



# SET MENU

## 前菜

[選一]

鮭魚生魚片、柑橘酸豆油醋

或

蟹肉韃靼、葡萄柚醋凍、茴香

或

每日精選沙拉

\*\*\*

[選一]

番紅花海鮮清湯

或

每日精選湯品

\*\*\*

[選一]

酥炸透抽、墨魚燉飯

或

燻烤鱈魚、馬告辣椒奶油、  
白腰豆泥、培根、甜豆仁

或

香脆蟹餅、魚子醬、  
柚子胡椒蛋黃醬 +480

## 甜點

每日精選甜點

或

季節水果甜點

## 飲料

咖啡

或

茶

## 主菜

現流鮮魚、孢子甘藍、大蒜、臘腸、番茄巴薩米克醋  
2180

台灣薩索雞腿、香料米飯、非洲辣椒醬  
2280

碳烤芫荽帶翅雞胸、奶油馬鈴薯泥、非洲辣椒醬  
2380

黑麥啤酒台灣帶骨豬里肌、薯條、辣味番茄醬、醃漬紫高麗菜  
2580

紐西蘭小羔羊排、松露起司通心粉、香料芥末奶油  
2580

澳洲穀飼150天菲力6盎司、奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶醬  
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

南義綜合海鮮、砲管、大明蝦、紐西蘭淡菜、西班牙臘腸  
3180

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

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

# 午間套餐



## 前菜 +280

每日精選沙拉

或

每日精選湯品

## 主菜

主廚每日精選義大利麵

680

碳烤咖啡奶油嫩雞、馬德拉酒、佛卡夏

780

原木燒烤雞腿沙拉、白花椰、藜麥、柚子芥末醬

780

## 甜點 +180

每日精選甜點

或

季節水果甜點

托斯卡義式海鮮飯

880

Wildwood蛋奶素漢堡、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 (大明蝦1隻+220)

980

澳洲穀飼150天菲力6盎司、  
奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶醬

1580

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、黑胡椒牛油

2580

加前菜和甜點

+380

## 無酒精飲品

白中白微氣泡酒

梅洛紅葡萄汁

+280

## 當日精選

氣泡酒

白酒

紅酒

+250

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



# 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

\*\*\*

每日精選湯品

\*\*\*

爐烤鱈魚、馬告辣椒奶油、白腰豆泥、培根、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

\*\*\*

每日精選甜點

\*\*\*

精選咖啡 或 茶

所有價格以NTD10,880(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  
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

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  
蟹肉韃靼、葡萄柚醋凍、茴香..... 480

## 湯和沙拉

每日精選湯品..... 280  
番紅花海鮮清湯..... 380  
每日精選沙拉..... 380  
蘿蔓沙拉、燻雞肉、凱薩醬、玉米脆片..... 480  
羽衣甘藍沙拉、白腰豆泥、孜然、帕瑪森起司..... 480  
無花果沙拉、風乾火腿、布拉塔、核桃、檸檬油醋..... 580

## 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  
瘋狂水煮魚、大明蝦、蛤蜊..... 3680  
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  
南義綜合海鮮、砲管、大明蝦、紐西蘭淡菜、西班牙臘腸..... 1980  
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  
澳洲穀飼150天菲力6盎司、奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶醬..... 1580  
黑麥啤酒台灣帶骨豬里肌、薯條、辣味番茄醬、醃漬紫高麗菜..... 1580  
紐西蘭小羔羊排、松露起司通心粉、香料芥末奶油..... 1580  
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蛋奶素漢堡、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

## 甜點 SWEETS

每日精選甜點 \$280  
Dessert of the Day

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)

每日精選湯品 \$280  
Soup of the Day

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 NON-ALCOHOL \$200

酸甜檸檬水 Wild Lemonade

荔枝冰茶 Lychee Iced Tea

## 咖啡 COFFEE \$200

美式咖啡 Americano

拿鐵 Latte

卡布奇諾 Cappuccino

## 茶 TEA \$200

紅茶 Black Tea

茉莉綠茶 Jasmine Tea

洋甘菊 Chamomile

炙燒烏龍鮮奶茶 Torched Oolong Milk Tea

## 新鮮健康 果昔/奶昔 \$280 SMOOTHIE/MILK SHAKE

莓果派對果昔 Wild Berry Smoothie

綜合莓果 豆漿 柳橙 蘋果 蜂蜜  
Mixed Berries, Soy Milk, Orange, Apple, Honey

浩克蔬果昔 Wild Hulk Smoothie

芝麻葉 薄荷 香蕉 鳳梨  
Rocket Leaf, Mint, Banana, Pineapple

貓王奶昔 Wild Elvis's Milk Shake

花生 培根 香蕉 牛奶 香草冰淇淋  
Peanut, Bacon, Banana, Milk, Vanilla Ice Cream

WILD HOUR 11:00-16:00

同價位含酒精飲品享買一送一  
Buy One Get One Free  
(Same-Priced Drinks Contain Alcohol)

## 葡萄酒 WINE \$200 單杯 / Glass

WHITE Morandé Sauvignon Blanc

RED Contenda Cabernet Sauvignon

## 啤酒 BEER \$200

Stella Artois

Hoegaarden

## 酒精特調 COCKTAIL \$280

Highball

\*House Selection

Gin tonic

\*House Selection

Sangria (Iced)

House red wine, Cassis, Cointreau, Apple,  
Orange, Honey, Lemon

Mojito

House White Rum, Mint, Lime, Sugar

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)計算且另加10%服務費 | 水資另計, 每位NTD120 | 最後點餐: 餐點 3PM; 飲品 4PM

All prices are listed in NTD and subject to a 10% service charge | The water charge is NTD120 per person | Last order: Food 3PM; Beverages 4PM



WILDWOOD  
LIVE FIRE CUISINE

# 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

主廚每日精選義大利麵 \$680

Chef's Signature Pasta of the Day

## 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

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

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)

## 義式烘蛋 FRITTATA

海鮮烘蛋 佛卡夏 \$680

Shrimps, Clams, Bay Scallops, Squid, Eggs, Tomato, Padano Cheese, Focaccia

臘腸烘蛋 佛卡夏 \$680

Chorizo, Onion, Jalapeño, Olives, Eggs, Tomato, Padano Cheese, Focaccia

## 原木炭烤・歐姆蛋

### WILDWOOD • OMELET

煙燻厚培根 辣味番茄醬 \$780

Smoked Bacon, Spicy Ketchup

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

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 | 餐點搭配皆為固定, 恕不客製化 | 11 AM-2 PM 每人低消一份主餐; 2pm 過後 每人低消一杯飲品 | 主餐附一杯美式咖啡或紅茶

所有價格以NTD(新台幣)計算且另加10%服務費 | 水資另計, 每位NTD120 | 最後加點時間: 餐點3pm / 飲品4pm

 Lacto-ovo Vegetarian | To maintain quality, all dishes are not customizable | 11:00 AM - 2:00 PM Minimum order: one main dish per person : After 2:00 PM Minimum order: one drink per person

Main courses are served with an Americano or black tea | All prices are listed in NTD | The water charge is NTD120 per person | 10% service charge applies | Last order: Food 3:00 PM / Drinks 4:00 PM



WILDWOOD  
LIVE FIRE CUISINE