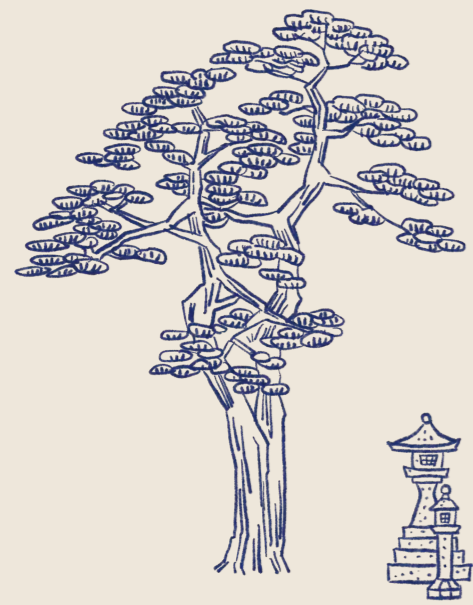


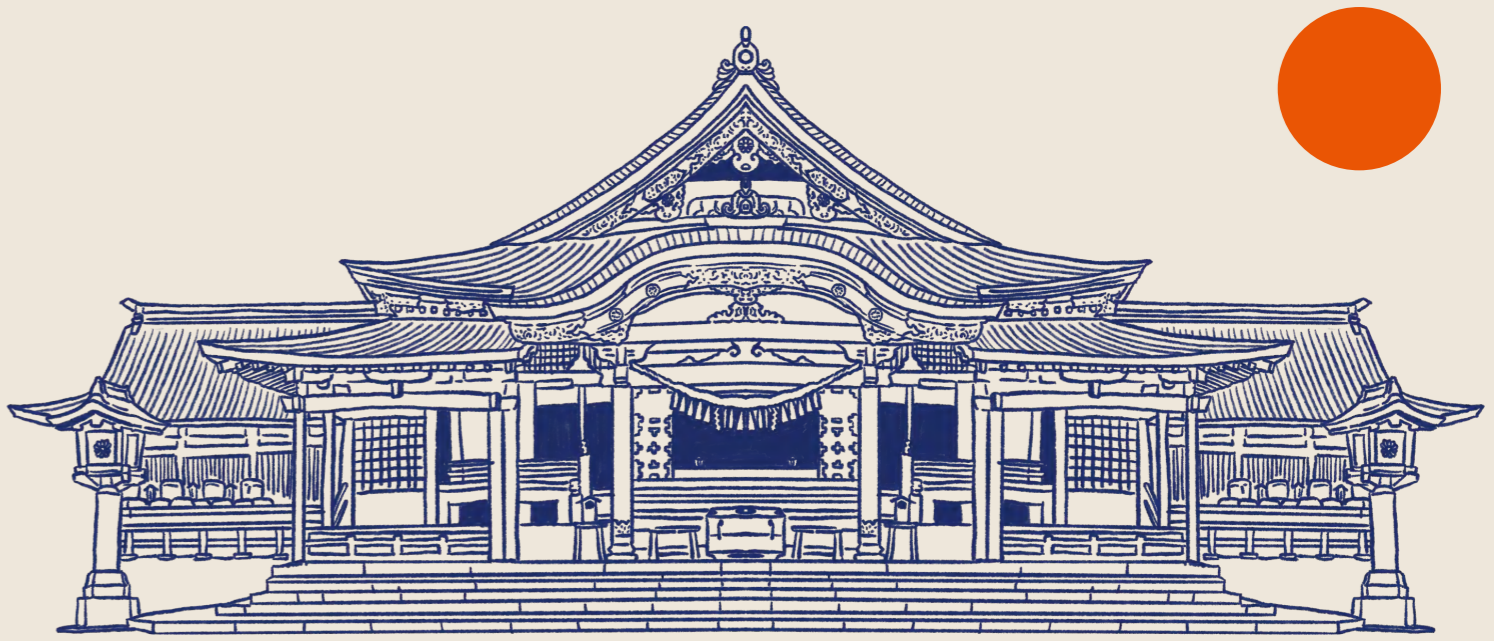
# EMABETTEI YAKINIKU



日本人相信，神明以馬匹為坐騎  
因此會將活馬作為祭品贈予神社  
現代漸漸演變成一種祈願方式  
在畫上馬匹的木牌上寫下願望  
我們稱它「繪馬」



焼き肉



描繪你的食光願望

來時的理由各不相同，銘記於此刻的心意隱隱相通  
觥籌交錯，來回盡是相逢喜悅







# 特賞套餐



醬燒豚梅花/櫻桃鴨胸 擇一 雙人 1,680  
 肩胛豚戰斧 三人 2,480  
 黃金松板豚六兩

套餐皆含以下時蔬、附餐、肉品

| 烏四味 - 雞腿、雞佛、雞軟骨、雞松阪  
 | 厚燒豚腹  
 | 手切冷藏涮涮豚/牛 擇一

琉璃沙拉 —— (依套餐人數各選1)  
 柚香 / 和風 / 胡麻 / 凱薩

田園野菜盛 ——  
 當令時蔬・無限供應

小食 —— (依套餐人數各選1)  
 海苔生牛肉 / 照燒豚小食

鍋物 —— (選1)  
 真劍な辣牛骨湯 / 起司奶香  
 柴魚昆布湯 / 松露金雞湯

秘藏韓式壺漬 —— (選1)  
 蓑衣牛肋 / 和牛牛腸 / 香滷豚腸

食事 —— (依套餐人數各選1)  
 越光米飯  
 蒜辣蝦石鍋拌飯 (兩人份) +79升級  
 金沙軟絲石鍋拌飯 (兩人份) +79升級  
 麻油雞石鍋拌飯 (兩人份) +79升級

海物 —— (依套餐人數各選1)  
 海の盛 - 草蝦、帆立貝、日本播磨生蠔、紋甲花枝  
