

# A LA CARTE MENU



## 小點

手工草莓果乾咖啡麵包、奶油

180

西班牙伊比利火腿

50g 1280 / 100g 2480

## 配菜

奶油馬鈴薯泥

松露起司通心麵

炙烤玉米、帕馬森起司

炙烤胡蘿蔔、茅屋起司

西班牙風味番茄飯

舞菇、烏魚子

炙烤芥蘭菜、酪梨

薯條、辣味番茄醬

奶油煮過貓、香草麵包粉

烤地瓜、培根醬

香脆洋葱圈

爐烤孢子甘藍

200

## 醬汁

是拉差金桔醬

櫻桃番茄油醋

鳳梨莎莎醬

非洲辣椒醬

花生芥末醬

阿根廷青醬

魚露奶油

辣根酸奶油

干蔥黑醋醬

黑胡椒牛汁

80

## 甜點

當日精選蛋糕

當日精選塔派

醬油焦糖舒芙蕾、鳳梨椰子雪酪

巧克力紅茶冰淇淋聖代、泰國青檸

榛果千層酥、香草鮮奶油

綜合水果、當日雪酪

280

## 生食

鮭魚脆飯、酪梨、橄欖醬、蝦夷蔥.....380

紅甘生魚片、羅望子、蓮霧、墨西哥辣椒、香菜.....380

日本A5和牛生牛肉、味噌醬油汁、蛋黃、香草沙拉.....680

新鮮法國諾曼第生蠔、雞尾酒醬.....半打...980 / 一打...1780

## 湯和沙拉

蘋果茴香根沙拉、椰棗、菲達起司、蘋果油醋汁.....320

包心萵苣、蔓越莓乾、帕馬森油醋汁.....320

青花菜湯、淡味大蒜、金桔.....320

海鮮濃湯、鮮蝦、干邑白蘭地.....380

## 熱前菜

酥炸牡蠣、酸豆蛋黃醬、九層塔.....480

香煎鴨肝、草莓醬、巴莎米可、羅勒.....680

地瓜麵疙瘩、蛤蠣、番茄醬汁、蒔蘿.....380

香脆蟹餅、黃卷、柚子胡椒蛋黃醬、秋葵.....480

炙烤綠蘆筍、蘑菇醬、培根.....380

## 原木燒烤

波士頓龍蝦.....1880

現流虎蝦.....880

現流澎湖石老魚.....880

海港直送現流海鮮(請參考海鮮櫃品項).....MP

澳洲菲力牛排 8 oz.....980

澳洲M7和牛帶骨肋眼牛排 30 oz.....5980

澳洲和牛牛小排 6 oz.....1680

澳洲和牛橫膈膜 6 oz.....1480

日本A4熊本和牛菲力牛排 6 oz.....3880

日本A4熊本和牛紐約客 8 oz.....3680

日本A4熊本和牛肋眼牛排 10 oz.....3780

美國德州頂級肋眼牛排 12 oz.....1980

美國頂級乾式熟成28日紅屋牛排 42 oz.....5280

美國頂級乾式熟成28日帶骨紐約客 20 oz.....3380

紐西蘭乾式熟成7日丁骨羊排.....1380

本地黑豚帶骨肋眼.....1080

本地玉米土雞.....780

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

陳暉

所有價格以 NTD (新台幣) 計價，另加 10% 服務費