EMA BETTEI YAKINIKU

絵馬別邸

台北西門町中華店

描繪你的食光願望

＼うまい！／
雙重秘醬 轉換美味

京の醬燒　本家蒜鹽

春櫻

春の美しい風景

用時餐間 100分鐘

538元 午食 平日周一至周五 (11:00~16:00)

688元 夕食 平日晚餐・假日・例假日 特殊節日・天災假

野菜放題

惣菜・ご飯
- 豚切り落姿煮 刈包
- 壽喜玉子牛丼
- 越光米飯

ソーセージ
- 飛魚卵ソーセージ　飛魚卵香腸
- 墨魚ソーセージ　墨魚香腸
- 青花魚一夜干し　鯖魚

海鮮
- 海老　甜鮮蝦

鶏
- 手羽中　雞中翅
- 鳥軟骨　雞軟骨
- 燒鳥もも　雞腿肉

豚
- 熟成豚肩ロース　豬梅花（厚切・角切）
- 熟成豚バラ　豬五花（厚切）

牛
- 熟成牛バラ　牛五花（薄燒）

夏禾

夏の風と日差し

用時餐間 110分鐘

688元 午食 平日周一至周五 (11:00~16:00)

838元 夕食 平日晚餐・假日・例假日 特殊節日・天災假

- 飛魚卵ソーセージ　飛魚卵香腸
- 墨魚ソーセージ　墨魚香腸

ソーセージ
- 鳥トロ　雞松坂
- 手羽中　雞中翅
- 鳥軟骨　雞軟骨
- 燒鳥もも　雞腿肉

豚
- 熟成豚トロ　松阪豬（薄燒・角切）
- 熟成豚肩ロース　豬梅花（厚切・角切）
- 熟成豚バラ　豬五花（厚切）

牛
- 骨付特上牛カルビ　帶骨牛小排
- 柔の食感牛ヒレ　菲力牛（厚切・角切）
- 熟成牛ミスジ ステーキ　板腱牛排（厚切・角切）
- 熟成牛バラ　牛五花（薄燒）

鶏
- 熟成豚トロ　松阪豬（薄燒・角切）
- 熟成豚肩ロース　豬梅花（厚切・角切）
- 熟成豚バラ　豬五花（厚切）

惣菜
- 秘藏壺漬け豚シマチョウ　秘藏豚肥腸壺漬
- 秘藏壺漬け牛シマチョウ　秘藏和牛牛腸壺漬
- 秘藏壺漬け牛カルビ　秘藏牛壺漬

壺漬
- エンペラ　魷魚翅
- イカ　鮮軟絲
- 海シーバス生姜　薑絲鱸魚
- 海シーバス バター　黃油鱸魚
- 青花魚一夜干し　鯖魚
- 海老　甜鮮蝦

海鮮

飯・麺
- 豚切り落姿煮 刈包
- 豚切り落姿煮 吐司
- 紅酒燉牛舌（重組肉僅供熟食）
- 壽喜玉子牛丼
- 越光米飯

飯・麺
- 辣牛筋湯烏冬
- 明太子白醬烏冬
- 韓式石鍋拌飯
- 壽喜玉子牛丼
- 越光米飯

惣菜
- 辣牛筋湯烏冬
- 辣牛筋湯泡飯
- 韓式石鍋拌飯
- 壽喜玉子牛丼
- 越光米飯

ソーセージ
- 飛魚卵ソーセージ　飛魚卵香腸
- 墨魚ソーセージ　墨魚香腸

壺漬
- 秘藏壺漬け豚シマチョウ　秘藏豚肥腸壺漬
- 秘藏壺漬け牛シマチョウ　秘藏和牛牛腸壺漬
- 秘藏壺漬け牛カルビ　秘藏牛壺漬

海鮮
- 海ウシエビ　海虎蝦
- エンペラ　魷魚翅
- イカ　鮮軟絲
- 海シーバス生姜　薑絲鱸魚
- 海シーバス バター　黃油鱸魚
- 青花魚一夜干し　鯖魚
- 海老　甜鮮蝦

御守

用時餐間 120分鐘

838元 午食 平日周一至周五 (11:00~16:00)

988元 夕食 平日晚餐・假日・例假日 特殊節日・天災假

套餐首盤獨享

Black Jack金賞純血
オーストラリア産和牛ステーキ
澳洲黑傑克金牌純血和牛牛排
每1-2人乙份(約130g/份)