 海の幸 - 北寄貝、干貝、蛤蜊、紋甲花枝  
 鯖魚一夜干 +88升級 / +188加購  
 午仔魚一夜干 +188升級 / +288加購

飲料 —— (依套餐人數各選1・可續杯)  
 可樂 / 雪碧 / 可爾必思 / 冬瓜茶 / 冷泡茶

甘物 —— (依套餐人數各選1)  
 燒仙草(熱) / 芒果甘酪 / 焦糖烤布蕾  
 花生冰淇淋







# 頂級套餐



霜降牛薄燒  
羽下千層  
黃金松板豚六兩

【雙人】 1,980  
【三人】 2,980

套餐皆含以下時蔬、附餐、肉品

鳥四味 - 雞腿、雞佛、雞軟骨、雞松阪  
厚燒豚腹  
手切冷藏涮涮豚/牛 擇一

琉璃沙拉 —— (依套餐人數各選1)  
柚香 / 和風 / 胡麻 / 凱薩

田園野菜盛 ——  
當令時蔬 · 無限供應

小食 —— (依套餐人數各選1)  
海苔生牛肉 / 照燒豚小食

鍋物 —— (選1)  
真劍な辣牛骨湯 / 起司奶香  
柴魚昆布湯 / 松露金雞湯

秘藏韓式壺漬 —— (選1)  
蓑衣牛肋 / 和牛牛腸 / 香滷豚腸

食事 —— (依套餐人數各選1)  
越光米飯  
蒜辣蝦石鍋拌飯 (兩人份) +79升級  
金沙軟絲石鍋拌飯 (兩人份) +79升級  
麻油雞石鍋拌飯 (兩人份) +79升級

海物 —— (依套餐人數各選1)  
海の盛 - 草蝦、帆立貝、日本播磨生蠔、紋甲花枝  
海の幸 - 北寄貝、干貝、蛤蜊、紋甲花枝  
鯖魚一夜干 +88升級 / +188加購  
午仔魚一夜干 +188升級 / +288加購

