

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



繪馬別邸
東京市中央区銀座

希野子鱈魚

希野子鱈魚

希野子鱈魚



特賞套餐



醬燒豚梅花/櫻桃鴨胸 擇一
肩胛豚戰斧
黃金松板豚六兩

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(熟) / 芒果甘酪 / 焦糖烤布蕾

花生冰淇淋

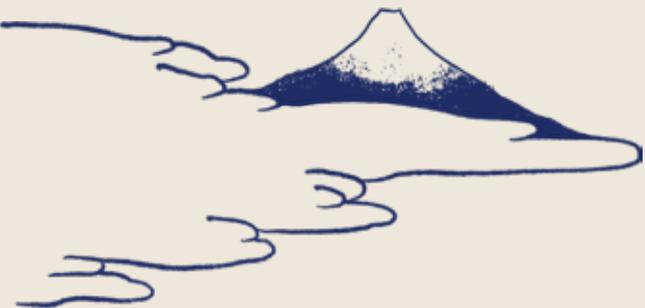


絵馬別邸
Ema Bettei

絵馬別邸

絵馬別邸

絵馬別邸



頂級套餐



霜降牛薄燒
羽下千層
黃金松板豚六兩

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(熟) / 芒果甘酪 / 焦糖烤布蕾

花生冰淇淋



総馬別邸
エトワシヤ

日本山梨

横濱

今小柳



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)

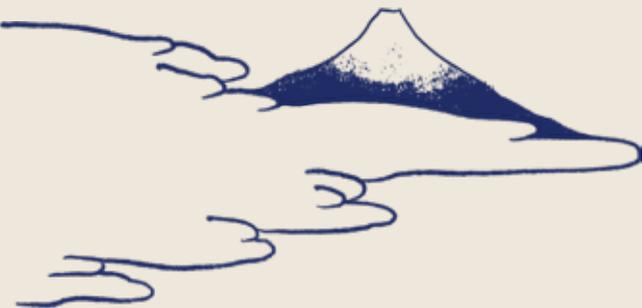
燒仙草(熟) / 芒果甘酪 / 焦糖烤布蕾
花生冰淇淋



給馬別荘
江戸六十年創業

小
巻

給
馬
別
荘



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(熟) / 芒果甘酪 / 焦糖烤布蕾

花生冰淇淋



奢華套餐



群馬別邸
エッセイ・ホテル

横
腐
模



御選套餐



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

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)

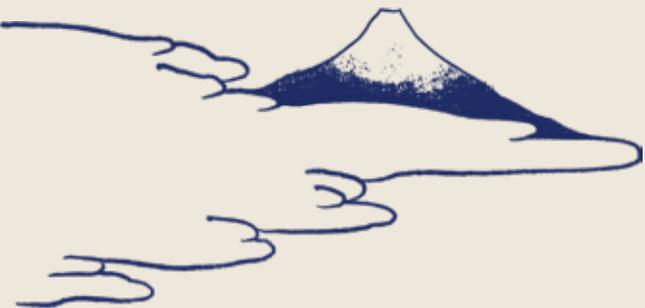
燒仙草(熟) / 芒果甘酪 / 焦糖烤布蕾

花生冰淇淋



御選套餐





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

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(熟) / 芒果甘酪 / 焦糖烤布蕾

花生冰淇淋

夢幻套餐



單品

燒鳥	牛	海物
去骨雞腿 128	手切冷藏涮涮牛 168	日本生食干貝 188
雞軟骨 180	霜降牛薄燒 258	黑虎草蝦 198
烏松板 208	橫膈膜 368	日本帆立貝 198
烏金玉 280	羽下千層 488	日本播磨生蠔 198
烏四味 360	澳洲穀飼牛舌 688	北寄貝 198
	美國Prime牛小排 788	蛤蠣 198
	澳洲M9+和牛 888	鯖魚一夜干 198
	美國極上紛雪牛排 898	紋甲花枝 208
	澳洲和牛牛舌 1388	海の盛 258
	精選A5和牛 1388	<small>草蝦、帆立貝 日本播磨生蠔、紋甲花枝</small>
	日本極上乘A5和牛 1688	海の幸 258
		<small>北寄貝、干貝、蛤蠣 紋甲花枝</small>
		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

