

# A LA CARTE MENU



## 麵包

手工裸麥桂圓麵包、奶油

150

## 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  
北非小米、葡萄乾  
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、酸奶  
香脆洋葱圈  
香炒荷蘭豆和山藥、薄荷

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  
辣根酸奶醬  
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  
巧克力舒芙蕾、覆盆子雪酪  
玉米聖代、焦糖醬  
巴黎布列斯特泡芙、花生醬  
季節水果沙拉

280

## 生食

夏威夷風味鮭魚、酪梨、野米、海苔.....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

西瓜和小黃瓜沙拉、菲達起司、醬油巴莎米可油醋、薄荷.....320  
奶油萵苣和鳳梨沙拉、櫻桃番茄、薑汁油醋.....320  
番茄湯、烤起司土司、羅勒.....320  
海鮮巧達湯、蘇打餅、蒔蘿.....380

## 熱前菜

酥炸牡蠣、酸豆蛋黃醬、九層塔.....480  
香煎鴨肝、芒果、苦苣.....680  
炙烤白花椰、哈里薩辣醬、優格.....320  
炙烤紫茄、豆豉辣椒醬、藜麥.....320  
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  
澳洲和牛帶骨肋眼牛排 30 oz.....6980  
澳洲和牛牛小排 6 oz.....1680  
澳洲和牛橫膈膜 6 oz.....1480  
日本但馬和牛紐約克 8 oz.....2980  
日本但馬和牛菲力牛排 6 oz.....2580  
日本但馬和牛肋眼牛排 10 oz.....3480  
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

\*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