飲料 —— (依套餐人數各選1 · 可續杯)  
可樂 / 雪碧 / 可爾必思 / 冬瓜茶 / 冷泡茶

甘物 —— (依套餐人數各選1)  
燒仙草(熱) / 芒果甘酪 / 焦糖烤布蕾  
花生冰淇淋







# 極上套餐



美國Prime牛小排  
橫隔膜  
日本A5和牛

雙人 2,580  
三人 3,880

套餐皆含以下時蔬、附餐、肉品

- | 鳥四味 - 雞腿、雞佛、雞軟骨、雞松阪
- | 厚燒豚腹
- | 手切冷藏涮涮豚/牛 擇一

琉璃沙拉 —— (依套餐人數各選1)  
柚香 / 和風 / 胡麻 / 凱薩

田園野菜盛 ——  
當令時蔬・無限供應

小食 —— (依套餐人數各選1)  
海苔生牛肉 / 照燒豚小食

鍋物 —— (選1)  
真劍な辣牛骨湯 / 起司奶香  
柴魚昆布湯 / 松露金雞湯

秘藏韓式壺漬 —— (選1)  
蓑衣牛肋 / 和牛牛腸 / 香滷豚腸

食事 —— (依套餐人數各選1)  
越光米飯  
蒜辣蝦石鍋拌飯 (兩人份) +79升級  
金沙軟絲石鍋拌飯 (兩人份) +79升級  
麻油雞石鍋拌飯 (兩人份) +79升級

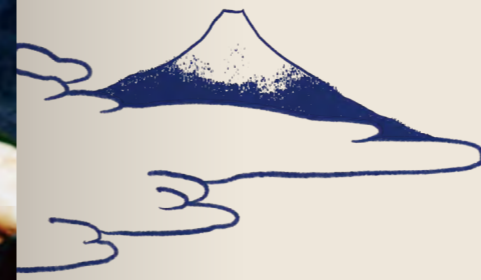
海物 —— (依套餐人數各選1)  
海の盛 - 草蝦、帆立貝、日本播磨生蠔、紋甲花枝  
海の幸 - 北寄貝、干貝、蛤蜊、紋甲花枝  
鯖魚一夜干 +88升級 / +188加購  
午仔魚一夜干 +188升級 / +288加購

飲料 —— (依套餐人數各選1・可續杯)  
可樂 / 雪碧 / 可爾必思 / 冬瓜茶 / 冷泡茶

甘物 —— (依套餐人數各選1)  
燒仙草(熱) / 芒果甘酪 / 焦糖烤布蕾  
花生冰淇淋







# 奢華套餐



美國Prime牛小排  
日本A5和牛  
穀飼牛舌  
穀飼牛舌+288升級澳洲和牛牛舌

【雙人】 2,880

【三人】 4,380

套餐皆含以下時蔬、附餐、肉品

- | 鳥四味 - 雞腿、雞佛、雞軟骨、雞松阪
- | 厚燒豚腹
- | 手切冷藏涮涮豚/牛 擇一

琉璃沙拉 —— (依套餐人數各選1)  
柚香 / 和風 / 胡麻 / 凱薩

田園野菜盛 ——  
當令時蔬 · 無限供應

小食 —— (依套餐人數各選1)  
海苔生牛肉 / 照燒豚小食

鍋物 —— (選1)  
真劍な辣牛骨湯 / 起司奶香  
柴魚昆布湯 / 松露金雞湯

秘藏韓式壺漬 —— (選1)  
蓑衣牛肋 / 和牛牛腸 / 香滷豚腸

食事 —— (依套餐人數各選1)  
越光米飯  
蒜辣蝦石鍋拌飯 (兩人份) +79升級  
金沙軟絲石鍋拌飯 (兩人份) +79升級  
麻油雞石鍋拌飯 (兩人份) +79升級

