 32.8 /pcs 只

☺☺☺ Suggested boiling in 3-5 minutes.
建议大火汤滚3-5分钟



Live Tiger Prawn
鲜活黑虎虾

\$ 19.8 /200g



White Prawn
南美白虾

\$ 15.8 /6pcs 只

Live Lobster
鲜活龙虾

\$ 88.8 /pcs 只

☺☺☺ Suggested boiling in 1.5-3 minutes.
建议大火汤滚1.5-3分钟



Actual items may vary from menu photos.

BALLS & PASTE

| 丸滑类 |

无
“得”
不
破

Mashed Prawn Paste
手工虾滑

\$ 16.8 /150g



☺☺☺ Suggested boiling until 15 seconds after floating.

☺☺☺ 建议煮至浮起后15秒钟

Pork Balls

精制台式贡丸

\$ 8.2 /portion 份

Fish Balls

精制鱼丸

\$ 7.2 /portion 份

Beef Balls

精致牛肉丸

\$ 9.2 /portion 份



Cuttlefish Paste

花枝滑

\$ 16.8 /150g



Meatball Combo (Pork, Beef and Fish)

丸类拼盘

\$ 12.8 /portion 份

人气推荐

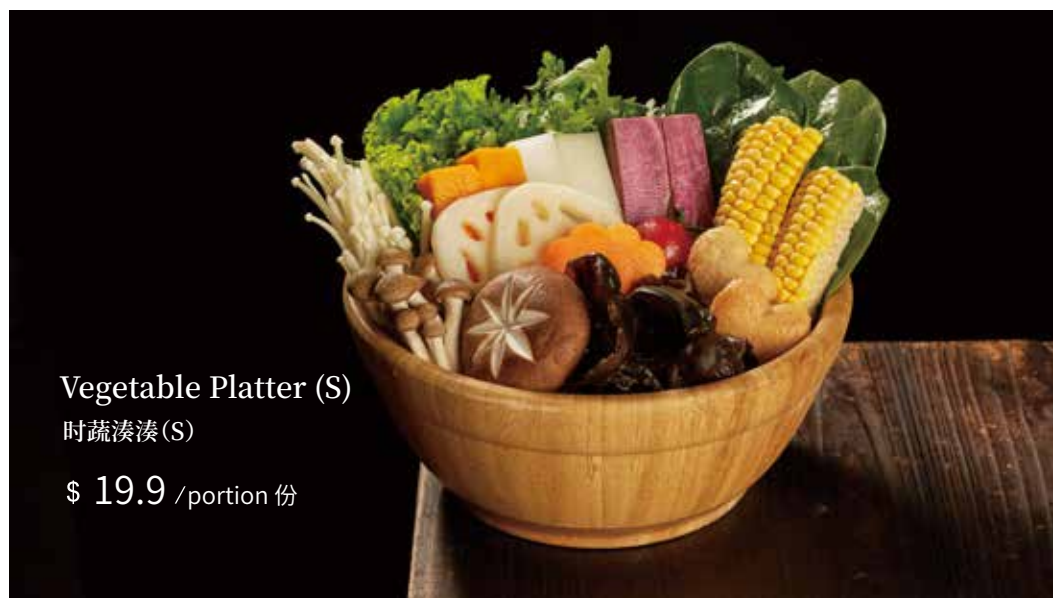
VEGETABLES

| 蔬菜类 |

Vegetable Platter (L)

时蔬凑凑(L)

\$ 24.9 /portion 份



Vegetable Platter (S)

时蔬凑凑(S)

