

午間套餐



前菜 +280

綜合沙拉、沙拉米、香料野菇、
莫扎瑞拉、核桃油醋
或
海鮮巧達濃湯、麵包丁、蒔蘿

甜點 +180

巴斯克乳酪蛋糕
或
每日精選甜點
或
季節水果甜點

無酒精氣泡酒

白中白微氣泡酒
粉紅微氣泡酒
+280

當日精選

氣泡酒
白酒
紅酒
+250

主菜

燉煙燻豬頰肉、碳烤蔬菜
580

蛤蜊、珠貝、青醬、鳥巢麵
680

托斯卡義式海鮮飯
780

原木燒烤雞腿沙拉、白花椰、藜麥、柚子芥末醬
780

Wildwood未來漢堡、薯條、辣味番茄醬
880

Wildwood起司漢堡、薯條、辣味番茄醬
880

原木燒烤澳洲頂級牛排沙拉、白花椰、
藜麥、柚子芥末醬
980

原木燒烤每日鮮魚、孢子甘藍、大蒜、
臘腸、番茄巴薩米克醋
980

澳洲穀飼150天菲力6盎司、
奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶醬
1380

美國德州頂級肋眼菲力6盎司、
薯條、辣味番茄醬、香料芥末奶油
1880

原木燒烤美國頂級肋眼牛排10盎司、
松露起司通心粉、黑胡椒牛汁
2580

加前菜和甜點
+380

附餐後咖啡或茶，需酌收水資每位NTD120

所有價格以NTD(新台幣)計算，另加10%服務費

如果您對任何食材有過敏反應或不耐症，請在點餐前告知服務人員



SET MENU

前菜

[選一]

鮪魚生魚片、柑橘酸豆油醋

或

北海道干貝刺身、刺蔥、金桔醬油

或

精選每日沙拉

[選一]

番紅花海鮮清湯

或

精選每日例湯

[選一]

酥炸軟殼蟹、是拉差洋蔥、美極蛋黃醬

或

爐烤鱈魚、馬告辣椒奶油、
白豆泥、甜豆仁

或

香脆蟹餅、魚子醬、
柚子胡椒蛋黃醬 +480

甜點

巴斯克乳酪蛋糕

或

每日精選甜點

或

季節水果甜點

飲料

咖啡

或

茶

主菜

台灣薩索雞腿、香料米飯、非洲辣椒醬

2180

現流鮮魚、孢子甘藍、大蒜、臘腸、番茄巴薩米克醋

2280

經典BBQ醬烤台灣黑豬肋排、薯條、辣味番茄醬、醃漬紫高麗菜

2280

澳洲穀飼150天菲力6盎司、奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶油醬

2380

紐西蘭小羔羊排、松露起司通心粉、香料芥末奶油

2580

美國德州頂級肋眼菲力6盎司、薯條、

辣味番茄醬、香料芥末奶油

2880

美國頂級牛小排6盎司、薯條、辣味番茄醬、阿根廷青醬

2980

美國德州頂級上蓋牛排6盎司、奶油馬鈴薯泥、黑胡椒牛汁

3480

美國德州頂級肋眼10盎司、松露起司通心粉、黑胡椒牛汁

3580

海陸雙重奏 - 美國德州頂級肋眼菲力6盎司和大明蝦、

松露起司通心粉、番茄巴薩米克醋

3780

托斯卡尼綜合海鮮-龍蝦半隻、紅條菲力、透抽、大明蝦、

紐西蘭半殼淡菜、蛤蜊、干貝、茴香

4180

美國頂級乾式熟成28日帶骨乳牛肋眼牛排25盎司、

青醬野菇、楓糖花椰菜、風乾番茄、培根、

阿根廷青醬、黑胡椒牛汁 (兩人份)