- 秘藏壺漬け豚シマチョウ　秘藏豚肥腸壺漬
- 秘藏壺漬け牛シマチョウ　秘藏和牛牛腸壺漬
- 秘藏壺漬け牛カルビ　秘藏牛壺漬

壺漬
- イビリ産黒豚ステーキ　伊比利豬排（厚切・角切）
- 豚中落ち　豬肋條

豚
- 熟成豚トロ　松阪豬（薄燒・角切）
- 熟成豚肩ロース　豬梅花（厚切・角切）
- 熟成豚バラ　豬五花（厚切）

Black Jack 金賞純血
- オーストラリア産純血和牛　澳洲黑傑克金牌純血和牛（薄燒・角切）
- オーストラリア産和牛　澳洲和牛（薄燒・角切）
- 薄燒牛タン（重組肉僅供熟食）　薄切牛舌
- 特上牛ハラミ　橫膈膜（薄燒）
- 骨付特上牛カルビ　帶骨牛小排
- 柔の食感牛ヒレ　菲力牛（厚切・角切）
- 熟成牛ミスジ ステーキ　板腱牛排（厚切・角切）
- 熟成牛バラ　牛五花（薄燒）

牛

鶏
- 鳥トロ　雞松坂
- 手羽中　雞中翅
- 鳥軟骨　雞軟骨
- 燒鳥もも　雞腿肉

海鮮
- 鳥トロ　雞松坂
- 手羽中　雞中翅
- 鳥軟骨　雞軟骨
- 燒鳥もも　雞腿肉

ソーセージ
- 飛魚卵ソーセージ　飛魚卵香腸
- 墨魚ソーセージ　墨魚香腸

ソーセージ
- 海ウシエビ　海虎蝦
- エンペラ　魷魚翅
- イカ　鮮軟絲
- 海シーバス生姜　薑絲鱸魚
- 海シーバス バター　黃油鱸魚
- 青花魚一夜干し　鯖魚
- 海老　甜鮮蝦

惣菜
- 飛魚卵ソーセージ　飛魚卵香腸
- 墨魚ソーセージ　墨魚香腸
- 紅酒燉牛舌（重組肉僅供熟食）
- 海苔生牛肉
- 壽喜玉子牛丼
- 越光米飯

飯・麺
- 豚切り落姿煮 刈包
- 豚切り落姿煮 吐司
- 紅酒燉牛舌（重組肉僅供熟食）
- 海苔生牛肉
- 越光米飯

燒肉放題

Black Jack 澳洲黑傑克 金牌純血和牛
薄燒り・角切り

- 秘藏壺漬け豚シマチョウ　秘藏豚肥腸壺漬
- 秘藏壺漬け牛シマチョウ　秘藏和牛牛腸壺漬
- 秘藏壺漬け牛カルビ　秘藏牛壺漬

壺漬
- イビリ産黒豚ステーキ　伊比利豬排（厚切・角切）
- 豚中落ち　豬肋條

豚
- 熟成豚トロ　松阪豬（薄燒・角切）
- 熟成豚肩ロース　豬梅花（厚切・角切）
- 熟成豚バラ　豬五花（厚切）

Black Jack 金賞純血
- オーストラリア産純血和牛　澳洲黑傑克金牌純血和牛（薄燒・角切）
- オーストラリア産和牛　澳洲和牛（薄燒・角切）
- 薄燒牛タン（重組肉僅供熟食）　薄切牛舌
- 特上牛ハラミ　橫膈膜（薄燒）
- 骨付特上牛カルビ　帶骨牛小排
- 柔の食感牛ヒレ　菲力牛（厚切・角切）
- 熟成牛ミスジ ステーキ　板腱牛排（厚切・角切）
- 熟成牛バラ　牛五花（薄燒）

牛

鶏
- 鳥トロ　雞松坂
- 手羽中　雞中翅
- 鳥軟骨　雞軟骨
- 燒鳥もも　雞腿肉

海鮮
- 鳥トロ　雞松坂
- 手羽中　雞中翅
- 鳥軟骨　雞軟骨
- 燒鳥もも　雞腿肉

ソーセージ
- 飛魚卵ソーセージ　飛魚卵香腸
- 墨魚ソーセージ　墨魚香腸

ソーセージ
- 海ウシエビ　海虎蝦
- エンペラ　魷魚翅
- イカ　鮮軟絲
- 海シーバス生姜　薑絲鱸魚
- 海シーバス バター　黃油鱸魚
- 青花魚一夜干し　鯖魚
- 海老　甜鮮蝦

海鮮

惣菜
- 飛魚卵ソーセージ　飛魚卵香腸
- 墨魚ソーセージ　墨魚香腸
- 紅酒燉牛舌（重組肉僅供熟食）
- 海苔生牛肉
- 壽喜玉子牛丼
- 越光米飯

飯・麺
- 豚切り落姿煮 刈包
- 豚切り落姿煮 吐司
- 紅酒燉牛舌（重組肉僅供熟食）
- 海苔生牛肉
- 壽喜玉子牛丼
- 越光米飯

飯・麺
- 辣牛筋湯烏冬
- 明太子白醬烏冬
- 和牛牛腸辣石鍋
- 辣牛筋湯泡飯
- 韓式石鍋拌飯
- 壽喜玉子牛丼
- 越光米飯

嚴選 JAPAN BEEF 日本國產牛 JAPAN BEEF

- 牛カルビ　日本牛雪花（薄燒・角切）
- 牛ロース　日本牛霜降（薄燒・角切）
- 牛赤身　日本牛赤身（薄燒・角切）

絵馬

用時餐間 120分鐘

1438元 午食 平日周一至周五 (11:00~16:00)

