



SET MENU

前菜

紅甘生魚片、油漬彩色番茄、
話應子、羅勒

或

北海道干貝刺身、刺蔥、
金桔醬油

或

精選每日沙拉

匈牙利牛肉湯、法棍、
葛瑞爾起司

或

精選每日例湯

酥炸牡蠣、
豌豆蛋黃醬、西芹

或

酥炸中卷、
柚子蛋黃醬、芝麻

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、韓式炭烤白花菜、櫻桃番茄油醋

2080

台灣薩索雞腿、奶油馬鈴薯泥、非洲辣椒醬

2080

台灣產松阪豬、酥炸茄子、豆豉辣醬、是拉差金桔醬

2080

紐西蘭小羔羊排、韓式炭烤白花菜、香料芥末奶油

2280

原木燒烤澳洲菲力8盎司、奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶油醬

2280

澳洲和牛紐約客牛排12盎司、酥炸茄子、
豆豉辣醬、辣根酸奶油醬

4480

美國頂級肋眼10盎司、松露起司通心粉、干蔥醬

3380

美國頂級肋眼菲力8盎司、薯條、
辣味番茄醬、香料芥末奶油

2680

美國頂級牛小排6盎司、薯條、辣味番茄醬、干蔥醬

2980

美國頂級上蓋牛排6盎司、炙烤玉米、
帕瑪森起司、黑胡椒牛汁

3280

海陸雙重奏 - 美國德州頂級肋眼菲力8盎司、大明蝦、
松露起司通心粉、櫻桃番茄油醋

3680

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、
酥炸茄子、豆豉辣醬、香料芥末奶油、干蔥醬（兩人份）

3580/每人

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



四人套餐

核桃葡萄乾酸裸麥麵包、奶油

蘿蔓沙拉、西班牙臘腸、美極蛋黃醬、玉米脆片

精選每日例湯

酥炸中卷、柚子蛋黃醬、芝麻

炙烤蘆筍、酥脆蛋、杏仁甜椒醬、綜合香草

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、黑胡椒牛汁

台灣產松阪豬、韓式炭烤白花菜、是拉差金桔醬

現流鮮魚、酥炸茄子、豆豉辣醬、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)計價，另加10%服務費



小點

核桃葡萄乾酸裸麥麵包、奶油
240

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
韓式炭烤白花菜
薯條、辣味番茄醬
酥炸茄子、豆豉辣醬
280

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
辣根酸奶醬
黑胡椒牛汁
干蔥醬
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、話應子、羅勒.....420
北海道干貝刺身、刺蔥、金桔醬油.....420

湯和沙拉

精選每日沙拉.....380
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.....420
匈牙利牛肉湯、法棍、葛瑞爾起司.....420
精選每日例湯.....380

熱前菜

酥炸牡蠣、豌豆蛋黃醬、西芹.....580
香脆蟹餅、魚子醬、柚子胡椒蛋黃醬、秋葵.....880
炒蛤蜊、皇帝豆、鹹蛋黃、柚子發酵辣椒.....550
炙烤蘆筍、酥脆蛋、杏仁甜椒醬、綜合香草.....420
紅蝦、紐奧良香料、櫻桃番茄.....580
酥炸中卷、柚子蛋黃醬、芝麻.....420

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.....1280
澳洲和牛紐約客牛排12盎司.....3480
美國頂級肋眼菲力8盎司.....1680
美國頂級上蓋牛排6盎司.....2280
美國頂級肋眼10盎司.....2380
美國頂級牛小排6盎司.....1980
美國頂級乾式熟成28日帶骨肋眼牛排25盎司.....4880
海陸雙重奏-美國頂級肋眼菲力8盎司、大明蝦.....2680
紐西蘭小羔羊排.....1280
台灣產松阪豬.....1080
台灣薩索雞腿.....1080
Wildwood 起司漢堡.....780
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