

描繪你的食光願望

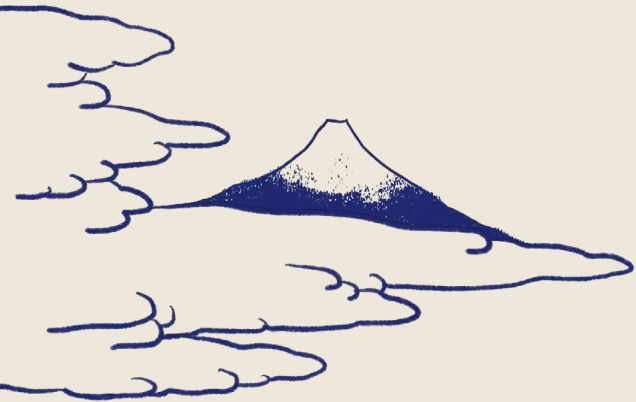
來時的理由各不相同，銘記於此刻的心意隱隱相通  
觥籌交錯，來回盡是相逢喜悅











# 特賞套餐



醬燒豚梅花/櫻桃鴨胸 擇一  
肩胛豚戰斧  
黃金松阪豚六兩

2-3人適用

\$1,680

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)  
真剣な辣牛骨湯 / 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  
(或更換為蔬菜拼盤)

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







SHABU-YUJI  
絵馬別邸  
エマバヤチ 別邸

食好  
腰

食好  
腰

食好  
腰

食好  
腰

食好  
腰

食好  
腰

食好  
腰

食好  
腰

食好  
腰

食好  
腰

食好  
腰





# 頂級套餐



霜降牛薄燒  
羽下千層  
黃金松阪豚六兩

2-3人適用

\$1,980

頂級套餐

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)

真剣な辣牛骨湯 / 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  
(或更換為蔬菜拼盤)

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





SHABU-YAKI  
**総馬別邸**  
エマハツチ有馬別邸

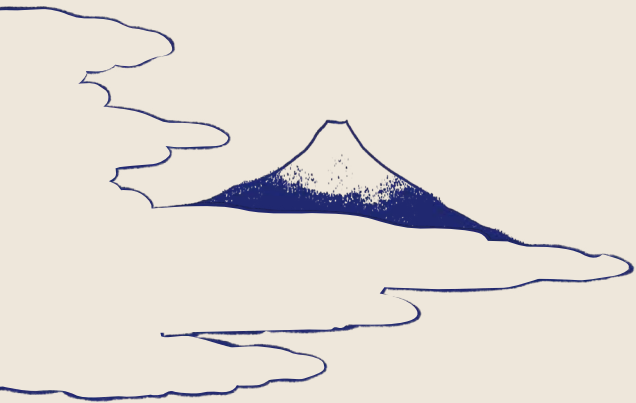
牛小郡

百太郎

横濱

牛小郡





# 極上套餐



美國Prime牛小排  
橫膈膜  
日本A5和牛

2-3人適用

\$2,580

極上套餐

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)  
真剣な辣牛骨湯 / 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  
(或更換為蔬菜拼盤)

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





給馬別邸  
エビ・カツオ・マグロ

給馬別邸

給馬別邸





# 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

2-3人適用

\$2,880

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)

真剣な辣牛骨湯 / 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  
(或更換為蔬菜拼盤)

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

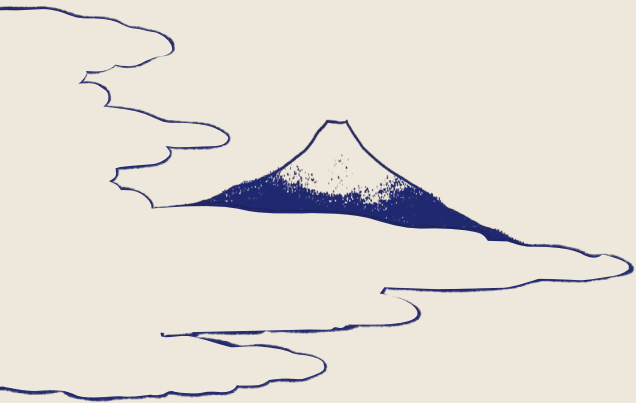




総馬別邸  
エマハツチイ徳川

横濱  
徳川





# 御選套餐



美國Prime牛小排

橫膈膜

澳洲M9+和牛

日本極上A5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

2-3人適用

\$3,280

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)

真剣な辣牛骨湯 / 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  
(或更換為蔬菜拼盤)

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





SHABETEI  
総馬別邸  
エマベツテイ焼肉

肉  
会  
盛  
成  
の  
名  
産

肉  
会  
盛  
成  
の  
名  
産





# 夢幻套餐



澳洲M9+和牛

日本A5和牛

日本極上A5和牛

橫膈膜

穀飼牛舌

穀飼牛舌+288升級澳洲和牛牛舌

2-3人適用

\$4,280

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)

真剣な辣牛骨湯 / 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  
(或更換為蔬菜拼盤)

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)