\$ 19.9 /portion 份

Fresh ingredients,
fresh life
食材要鲜活,
人生也需要

Iceberg lettuce

球生菜

\$ 5.8 /200g

Spinach

菠菜

\$ 5.8 /200g

Potato Slices

马铃薯片

\$ 5.8 /200g

Bok Choy

小白菜

\$ 5.8 /200g

Sweet Corn

甜玉米

\$ 5.8 /300g

Radish Slices

白萝卜

\$ 5.8 /200g

Kelp knot

海带结

\$ 5.8 /150g

Indian Lettuce

油麦菜

\$ 5.8 /200g



Lotus Root

藕片

\$ 5.8 /200g

Wax Gourd

冬瓜

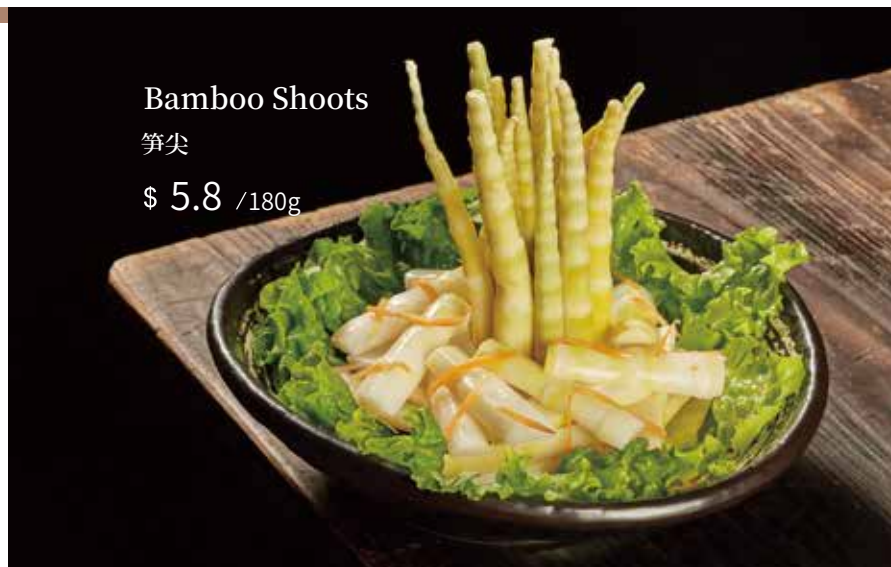
\$ 5.8 /200g



Bamboo Shoots

笋尖

\$ 5.8 /180g



Chinese Cabbage

大白菜

\$ 5.8 /300g

MUSHROOM

| 菌菇类 |

Suggested boiling in 2-3 minutes.
建议大火汤滚2-3分钟

Black Fungus

黑木耳

\$ 5.8 /200g

White Shimeji

海鲜菇

\$ 6.8 /200g

Brown Hon Shimeji

蟹味菇

\$ 6.8 /200g

Enoki Mushroom

金针菇

\$ 6.8 /200g

King Oyster Mushrooms

杏鲍菇

\$ 6.8 /200g

Mushroom Combo

菌菇拼盘

\$ 16.8 /portion 份



“菌子之父”

For those allergic to mushrooms and children, please enjoy carefully
贴心提醒：食用菌菇过敏者或儿童，酌量享用

图片仅供参考 以实物为准



Braised Beef Tendon
with Soy Sauce

卤牛蹄筋
\$ 13.8 /100g

Multi-Flavor Braised Combo

风味凑凑
\$ 28.8 /portion份

醇香郁
浓

Braised Trotter with
Soy Sauce

卤猪蹄
\$ 13.8 /200g

Braised Pork Intestine
with Soy Sauce

卤大肠
\$ 13.8 /100g

Braised Ox Tripe
with Soy Sauce

卤牛肚
\$ 13.8 /130g

Suggested boiling for better taste.
贴心提醒：建议下锅涮煮，吸附饱满汤汁更对味

SNACKS

| 风味小品 |



Fried Pork Rib

排骨酥

\$ 13.8 /170g



Crispy Fish Skin

炸鱼皮

\$ 16.8 /140g



Golden Crispy Tiger Prawn Rolls

黑虎虾卷

\$ 15.8 /portion 份



Golden Crispy Pork

黄金条酥

\$ 13.8 /150g

姿
态
来
出

Suggested boiling for better taste.

