



SET MENU

前菜

紅甘生魚片、油漬彩色番茄、
化應子、羅勒

或

北海道干貝刺身、
刺蔥、金桔醬油

或

精選每日沙拉

海鮮濃湯、鮮蝦、
干邑白蘭地

或

精選每日例湯

酥炸田雞腿、
是拉差洋蔥、美極蛋黃醬

或

酥炸中卷、
韓式辣醬、捲心菜沙拉

或

香脆蟹餅、魚子醬、
柚子胡椒蛋黃醬、秋葵 +480

甜點

當日精選蛋糕

或

當日精選塔派

或

季節水果甜點

飲料

咖啡

或

茶

主菜

現流鮮魚、燻烤孢子甘藍、櫻桃番茄油醋

2280

台灣薩索雞腿、奶油馬鈴薯泥、非洲辣椒醬

2180

台灣產松阪豬、炒秋葵、天貝、大蒜、香料芥末奶油

2280

紐西蘭小羔羊排、松露起司通心粉、香料芥末奶油

2580

原木燒烤澳洲菲力8盎司、奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶油醬

2380

美國德州頂級肋眼10盎司、松露起司通心粉、黑胡椒牛汁

3580

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

澳洲和牛紐約客牛排12盎司、炙烤玉米、
帕瑪森起司、辣根酸奶油醬

4480

美國德州頂級上蓋牛排6盎司、炙烤玉米、
帕瑪森起司、黑胡椒牛汁

3480

海陸雙重奏 - 美國德州頂級肋眼菲力6盎司、大明蝦、
松露起司通心粉、櫻桃番茄油醋

3780

美國頂級乾式熟成28日帶骨肋眼牛排25盎司、炙烤玉米、帕瑪森起司、
燻烤孢子甘藍、櫻桃番茄、香料芥末奶油、黑胡椒牛汁（兩人份）

3880/每人

Chef Proprietor

林明健

Head Chef

吳思緯

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

核桃葡萄乾酸裸麥麵包、奶油

蘿蔓沙拉、楓糖培根、帕瑪森醬汁

精選每日例湯

酥炸中卷、韓式辣醬、捲心菜沙拉

炙烤蘆筍、蘑菇醬、培根

美國頂級乾式熟成28日帶骨肋眼25盎司、炙烤玉米、帕瑪森起司、黑胡椒牛汁

台灣產松阪豬、炒秋葵、天貝、大蒜、香料芥末奶油

現流鮮魚、燻烤孢子甘藍、櫻桃番茄油醋

當日精選蛋糕 / 當日精選塔派

精選咖啡或茶

所有價格以NTD8880(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

核桃葡萄乾酸裸麥麵包、奶油
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
爐烤孢子甘藍、櫻桃番茄
薯條、辣味番茄醬
炒秋葵、天貝、大蒜
280

醬汁

櫻桃番茄油醋
阿根廷青醬
非洲辣椒醬
香料芥末奶油
辣根酸奶奶醬
黑胡椒牛汁
80

甜點

當日精選蛋糕
當日精選塔派
季節水果甜點
280

生食

紅甘生魚片、油漬彩色番茄、化應子、羅勒.....480
北海道干貝刺身、刺蔥、金桔醬油.....480

湯和沙拉

精選每日沙拉.....380
蘿蔓沙拉、楓糖培根、帕瑪森醬汁.....420
羽衣甘藍沙拉、白腰豆、孜然、帕瑪森起司.....420
海鮮濃湯、鮮蝦、干邑白蘭地.....480
精選每日例湯.....380

熱前菜

酥炸田雞腿、是拉差洋蔥、美極蛋黃醬.....580
香脆蟹餅、魚子醬、柚子胡椒蛋黃醬、秋葵.....880
參巴醬炒蛤蜊、檸檬、米餅.....580
炙烤蘆筍、蘑菇醬、培根.....480
酥炸中卷、韓式辣醬、捲心菜沙拉.....580

原木燒烤

海鮮直送（從台灣基隆宜蘭等地，直送船釣野生海魚、捕撈鮮蝦貝類等
海鮮時價供應）..... 時價
澳洲菲力牛排8盎司..... 1380
美國德州頂級肋眼菲力6盎司..... 1880
美國德州頂級上蓋牛排6盎司..... 2480
美國德州頂級肋眼10盎司..... 2580
美國頂級牛小排6盎司..... 1980
澳洲和牛紐約客牛排12盎司..... 3480
美國頂級乾式熟成28日帶骨肋眼牛排25盎司..... 5280
海陸雙重奏 - 美國頂級肋眼菲力6盎司、大明蝦..... 2780
紐西蘭小羔羊排..... 1580
台灣產松阪豬..... 1280
台灣薩索雞腿..... 1180
Wildwood 起司漢堡..... 880
Wildwood 未來漢堡..... 680
(點選以上原木燒烤主菜，可任選配菜、醬汁各一份)

Chef Proprietor
林明健

Head Chef
吳思緯

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