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



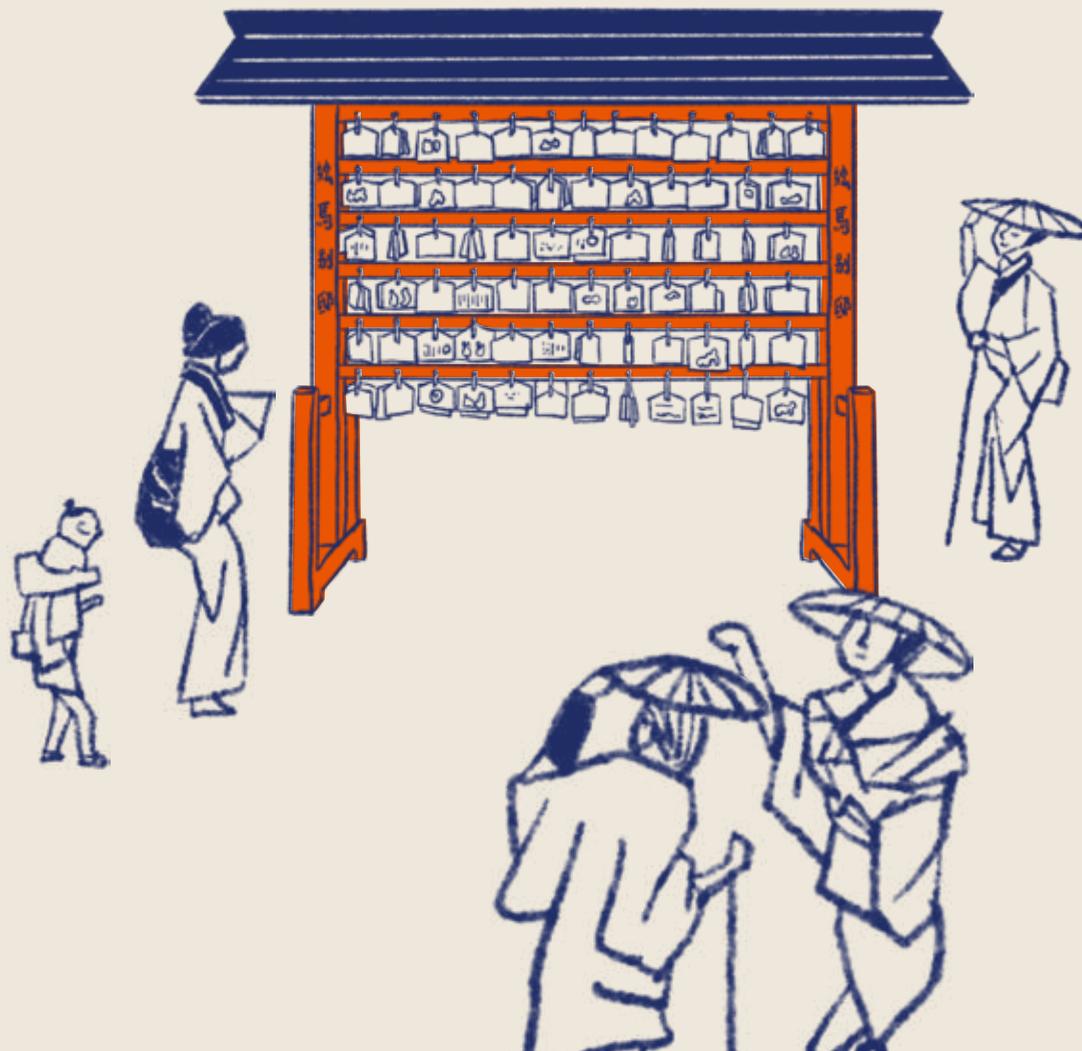
蒜辣蝦石鍋拌飯



蓑衣牛肋

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



檸檬金寶
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，繚繞不絕，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



