

午間套餐



前菜 +280

綜合田園沙拉、西瓜、藍莓、
煙燻瑞可塔、巴薩米克油醋
或
煙燻番茄奶油濃湯、麵包丁、培根碎

甜點 +180

巴斯克乳酪蛋糕
或
每日精選甜點
或
季節水果甜點

無酒精氣泡酒

白中白微氣泡酒
粉紅微氣泡酒
+280

當日精選

氣泡酒
白酒
紅酒
+250

主菜

嫩煙燻豬頰肉、碳烤蔬菜
580

番茄羅勒、鮮蝦、螺旋麵
680

托斯卡義式海鮮飯
780

原木燒烤雞腿沙拉、白花椰、藜麥、柚子芥末醬
780

Wildwood未來漢堡、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、炒玉米筍、
天貝、大蒜、番茄巴薩米克醋
980

澳洲穀飼150天菲力6盎司、
奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶油醬
1380

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、黑胡椒牛汁
2580

加前菜和甜點
+380

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



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
炙烤玉米、帕瑪森起司
薯條、辣味番茄醬
炒玉米筍、天貝、大蒜
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

巴斯克乳酪蛋糕
每日精選甜點
季節水果甜點
280

冷食

章魚、朝鮮蓴、醃漬洋蔥、檸檬油醋 480
北海道干貝刺身、刺蔥、金桔醬油 480

湯和沙拉

精選每日沙拉 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、孜然、帕瑪森起司 420
海鮮濃湯、鮮蝦、干邑白蘭地 380
精選每日例湯 280

熱前菜

酥炸小卷、醃漬蔬菜、紅甜椒醬 580
酥炸軟殼蟹、是拉差洋蔥、美極蛋黃醬 580
香脆蟹餅、魚子醬、柚子胡椒蛋黃醬 880
爐烤季節時蔬、西班牙臘腸、鷹嘴豆泥 580
炙烤蘆筍、蘑菇醬、培根 480

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、炒玉米筍、天貝、大蒜、番茄巴薩米克醋 時價
托斯卡尼綜合海鮮-龍蝦半隻、紅條菲力、透抽、大明蝦、
紐西蘭半殼淡菜、蛤蜊、茴香、干貝 2980
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
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
紐西蘭小羔羊排、松露起司通心粉、香料芥末奶油 1580
澳洲穀飼150天菲力6盎司、奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶醬 1380
台灣產松阪豬、炒玉米筍、天貝、大蒜、香料芥末奶油 1380
台灣薩索雞腿、奶油馬鈴薯泥、非洲辣椒醬 1280
Wildwood起司漢堡、薯條、辣味番茄醬 880
Wildwood未來漢堡、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



SET MENU

前菜

[選一]

章魚、朝鮮薊、醃漬洋蔥、檸檬油醋

或

北海道干貝刺身、刺蔥、金桔醬油

或

精選每日沙拉

[選一]

海鮮濃湯、鮮蝦、干邑白蘭地

或

精選每日例湯

[選一]

酥炸軟殼蟹、是拉差洋蔥、美極蛋黃醬

或

酥炸小卷、醃漬蔬菜、紅甜椒醬

或

香脆蟹餅、魚子醬、
柚子胡椒蛋黃醬、秋葵 +480

甜點

巴斯克乳酪蛋糕

或

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、炒秋葵、天貝、大蒜、櫻桃番茄油醋

2280

台灣薩索雞腿、奶油馬鈴薯泥、非洲辣椒醬

2180

台灣產松阪豬、炒秋葵、天貝、大蒜、香料芥末奶油

2280

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

2380

美國德州頂級肋眼10盎司、松露起司通心粉、黑胡椒牛汁

3580

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

澳洲和牛紐約客牛排12盎司、炒秋葵、

天貝、大蒜、辣根酸奶醬

4480

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

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、櫻桃番茄油醋

3780

托斯卡尼綜合海鮮-龍蝦半隻、紅條菲力、透抽、大明蝦、

紐西蘭半殼淡菜、蛤蜊、茴香、干貝

4180

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、風乾白花椰、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



四人套餐

馬尼托巴手工麵包、巴薩米克醋

蘿蔓沙拉、燻雞肉、凱薩醬、玉米脆片

精選每日例湯

酥炸小卷、醃漬蔬菜、紅甜椒醬

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、炙烤玉米、帕瑪森起司、香料芥末奶油

現流鮮魚、炒玉米筍、天貝、大蒜、番茄巴薩米克醋

巴斯克乳酪蛋糕 / 每日精選甜點

精選咖啡 或 茶

所有價格以NTD9880(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