



# SET MENU

## 前菜

當日精選沙拉  
或  
紅甘生魚片、番茄凍、  
青梅、紫蘇  
或  
羽衣甘藍沙拉、白腰豆、  
孜然、帕瑪森起司  
或  
干貝刺身、彩色大根、  
手指檸檬、昆布柴魚汁 +200

\*\*\*  
當日精選湯品  
或  
鮮蝦濃湯、干邑白蘭地、蒔蘿

\*\*\*  
炙烤綠蘆筍、蘑菇醬、培根  
或  
酥炸牡蠣、豌豆蛋黃醬、西芹  
或  
香煎鴨肝、鳳梨醬、  
京水菜 +480

## 甜點

當日精選蛋糕  
或  
當日精選塔派

## 飲料

咖啡  
或  
茶

## 主餐

現流鮮魚、炒芥藍、豆豉、櫻桃番茄油醋  
1880

本地薩索雞腿、奶油馬鈴薯泥、非洲辣椒醬  
1880

本地產松阪豬、炒芥藍、豆豉、是拉差金桔醬  
1880

紐西蘭小羔羊排、香脆洋蔥圈、香料芥末奶油  
2180

澳洲菲力6盎司、奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶醬  
2180

美國德州頂級肋眼10盎司、松露起司通心粉、黑胡椒牛汁  
2980

美國德州頂級肋眼菲力8盎司、炒芥藍、豆豉、香料芥末奶油  
2780

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  
2980

海陸雙重奏 - 澳洲菲力6盎司、大明蝦、松露起司通心粉、櫻桃番茄油醋  
2880

美國頂級乾式熟成帶骨紐約客20盎司、松露起司通心粉、  
香脆洋蔥圈、香料芥末奶油、辣根酸奶醬 (兩人份)  
每人3480

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、奶油馬鈴薯泥、薯條、辣味番茄醬、黑胡椒牛汁、  
香料芥末奶油、非洲辣椒醬 (三人份)  
每人2880

美國頂級乾式熟成28日紅屋牛排35盎司、奶油馬鈴薯泥、  
松露起司通心粉、炒芥藍、豆豉、香脆洋蔥圈、辣根酸奶醬、  
黑胡椒牛汁、香料芥末奶油、是拉差金桔醬 (四人份)  
每人2680

Chef Proprietor  
林明健

Head Chef  
吳思緯

所有價格以 NTD (新台幣) 計價, 另加 10% 服務費



### 小點

核桃葡萄乾酸裸麥麵包、奶油  
220

綜合火腿拼盤 (原味堅果、  
煙燻紅椒、生火腿、綠胡椒)  
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  
炒芥藍、豆豉  
薯條、辣味番茄醬  
香脆洋蔥圈  
200

### 醬汁

櫻桃番茄油醋  
是拉差金桔醬  
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、番茄凍、青梅、紫蘇.....420

### 湯和沙拉

蘿蔓沙拉、西班牙臘腸、美極蛋黃醬、玉米脆片.....380  
羽衣甘藍沙拉、白腰豆、孜然、帕瑪森起司.....380  
鮮蝦濃湯、干邑白蘭地、蒔蘿.....380

### 熱前菜

酥炸牡蠣、豌豆蛋黃醬、西芹.....580  
香煎鴨肝、鳳梨醬、京水菜.....780  
參巴醬炒蛤蜊、檸檬、米餅.....480  
炙烤綠蘆筍、蘑菇醬、培根.....480  
紅蝦、紐奧良香料、櫻桃番茄.....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.....1180  
美國德州頂級肋眼菲力8盎司.....1680  
美國德州頂級上蓋牛排6盎司.....1980  
美國德州頂級肋眼10盎司.....2080  
美國頂級乾式熟成28日帶骨紐約客20盎司.....4880  
美國頂級乾式熟成28日帶骨肋眼25盎司.....4880  
美國頂級乾式熟成28日紅屋牛排35盎司.....5980  
海陸雙重奏 - 澳洲菲力6盎司、大明蝦.....1680  
紐西蘭小羔羊排.....1180  
本地產松阪豬.....880  
本地薩索雞腿.....880  
Wildwood 起司漢堡.....680  
Wildwood 未來漢堡.....580

\* 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