8380/雙人分享

Head Chef

劉建志

所有價格以NTD (新台幣)計算

另加10%服務費，需酌收水資每位NTD120

如果您對任何食材有過敏反應或不耐症，請在點餐前告知服務人員



四人套餐

馬尼托巴手工麵包、巴薩米克醋

無花果沙拉、風乾火腿、布拉塔、核桃、檸檬油醋

精選每日例湯

爐烤鱈魚、馬告辣椒奶油、白腰豆泥、甜豆仁

酥炸軟殼蟹、是拉差洋蔥、美極蛋黃醬

炙烤蘆筍、蘑菇醬、培根

美國頂級乾式熟成28日帶骨乳牛肋眼牛排25盎司、楓糖花椰菜、黑胡椒牛汁

台灣產松阪豬、青醬野菇、香料芥末奶油

現流鮮魚、孢子甘藍、大蒜、臘腸、番茄巴薩米克醋

巴斯克乳酪蛋糕 / 每日精選甜點

精選咖啡 或 茶

所有價格以NTD9880(新台幣)計算
另加10%服務費，需酌收水資每位NTD120
如果您對任何食材有過敏反應或不耐症，請在點餐前告知服務人員



小點

馬尼托巴手工麵包、巴薩米克醋
280

綜合火腿拼盤
580

配菜

奶油馬鈴薯泥
松露起司通心粉
炙烤玉米、帕瑪森起司
薯條、辣味番茄醬
孢子甘藍、大蒜、臘腸
楓糖花椰菜、風乾番茄、培根
280

炒蘑菇、鮮蝦、牛膝草
380

醬汁

番茄巴薩米克醋
阿根廷青醬
非洲辣椒醬
香料芥末奶油
辣根酸奶醬
黑胡椒牛汁
80

甜點

巴斯克乳酪蛋糕
每日精選甜點
季節水果甜點
280

冷食

鮭魚生魚片、柑橘酸豆油醋.....480
北海道干貝刺身、刺蔥、金桔醬油.....480

湯和沙拉

精選每日例湯.....280
番紅花海鮮清湯.....380
精選每日沙拉.....380
羽衣甘藍沙拉、白腰豆泥、孜然、帕瑪森起司.....420
無花果沙拉、風乾火腿、布拉塔、核桃、檸檬油醋.....480
蘿蔓沙拉、燻雞肉、凱薩醬、玉米脆片.....480

熱前菜

炙烤蘆筍、蘑菇醬、培根.....480
酥炸軟殼蟹、是拉差洋蔥、美極蛋黃醬.....580
爐烤鱈魚、馬告辣椒奶油、白腰豆泥、培根、甜豆仁.....580
香脆蟹餅、魚子醬、柚子胡椒蛋黃醬.....880

原木燒烤

美國頂級乾式熟成28日帶骨乳牛肋眼牛排25盎司、
松露薯條、黑胡椒牛汁.....5880
現流海鮮、孢子甘藍、大蒜、臘腸、番茄巴薩米克醋.....時價
托斯卡尼綜合海鮮-龍蝦半隻、紅條菲力、透抽、大明蝦、
紐西蘭半殼淡菜、蛤蜊、干貝、茴香.....2980
海陸雙重奏-美國頂級肋眼菲力6盎司、大明蝦、
松露起司通心粉、番茄巴薩米克醋.....2780
美國德州頂級肋眼10盎司、松露起司通心粉、黑胡椒牛汁.....2580
美國德州頂級上蓋牛排6盎司、奶油馬鈴薯泥、黑胡椒牛汁.....2480
美國頂級牛小排6盎司、薯條、辣味番茄醬、阿根廷青醬.....1980
美國德州頂級肋眼菲力6盎司、薯條、辣味番茄醬、香料芥末奶油.....1880
紐西蘭小羔羊排、松露起司通心粉、香料芥末奶油.....1580
澳洲穀飼150天菲力6盎司、奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶醬.....1380
經典BBQ醬烤台灣黑豬肋排、薯條、辣味番茄醬、醃漬紫高麗菜.....1380
台灣薩索雞腿、香料米飯、非洲辣椒醬.....1280
Wildwood起司漢堡、薯條、辣味番茄醬.....880
Wildwood未來漢堡、薯條、辣味番茄醬.....880

Head Chef
劉建志

所有價格以NTD (新台幣)計算
另加10%服務費，需酌收水資每位NTD120
如果您對任何食材有過敏反應或不耐症，請在點餐前告知服務人員

假日早午餐 WEEKEND BRUNCH

原木炭烤・酪梨沙拉

WILDWOOD AVOCADO SALAD

煙燻炭烤雞腿排 凱薩醬 \$680

Wood-fire grilled chicken thigh, Caesar dressing

季節水果 煙燻瑞可塔 柚子油醋  \$680

Seasonal fruits, Smoked ricotta, Yuzu vinaigrette

煙燻肯瓊鮮蝦 檸檬油醋 \$780

Smoked cajun prawns, Lemon vinaigrette

原木炭烤澳洲牛菲力 4oz 核桃油醋 \$980

Wildwood AUS tenderloin 4oz, Walnut vinaigrette

以上均附 香草司康、水煮蛋、酪梨、綜合沙拉

Above all served with Vanilla scone, Boiled egg, Avocado, Mixed salad

義大利麵 PASTA

爐烤中卷 風乾番茄 奶油 墨魚義大利麵 \$680

Grilled squid, Sun-dried tomato, Cream, Ink spaghetti

蛤蜊 青醬 珠貝 鳥巢麵 \$680

Clams, Bay scallops, Nut pesto, Tagliatelle

原木炭烤開放三明治

WILDWOOD OPEN SANDWICH

煙燻鮭魚 酸豆 酪梨 優格蒔蘿 \$680

Smoked salmon, Capers, Avocado, Yogurt dill sauce

賽拉諾火腿 青醬野菇 胡椒楓糖醬 \$680

Serrano ham, Pesto wild mushrooms, Pepper maple

美國牛肉漢堡排 起司 焦化洋蔥 花生醬 \$880

USDA Beef patty, Cheese, Caramelized onions, Peanut butter

素漢堡排 起司 松露蛋黃醬  \$880

Omni meat patties, Cheese, Truffle aioli

以上均附 酸裸麥麵包、炒蛋、綜合芝麻葉沙拉、核桃油醋、薯條、優格(原味/黑糖/草莓果醬)