1588元 夕食 平日晚餐・假日・例假日 特殊節日・天災假

套餐首盤獨享

Black Jack金賞純血
オーストラリア産和牛ステーキ
澳洲黑傑克金牌純血和牛牛排
每1-2人乙份(約130g/份)

日本產極上A5和牛
約80g/人

- 秘藏壺漬け豚シマチョウ　秘藏豚肥腸壺漬
- 秘藏壺漬け牛シマチョウ　秘藏和牛牛腸壺漬
- 秘藏壺漬け牛カルビ　秘藏牛壺漬

壺漬
- イビリ産黒豚ステーキ　伊比利豬排（厚切・角切）
- 豚中落ち　豬肋條

豚
- 熟成豚トロ　松阪豬（薄燒・角切）
- 熟成豚肩ロース　豬梅花（厚切・角切）
- 熟成豚バラ　豬五花（厚切）

Black Jack 金賞純血
- オーストラリア産和牛　澳洲黑傑克金牌純血和牛（薄燒・角切）
- オーストラリア産和牛　澳洲和牛（薄燒・角切）
- 薄燒牛タン（重組肉僅供熟食）　薄切牛舌
- 特上牛カルビ　USDA PRIME 美國霜降小排（厚切・角切）
- 特上牛ハラミ　橫膈膜（薄燒）
- 骨付特上牛カルビ　帶骨牛小排
- 柔の食感牛ヒレ　菲力牛（厚切・角切）
- 熟成牛ミスジ ステーキ　板腱牛排（厚切・角切）
- 熟成牛バラ　牛五花（薄燒）

牛

鶏
- 鳥トロ　雞松坂
- 手羽中　雞中翅
- 鳥軟骨　雞軟骨
- 燒鳥もも　雞腿肉

海鮮
- 鳥トロ　雞松坂
- 手羽中　雞中翅
- 鳥軟骨　雞軟骨
- 燒鳥もも　雞腿肉

ソーセージ
- 飛魚卵ソーセージ　飛魚卵香腸
- 墨魚ソーセージ　墨魚香腸

ソーセージ
- 海ウシエビ　海虎蝦
- エンペラ　魷魚翅
- イカ　鮮軟絲
- 海シーバス生姜　薑絲鱸魚
- 海シーバス バター　黃油鱸魚
- 青花魚一夜干し　鯖魚
- 海老　甜鮮蝦

海鮮

惣菜
- 飛魚卵ソーセージ　飛魚卵香腸
- 墨魚ソーセージ　墨魚香腸
- 紅酒燉牛舌（重組肉僅供熟食）
- 海苔生牛肉
- 壽喜玉子牛丼
- 越光米飯

飯・麺
- 豚切り落姿煮 刈包
- 豚切り落姿煮 吐司
- 紅酒燉牛舌（重組肉僅供熟食）
- 海苔生牛肉
- 壽喜玉子牛丼
- 越光米飯

JAPAN BEEF 日本極上A5和牛　單點：$780元 (約80g/份)

Black Jack 澳洲黑傑克 金牌純血和牛牛排　單點：$380元 (約130g/份)

●圖片僅供參考，依現場實物為主。

過敏原提醒 我們重視您的健康與權益，提醒您點餐時/用餐前，請與服務人員確認菜單內容是否含過敏原等成分，避免用餐後產生不適症狀。

精選鍋物（擇一）

全格段＋69/每人（100公分以下不另計費）

- 昆　職人 昆布鍋
- 菇　菇菌 乳香鍋
- 噌　信州 味噌鍋
- 髓　贅沢 牛髓湯
- 金　松露 金雞鍋
- 辣　真剣な 辣牛骨湯

孩童用餐計費方式

身高120~139公分
春櫻 388元 / 夏禾 488元 / 御守 788元 / 繪馬 1080元

身高100~119公分/小兒
春櫻 299元 / 夏禾 299元 / 御守 299元 / 繪馬 899元
(無提供日本和牛)

身高80~99公分/幼兒・酌收 99元(無提供日本和牛)

身高79公分以下/嬰兒・不另計費(無提供日本和牛)

用餐須知
- 食材請適量取用，剩食>100g酌收 500元食材費用。
- 同組訂位須點選相同價位，內用需酌收10%服務費。
- 個人來店用餐額外加收 299元清潔費。
- 套餐均附副食、醬料、飲料、冰淇淋及蔬菜吧自助內用。季節調整
- 每桌每8分鐘可加點乙次，每桌加點份數以下列為限：1-2人6份 / 3-4人9份 / 5-6人12份
- 最後加點時間為用餐時間最後35分鐘。