贴心提醒：建议下锅涮煮，吸附饱满汤汁更对味

SURPRISE ITEMS

| 惊喜品项 |



Fresh Tofu

鲜豆腐

\$ 3.8 /portion 份



Luncheon Meat

午餐肉

\$ 5.9 /portion 份

Kyoto Yuba

鲜腐竹

\$ 3.8 /portion 份





Cheese Flavor Fish Tofu

芝士鱼豆腐

\$ 7.2 /portion 份



Fried Beancurd skin \$ 8.8 /portion 份

响铃卷



Konjac Sticks

\$ 3.8 /portion 份

魔芋条

STAPLE FOOD

| 主食类 |



Jumbo Prawn Wonton

鲜虾小云吞

\$ 10.8 /portion 份



Fried Dough Sticks

油条

\$ 3.8 /100g

Vermicelli

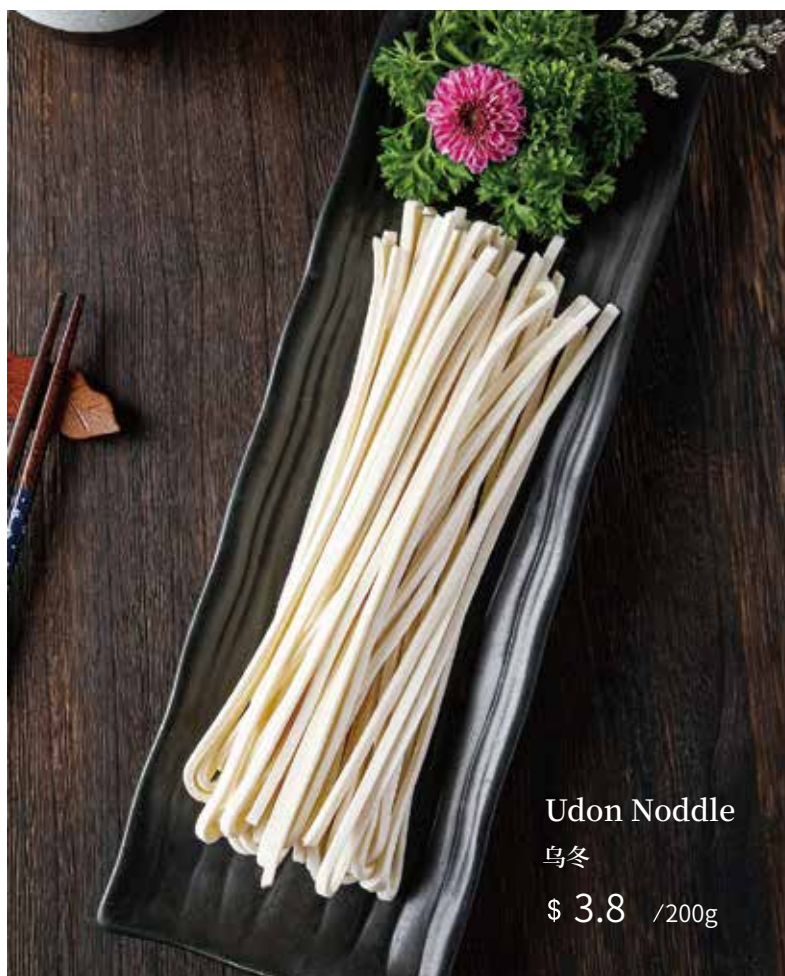
粉丝

\$ 3.8 /200g

Raw Egg

生鸡蛋

\$ 1 /portion 份



Udon Noddle

乌冬

\$ 3.8 /200g

Come in and be greeted with “奉茶” a culture that is synonymous with CouCou. Milk tea is a part of our DNA crafted with passion in each cup. Our bubble tea is hand shaken to achieve a perfect blend of milk and tea without compromising each other taste in the cup.

「客来敬茶」的奉茶文化，是湊湊始终秉承的文化。

湊湊复刻经典珍珠奶茶DNA，将茶的醇厚带回到生活。坚持现摇工艺，茶底与奶香混合相融，才激发出这样的醇香。

一口纯粹 台式现摇茶

奉

BUBBLE TEA

茶





Da Hong Pao Milk Tea (Ice / Hot)

大红袍奶茶(冰/热)

\$ 3.8 / Regular (dine-in only) 小杯 (仅供堂食)

\$ 5.2 / Large (mug) 大杯 (壶)

Classic Milk Tea (Ice / Hot)

经典奶茶(冰/热)

\$ 3.5 / Regular (dine-in only) 小杯 (仅供堂食)

\$ 4.3 / Large (mug) 大杯 (壶)

Jasmine Milk Tea (Ice / Hot)

茉莉香奶绿(冰/热)

\$ 3.5 / Regular (dine-in only) 小杯 (仅供堂食)

\$ 4.3 / Large (mug) 大杯 (壶)

奶茶系列
品鲜润

Pu Er Bubble Tea (Ice / Hot)

白玉普洱奶茶(冰/热)

\$ 5.8 / Large (mug) 大杯 (壶)

Classic Bubble Tea (Ice / Hot)