海物 —— (依套餐人數各選1)  
海の盛 - 草蝦、帆立貝、日本播磨生蠔、紋甲花枝  
海の幸 - 北寄貝、干貝、蛤蜊、紋甲花枝  
鯖魚一夜干 +88升級 / +188加購  
午仔魚一夜干 +188升級 / +288加購

飲料 —— (依套餐人數各選1 · 可續杯)  
可樂 / 雪碧 / 可爾必思 / 冬瓜茶 / 冷泡茶

甘物 —— (依套餐人數各選1)  
燒仙草(熱) / 芒果甘酪 / 焦糖烤布蕾  
花生冰淇淋







# 御選套餐



套餐皆含以下時蔬、附餐、肉品

- | 鳥四味 - 雞腿、雞佛、雞軟骨、雞松阪
- | 厚燒豚腹
- | 手切冷藏涮涮豚/牛 擇一

琉璃沙拉 —— (依套餐人數各選1)  
柚香 / 和風 / 胡麻 / 凱薩

田園野菜盛 ——  
當令時蔬・無限供應

小食 —— (依套餐人數各選1)  
海苔生牛肉 / 照燒豚小食

鍋物 —— (選1)  
真劍な辣牛骨湯 / 起司奶香  
柴魚昆布湯 / 松露金雞湯

美國Prime牛小排  
橫膈膜

極上A5和牛

澳洲M9+和牛

美國極上紛雪牛排

穀飼牛舌

穀飼牛舌+288升級澳洲和牛牛舌

雙人 3,280

三人 4,880

秘藏韓式壺漬 —— (選1)  
蓑衣牛肋 / 和牛牛腸 / 香滷豚腸

食事 —— (依套餐人數各選1)  
越光米飯

蒜辣蝦石鍋拌飯 (兩人份) +79升級

金沙軟絲石鍋拌飯 (兩人份) +79升級

麻油雞石鍋拌飯 (兩人份) +79升級

海物 —— (依套餐人數各選1)

海の盛 - 草蝦、帆立貝、日本播磨生蠔、紋甲花枝

海の幸 - 北寄貝、干貝、蛤蜊、紋甲花枝

鯖魚一夜干 +88升級 / +188加購

午仔魚一夜干 +188升級 / +288加購

飲料 - (依套餐人數各選1・可續杯)

可樂 / 雪碧 / 可爾必思 / 冬瓜茶 / 冷泡茶

甘物 —— (依套餐人數各選1)

燒仙草(熱) / 芒果甘酪 / 焦糖烤布蕾

花生冰淇淋







# 夢幻套餐



澳洲M9+和牛  
精選A5和牛  
極上A5和牛  
橫隔膜  
穀飼牛舌

穀飼牛舌+288升級澳洲和牛牛舌

【雙人】 4,280

【三人】 6,380

套餐皆含以下時蔬、附餐、肉品

鳥四味 - 雞腿、雞佛、雞軟骨、雞松阪

厚燒豚腹

手切冷藏涮涮豚/牛 擇一

琉璃沙拉 —— (依套餐人數各選1)

柚香 / 和風 / 胡麻 / 凱薩

田園野菜盛 ——

當令時蔬・無限供應

小食 —— (依套餐人數各選1)

海苔生牛肉 / 照燒豚小食

鍋物 —— (選1)

真劍な辣牛骨湯 / 起司奶香  
柴魚昆布湯 / 松露金雞湯

秘藏韓式壺漬 —— (選1)

蓑衣牛肋 / 和牛牛腸 / 香滷豚腸

食事 —— (依套餐人數各選1)

越光米飯

蒜辣蝦石鍋拌飯 (兩人份) +79升級

金沙軟絲石鍋拌飯 (兩人份) +79升級

麻油雞石鍋拌飯 (兩人份) +79升級

海物 —— (依套餐人數各選1)

海の盛 - 草蝦、帆立貝、日本播磨生蠔、紋甲花枝

海の幸 - 北寄貝、干貝、蛤蜊、紋甲花枝

鯖魚一夜干 +88升級 / +188加購

午仔魚一夜干 +188升級 / +288加購

飲料 - (依套餐人數各選1・可續杯)