Above all served with Sourdough, Scrambled eggs, Arugula mixed salad, Walnut vinaigrette, Potato fries, Yogurt(Plain/Brown sugar/Strawberry jam)

原木炭烤・歐姆蛋

WILDWOOD・OMELET

煙燻厚培根 辣味番茄醬 \$780

Smoked bacon, Spicy ketchup

炙燒無花果 煙燻瑞可塔 巴薩米克醋 \$680

Torched fig, Smoked ricotta, Balsamic vinaigrette

比目魚幽庵燒 柚子味噌 \$780

Charred halibut, You-An style, Yuzu miso

美國牛肉漢堡排 起司 焦化洋蔥 花生醬 \$880

USDA beef patty, Cheese, Caramelized onions, Peanut butter

素漢堡排 起司 松露蛋黃醬  \$880

Omni meat patties, Cheese, Truffle aioli

以上均附 布里歐吐司、歐姆蛋、綜合羽衣甘藍沙拉、檸檬油醋、風乾番茄、醃漬蔬菜

Above all served with Brioche, Omelet, Kale salad, Lemon vinaigrette, Sun-dried tomato, Pickled vegetables

週末限定!每週六、日 11:00-17:00 限時供應 Weekend Exclusive! Available every Saturday and Sunday from 11:00 AM to 5:00 PM.

本菜單麵包均使用 KANG Artisan Bakery | All bread featured on this menu is handcrafted by KANG Artisan Bakery

 蛋奶素 | 所有餐點搭配皆為固定 恕無法客製化 | 低消為每人一份主餐 | 每份主餐均附美式咖啡/紅茶

所有價格以NTD(新台幣)計算 | 另加10%服務費,需酌收水資每位NTD120 | 最後點餐:餐點16:00;飲品16:30

 Lacto-ovo Vegetarian | To maintain quality, all dishes are fixed and not customizable Minimum order: one main dish per person | Every main course includes American coffee or Black tea

All price are listed in NTD | The water charge is NTD120 / per person and subject 10% service charge Last order : Food - 4:00 PM ; Beverage - 4:30 PM



WILDWOOD
LIVE FIRE CUISINE

甜點 SWEETS \$150

巴斯克乳酪蛋糕
Basque cheesecake

奶油千層蛋糕
Cream mille-crêpe cake

初榨橄欖油冰淇淋 / 覆盆子雪酪 一球 \$120 / 兩球 \$200
Extra virgin olive oil ice cream / Raspberry sorbet
1 scoop \$120 / 2 scoops \$200

小點 SNACKS

嚴選優格 (原味 / 黑糖 / 草莓果醬) \$90
Yogurt (Plain / Brown sugar / Strawberry jam)

每日湯品 \$280
Daily soup

拼盤 - 起司條 / 炸薯條 / 洋蔥圈 \$480
Fried platter - Cheese sticks / Potato fries / Onion rings

酥炸軟殼蟹 是拉差洋蔥 美極蛋黃醬 \$580
Fried soft shell crabs, Sriracha onion, Maggi-mayo

無酒精調飲 \$180 NON-ALCOHOL

酸甜檸檬水
Wild lemonade

荔枝冰茶
Lychee ice tea

玫瑰葡萄柚氣泡飲
Rose, Grapefruit, Sparkling

咖啡 COFFEE \$200

拿鐵 (I/H)
Latte

卡布奇諾 (I/H)
Cappuccino

濃縮
Espresso

茶 TEA \$150

茉莉綠茶 (I/H) / 洋甘菊 (I/H)
Jasmine tea / Chamomile

炙燒烏龍鮮奶茶 (I/H)
Torch'd oolong milk tea

葡萄酒 WINE \$200 單杯 / Glass

WHITE Morandé Sauvignon Blanc

RED Bourg phidell les iris

啤酒 BEER \$200

Stella Artois

Heineken

酒精特調 COCKTAIL

Highball \$200
*House酒款

Gin tonic \$200
*House酒款

Sangria (I/H) \$250
House red wine, Cassis, Cointreau, Apple,
Orange, Honey, Lemon

Irish coffee (H) \$250
House whisky, Coffee, Sugar, Cream

WILD HOUR 14:00-17:00
所有飲品無限暢飲
Unlimited beverages during Wild Hour

消費方式: 每人\$499 或 加點任一餐點 享暢飲優惠價\$399
Pricing: NT\$499/person, or order any food, could enjoy the special price NT\$399/person

週末限定! 每週六、日 11:00-17:00 限時供應 Weekend Exclusive! Available every Saturday and Sunday from 11:00 AM to 5:00 PM.

所有價格以NTD(新台幣)計算 | 另加10%服務費, 需酌收水資每位NTD120 | 最後點餐: 餐點16:00; 飲品16:30

All price are listed in NTD | The water charge is NTD120 / per person and subject 10% service charge | Last order : Food - 4:00 PM ; Beverage - 4:30 PM



WILDWOOD
LIVE FIRE CUISINE