经典珍珠奶茶(冰/热)

\$ 4 / Regular (dine-in only) 小杯 (仅供堂食)

\$ 5.2 / Large (mug) 大杯 (壶)

Jasmine Bubble Tea (Ice / Hot)

珍珠奶绿(冰/热)

\$ 4 / Regular (dine-in only) 小杯 (仅供堂食)

\$ 5.2 / Large (mug) 大杯 (壶)

珍珠奶茶系列
寻Q弹



Da Hong Pao Bubble Tea (Ice / Hot)

大红袍珍珠奶茶(冰/热)

\$ 4.8 / Regular (dine-in only) 小杯 (仅供堂食)

\$ 5.8 / Large (mug) 大杯 (壶)



Ice Large 冷饮大杯: 600mL

Ice Regular 冷饮小杯: 360mL (仅供堂食 dine-in only)

Hot Drink 热饮: 300mL

Topping 任何奶茶均可加料:

Tapioca Pearl 珍珠 (粉圆) \$1/portion 份

Amber Tapioca Pearl 白玉 (琥珀珍珠粉圆) \$1/portion 份

Actual items may vary from menu photos.



冬瓜系列

回清甜

Wax Gourd Tea with Da Hong Pao (Ice / Hot)

冬瓜大红袍(冰/热)

\$ 5.2 / Large (mug) 大杯 (壶)

Wax Gourd Tea with Lemon Juice (Ice / Hot)

冬瓜柠檬(冰/热)

\$ 5.8 / Large (mug) 大杯 (壶)

Wax Gourd Tea with Kumquat (Ice / Hot)

桔香冬瓜(冰/热)

\$ 5.8 / Large (mug) 大杯 (壶)

探温润

茶拿铁系列

Da Hong Pao Tea Latte (Ice / Hot)

大红袍茶拿铁(冰/热)

\$ 6.8 / Large (mug) 大杯 (壶)

Black Tea Latte (Ice / Hot)

红茶拿铁(冰/热)

\$ 6.2 / Large (mug) 大杯 (壶)

Green Tea Latte (Ice / Hot)

绿茶拿铁(冰/热)

\$ 6.2 / Large (mug) 大杯 (壶)

访清香

醇品裸茶系列

Classic Milk Tea (Ice / Hot)

一袭红袍(冰/热)

\$ 3.1 / Regular (dine-in only) 小杯 (仅供堂食)

\$ 3.6 / Large (mug) 大杯 (壶)

好茶好水 不负好味





香梅系列
尝酸甜

Black Tea with Plum Juice (Ice / Hot)

香梅红茶(冰/热)

\$ 5.4 / Large (mug) 大杯 (壺)

Green Tea with Plum Juice (Ice / Hot)

香梅绿茶(冰/热)

\$ 5.4 / Large (mug) 大杯 (壺)

果味茶系列
求鲜爽

Green Tea with Lemon Juice (Ice / Hot)

翡翠柠檬茶(冰/热)

\$ 5.4 / Large (mug) 大杯 (壺)

Kumquat Tea (Ice / Hot)

黄金鲜桔茶(冰/热)

\$ 5.4 / Large (mug) 大杯 (壺)

Black Tea with Lemon Juice (Ice / Hot)

柠檬红茶(冰/热)

\$ 5.4 / Large (mug) 大杯 (壺)

Green Tea with Orange Juice (Ice)

翡翠鲜橙绿(冰)

\$ 5.4 / Large 大杯



Ice Large 冷饮大杯 : 600mL

Ice Regular 冷饮小杯 : 360mL (仅供堂食 dine-in only)

Hot Drink 热饮 : 300mL

Topping 任何奶茶均可加料:

Tapioca Pearl 珍珠 (粉圆) \$1/portion 份

Amber Tapioca Pearl 白玉 (琥珀珍珠粉圆) \$1/portion 份

Actual items may vary from menu photos.