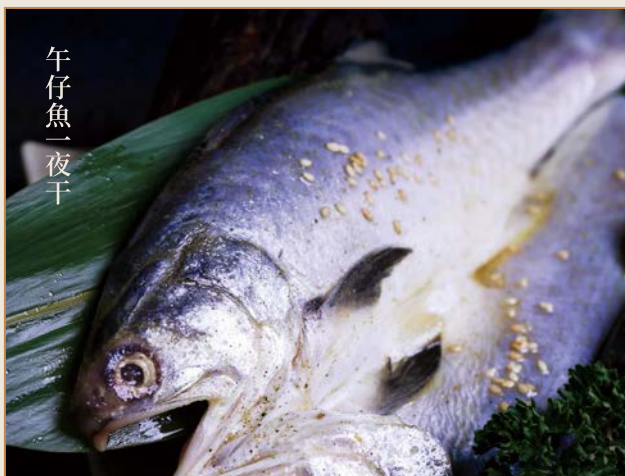
可樂 / 雪碧 / 可爾必思 / 冬瓜茶 / 冷泡茶

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





# 單品

## 燒鳥

去骨雞腿	128
雞軟骨	180
鳥松阪	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
黃金松阪豚六兩	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
橫膈膜	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
日本A5和牛	1388
日本極上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。
- 低消為\$600/人(110cm以下兒童免低消)。
- 為確保品質，無提供外帶及打包服務。
- 消費均酌收10%服務費。
- 若您對某些食物過敏，請務必告知服務人員。
- 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

## 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

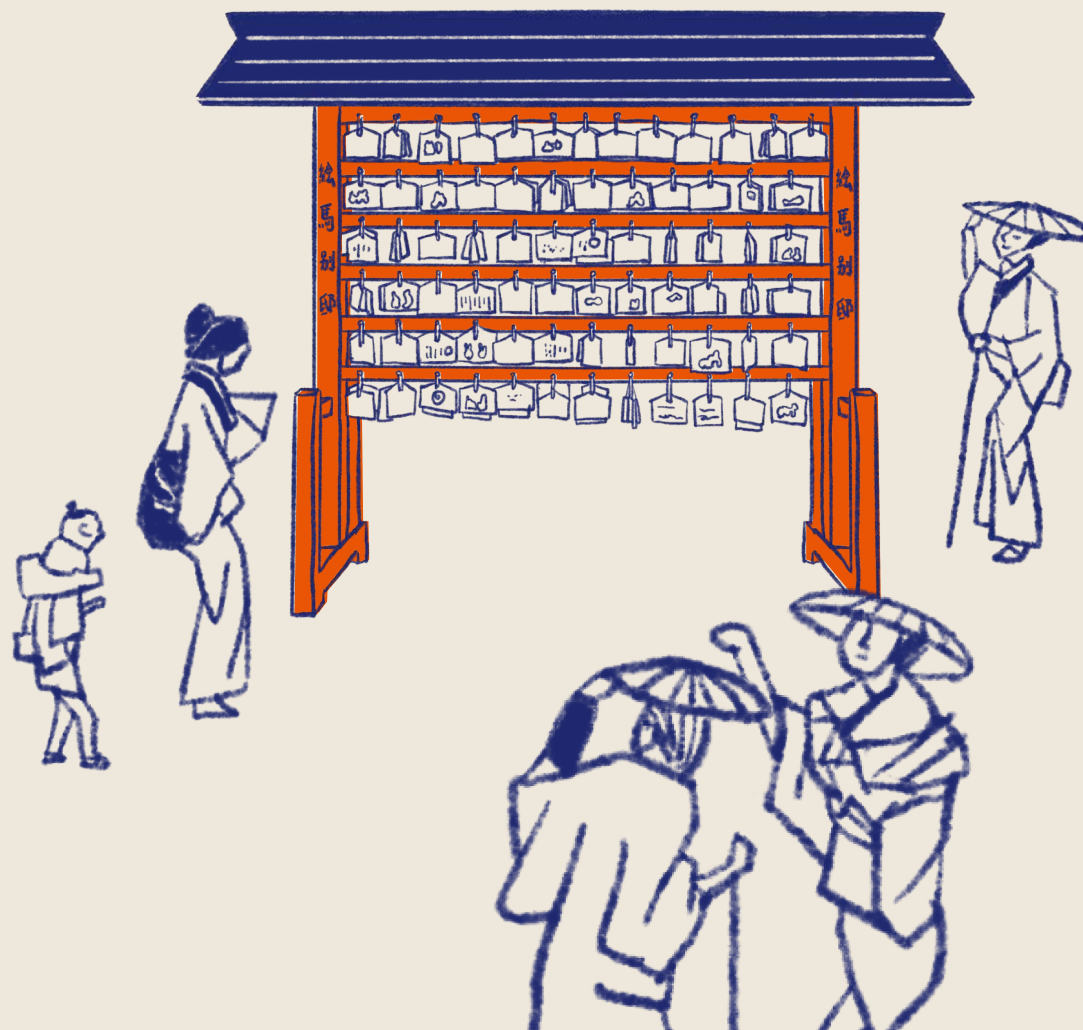
冬瓜茶(瓶) 48

冷泡茶(瓶) 48



# 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

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。

\$1,400/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，開瓶即散發奢華果香，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
- 梅酒全國制覇利き酒大会 (2015) 優勝



\$1,500/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