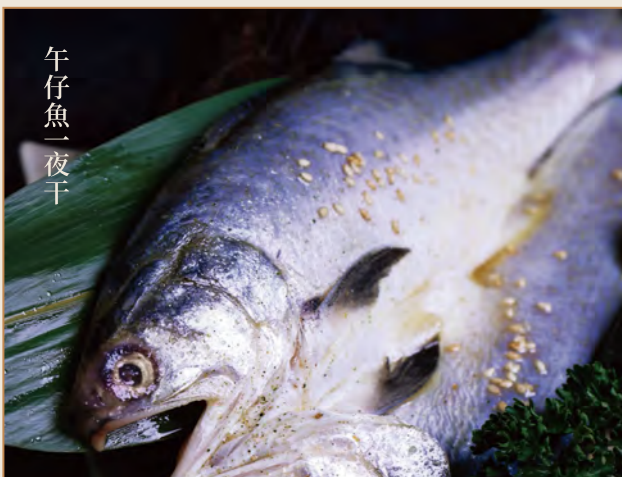
可樂 / 雪碧 / 可爾必思 / 冬瓜茶 / 冷泡茶

甘物 —— (依套餐人數各選1)

燒仙草(熱) / 芒果甘酪 / 焦糖烤布蕾  
花生冰淇淋







## 單品

### 燒鳥

去骨雞腿	128
雞軟骨	180
鳥松板	208
鳥金玉	280
鳥四味	360

### 鴨

櫻桃鴨胸	258
------	-----

### 豚

手切冷藏涮涮豚	138
醬燒豚梅花	138
肩胛豚戰斧	138
厚燒豚腹	148
黃金松板豚六兩	258
伊比利豚梅花	358
伊比利黑豚花排(限量)	898

### 牛

手切冷藏涮涮牛	168
霜降牛薄燒	258
橫隔膜	368
羽下千層	488
澳洲穀飼牛舌	688
美國Prime牛小排	788
澳洲M9+和牛	888
美國極上紛雪牛排	898
澳洲和牛牛舌	1388
精選A5和牛	1388
日本極上乘A5和牛	1688

### 海物

日本生食干貝	188
黑虎草蝦	198
日本帆立貝	198
日本播磨生蠔	198
北寄貝	198
蛤蠣	198
鯖魚一夜干	198
紋甲花枝	208
海の盛 草蝦、帆立貝 日本播磨生蠔、紋甲花枝	258
海の幸 北寄貝、干貝、蛤蠣 紋甲花枝	258
黑虎海大蝦	298
午仔魚一夜干	328
帝王蟹足(限量)	750

### 注意 事項

- 消費方式以套餐為主，另有提供單點可選擇。
- 消費均酌收10%服務費。
- 低消為\$600/人(110cm以下兒童免低消)。
- 若您對某些食物過敏，請務必告知服務人員。
- 為確保品質，無提供外帶及打包服務。
- 食用生食或未全熟的品項，會提高因食物而生病的風險。