为美好相聚沸腾

你离一大波惊喜 仅有一个**关注**的距离



Instagram



Facebook



微信二维码



微博二维码



抖音二维码



小红书

新加坡

Suntec City 新达城店
Jewel 樟宜机场店

香港

MOKO 新世纪广场店
K11 Art Mall 店
如心广场店
K11 Muesa 店
希慎广场店
家樂坊店
將軍澳 Monterey Place 店
中環南豐大廈店

成都

万象城店
银泰 in99 店
大悦城店 (即将开业)

武汉

国际广场店
楚河汉街店
武汉天地店
万象城店 (即将开业)

长沙

IFS 店
星城天地店

济南

恒隆店
万象城店
和谐广场店

天津

和平大悦城店
万象城店
K11 店

南京

福来德店
景枫 KINGMO 店
水游城店
仙林金鹰店
金茂汇店
桥北万象汇店
建邺吾悦广场店
江北虹悦城店

宁波

万象汇店
天一广场店
万象城店
中海环宇城店

温州

万象城店
印象城店

北京

银座和谐广场店
王府井店
新中关购物中心店
望京西路店
大兴绿地缤纷城店
昌平龙德广场店
方庄店
广渠路合生汇店
大族广场店
颐堤港店
崇文门摩方店
朝阳长楸天街店
西单君太百货店
门头沟长安龙湖店
新辰里店
望京万科店
三元桥凤凰汇店
龙湖星悦荟店
蓝色港湾店
三里屯通盈中心店
领展购物店
顺义华联店

郑州

正弘城店
永威木色店
新田 360 绿地店
万象城店
锦艺城店
朗悦公园茂店

西安

汉神百货店
悦荟广场店
曲江大悦城店
益田假日里店
高新万达店
万科创意谷店
万象天地店

太原

万象城店
茂业店
北美新天地 N1 店
印象城店
公元时代店

沈阳

万象城店
益田假日店
K11 店
长白万象汇店
卓展店

哈尔滨

卓展购物中心店

海口

万象城店 (即将开业)

上海

长宁来福士店
静安晶品店
百联南方购物中心店
瑞虹天地月亮湾店
长风大悦城店
长寿路巴黎春天店
港汇恒隆店
打浦桥日月光店
三林永泰店
合生汇店
万象城店
正大广场店
金地九亭中心店
宝杨宝龙广场店
世博源店
南翔印象城店
五角场万达店
悦荟广场店
华润时代广场店
张江汇智店
虹口龙之梦店
金虹桥店
徐家汇 ITC 店
迪士尼小镇店
虹桥天地店
环贸iapm 店
桂林路茶铺店
大宁久光中心店
漕河泾印象城店
前滩太古里店
宝山日月光店
大洋千树店 (即将开业)
凯德luone 店 (即将开业)

兰州

兰州中心店

汕头

万象城店

南宁

万象城店
中山万象汇店 (即将开业)

佛山

岭南天地店
环宇城店

东莞

东城万达店
国贸民盈山店

珠海

优特汇店
中海环宇城店

福州

苏宁广场店
万科仓山九里店 (即将开业)

深圳

来福士店
卓越 INTOWN 店
益田假日广场店
海雅缤纷城店
壹海城店
宝安大仟里店
印力中心店
龙华天虹店
中航城天虹店
布吉万象汇店
龙华壹方城店
京基滨河时代店
万象前海店
龙岗万科店

苏州

圆融广场店
印象城店
昆山万象汇店
吴江万象汇店
相城天虹店
昆山宝成店 (即将开业)

扬州

扬州万象汇店

无锡

恒隆广场店
万象城店
锡东八佰伴店

南通

中南彩虹漾店
万象城店

常州

吾悦国际店
武进吾悦店

泰州

万象城店

嘉兴

南湖天地店
星河 cococity 店 (即将开业)

绍兴

世茂店 (即将开业)
苏宁广场店 (即将开业)

徐州

苏宁广场店

泉州

中骏世界城店

杭州

湖滨银泰店
滨江天街店
金地广场店
萧山万象汇店
远洋乐堤港店
西溪天街店
金沙印象城店
欧美金融城店
万象城店
东站万象汇店
西溪印象城店
奥体印象城店
丁桥龙湖天街店

广州

天环广场店
珠江新城 K11 店
富力海珠城店
悦汇城店
番禺粤海天河城店
琶洲保利广场店
白云凯德云尚店 (即将开业)
天宜 YCC (即将开业)

合肥

万象城店
万象汇店
银泰中心店

厦门

万象城店
SM 新生活广场店
磐基中心店
紫金广场店

莆田

益田假日广场店

贵阳

万象汇店

石家庄

万象城店
北国先天下店

昆明

恒隆广场店
大悦城店
同德广场

大连

恒隆广场店

更多城市门店，遇见中