

2025  
CHINESE NEW YEAR

紅甘生魚片、油漬彩色番茄、化應子、羅勒



焦糖無花果、伊比利火腿、煙燻瑞可塔起司、檸檬油醋



經典法式洋蔥湯



紅條魚菲力、北海道干貝、魚子醬、鮭魚卵、白酒奶油



澳洲菲力牛排8盎司、奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶醬 \$3280

伊比利戰斧豬排、玉米筍、天貝、大蒜、阿根廷青醬 \$3880

紐西蘭小羔羊排、松露娃娃菜、香料芥末奶油 \$3280

美國德州頂級上蓋牛排6盎司、松露起司通心粉、黑胡椒牛汁 \$3980

海陸雙重奏-美國頂級肋眼菲力6盎司和大明蝦、薯條、辣味番茄醬、櫻桃番茄油醋 \$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、  
楓糖花椰菜、風乾番茄、培根、黑胡椒牛汁、香料芥末奶油(兩人份) \$4380/每人



巴斯克乳酪蛋糕



精選咖啡 或 茶



餐酒搭配

4杯 \$1680

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

2025  
CHINESE NEW YEAR  
SHARING MENU FOR 4

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

蟹肉、甜菜根、風乾番茄、柚子油醋



精選每日例湯



酥炸中卷、韓式辣醬、捲心菜沙拉

酥炸軟殼蟹、是拉差洋蔥、塔塔醬

炙烤蘆筍、蘑菇醬、培根



美國頂級乾式熟成28日帶骨肋眼牛排25盎司、楓糖花椰菜、風乾番茄、培根、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、松露薯條、櫻桃番茄油醋

波士頓龍蝦、玉米筍、天貝、大蒜、櫻桃番茄油醋



當日精選蛋糕 / 當日精選塔派



精選咖啡 或 茶

\$13880

餐酒搭配

4杯 \$1680

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



# SET MENU

## 前菜

[選一]

紅甘生魚片、油漬彩色番茄、  
化應子、羅勒

或

北海道干貝刺身、刺蔥、金桔醬油

或

精選每日沙拉

\*\*\*

[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

酥炸中卷、韓式辣醬、捲心菜沙拉

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、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

原木燒烤澳洲菲力8盎司、奶油馬鈴薯泥、辣椒酸奶醬  
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、辣椒酸奶醬  
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

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)  
4180/每人

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

核桃葡萄乾酸裸麥麵包、奶油

蘿蔓沙拉、楓糖培根、凱薩醬

\*\*\*

精選每日例湯

\*\*\*

酥炸中卷、韓式辣醬、捲心菜沙拉

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日帶骨肋眼牛排25盎司、風乾白花椰、風乾番茄、培根、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、炒秋葵、天貝、大蒜、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



### 小點

核桃葡萄乾酸裸麥麵包、奶油  
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  
炒秋葵、天貝、大蒜  
風乾白花椰、風乾番茄、培根  
280

炒蘑菇、鮮蝦、牛膝草  
380

### 醬汁

櫻桃番茄油醋  
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

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、化應子、羅勒..... 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、楓糖培根、凱薩醬..... 420  
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..... 480  
精選每日例湯..... 380

### 熱前菜

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、秋葵..... 880  
爐烤季節時蔬、紅咖哩、皮塔餅..... 580  
炙烤蘆筍、蘑菇醬、培根..... 480  
酥炸中卷、韓式辣醬、捲心菜沙拉..... 580

### 原木燒烤

現流海鮮、炒秋葵、天貝、大蒜、櫻桃番茄油醋..... 時價  
澳洲菲力牛排8盎司、奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶醬..... 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  
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  
美國德州頂級肋眼10盎司、松露起司通心粉、黑胡椒牛汁..... 2580  
美國頂級牛小排6盎司、薯條、辣味番茄醬、阿根廷青醬..... 1980  
澳洲和牛紐約客牛排12盎司、炒秋葵、天貝、大蒜、辣根酸奶醬..... 3480  
美國頂級乾式熟成28日帶骨肋眼牛排25盎司、  
風乾白花椰、風乾番茄、培根、黑胡椒牛汁..... 5880  
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..... 2780  
紐西蘭小羔羊排、松露起司通心粉、香料芥末奶油..... 1580  
台灣產松阪豬、炒秋葵、天貝、大蒜、香料芥末奶油..... 1280  
台灣薩索雞腿、奶油馬鈴薯泥、非洲辣椒醬..... 1180  
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