## 單品

### 先付

琉璃沙拉	120
------	-----

### 小食

海苔生牛肉	120
照燒豚小食	120

### 秘藏韓式壺漬

蓑衣牛肋	320
和牛牛腸	320
香滷豚腸	320

### 食事

越光米飯	28
蒜辣蝦石鍋拌飯(兩人份)	168
金沙軟絲石鍋拌飯(兩人份)	168
麻油雞石鍋拌飯(兩人份)	168

### 火鍋料

霸王蟹肉棒	98
干貝燒	98
花枝天	98
日本竹輪	98
芋頭貢丸	98
基隆三記魚餃	98
南門手工蛋餃	98
綜合火鍋料	288

日本國產を使用

### 甘物

燒仙草(熱)	88
芒果甘酪	88
焦糖烤布蕾	88
花生冰淇淋	88

### 飲物

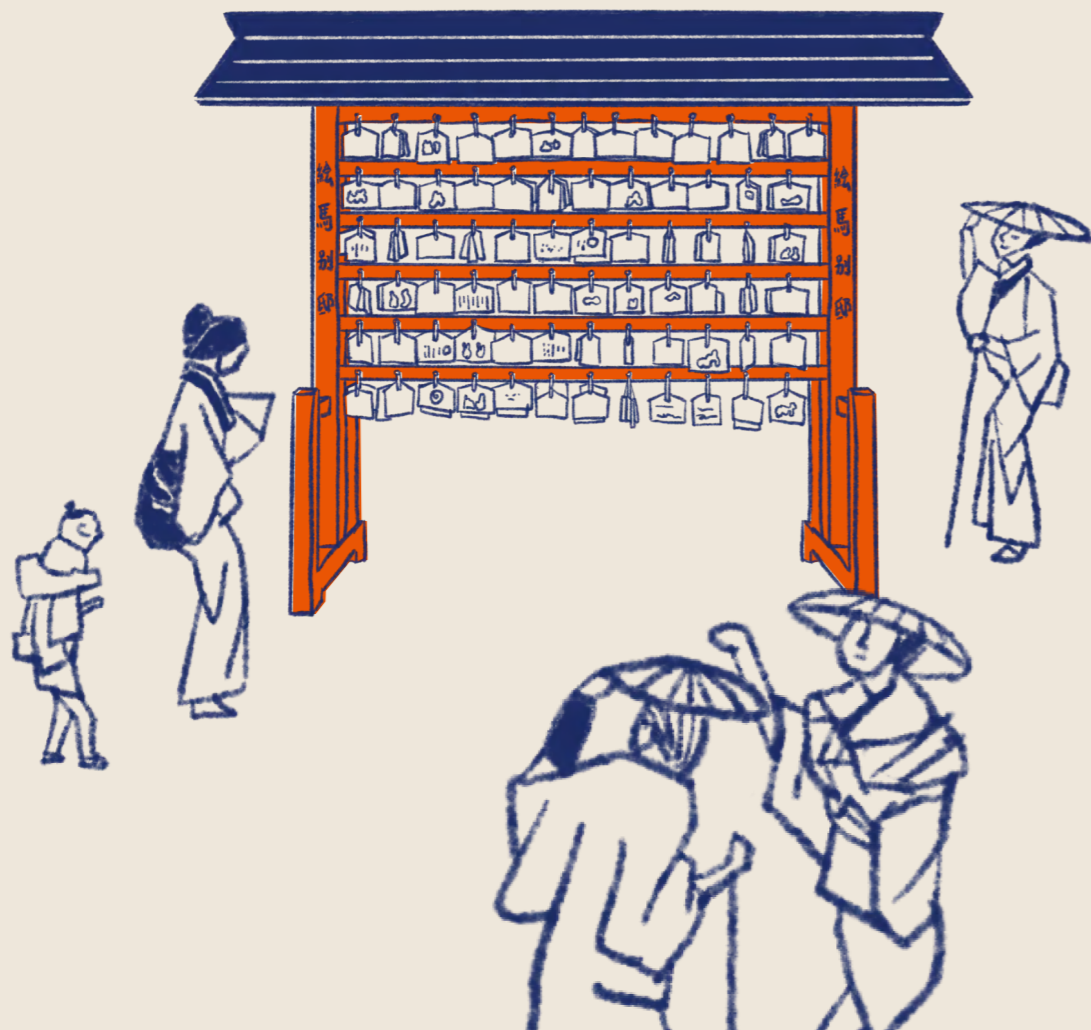
可樂(罐)	48
雪碧(罐)	48
可爾必思(罐)	48
冬瓜茶(瓶)	48
冷泡茶(瓶)	48
 福岡 甘王草莓風味蘇打	110
 信州 晴王麝香葡萄風味蘇打	110





# EMABETTEI YAKINIKU

祈願のお守り



焼き肉

## 酒水

### 啤酒

海尼根啤酒 300ml	\$120
台灣金牌啤酒 300ml	\$120
Asahi朝日啤酒 350ml	\$120

### 沙瓦

草莓沙瓦 \$150		溫州柑橘沙瓦 \$150	
乳酸菌沙瓦 \$150		彈珠汽水沙瓦 \$150	
巨峰葡萄沙瓦 \$150		檸檬金賓 HighBall \$150	

自帶酒款開瓶，酌收開瓶費 \$500/瓶  
未滿18歲請勿飲酒，開車不喝酒、喝酒不開車

If you bring your own wine to open a bottle, a corkage fee of \$500 per bottle will be charged. Please do not drink if you are under the age of 18, and do not drink or drive while driving.

### 日本酒

愛知國盛・麯香白葡萄 720ml vol.7%

《2023 G7廣島高峰會用酒》富含60%白葡萄原汁，彷彿新鮮果實般垂涎欲滴，水潤多汁的甘甜滋味與酸度表現相當契合，清爽香甜的風味即使直接飲用也不易覺得負擔。

\$950/瓶 \$150/杯

文佳人蜜柑酒 720ml vol.8%

使用大量山北蜜柑製成甜中帶酸、活潑討喜的水果酒，「山北蜜柑」是一種體型較小但滋味相當濃郁、帶有漂亮酸味的蜜柑，受惠於當地溫暖氣候與充足日照，一喝就知道與一般的利口酒有著全然不同的立體感與生命力。

\$1,200/瓶 \$150/杯

夢遊仙境黑醋栗香甜酒 720ml vol.8%

跟隨著黑醋栗散發的濃郁香氣墜入美味饗宴，調合藍莓、黑葡萄、茶葉等原料，層層堆疊協奏出曼妙滋味，彷彿被引誘著一步步沉醉在黑色果實的甜蜜夢境裡。

\$1,200/瓶 \$150/杯

彩來・純米吟釀・生詰 vol.15% 精米步合50%

系列中唯一有進行一次火入的酒款，酒體在生詰狀態之下仍保有相當程度的新鮮風味。如麯香葡萄般的誘人吟釀香氣，入口後能感受到雄町酒米飽滿的旨味隨即在口中擴散開來，紅蘋果般迷人的果實酸度讓口感更加輕快。

\$1,500/瓶



鳳凰美田・完熟蜜桃酒 vol.6%

使用專利技術釀製，原封保存新鮮蜜桃風味，濃厚的口感令人產生大口啃咬熟透水蜜桃的感動。低酒精度，即使不喝酒的人也會對這款完熟蜜桃酒欲罷不能。

\$180/杯

上喜元・柚子酒 720ml vol.8%

嚴選高知縣產柚子果汁，開瓶即散發著華果香，基底添加本釀造原酒，使口感更加圓潤易飲，融合了柚子的爽口酸香，纏繞不絕，低酒精度設計不易造成飲用負擔。

\$1,200/瓶 \$150/杯

山形正宗・梅酒 720ml vol.10%

有別於燒酎基底梅酒，山形正宗梅酒選用著名酒米「出羽燦々」，並以東北奧羽山系伏流水所釀造出口感清麗甘甜的清酒為浸漬基酒，可謂擁有黃金比例的梅酒。

- 天滿天神梅酒大会 (2011) 準優勝
- 梅酒全国制覇利き酒大会 (2015) 優勝

\$1,200/瓶 \$180/杯

山形正宗酒未來・生酒 vol.16% 精米步合50%

使用著名銘柄「十四代」高木酒造開發的「酒未來」酒米搭配14號酵母，在原本的熱帶水果傾向上再賦予一重葡萄柚和麯香葡萄的豐沛果香，十分有存在感的酒體上點綴以亮麗酸味，是2023年限定的美味生酒版本！

\$2,000/瓶

