



2025
VALENTINE'S DAY

Fish tartare, crispy tapioca, salmon roe, caviar
鮮魚塔塔、西米露脆餅、鮭魚卵、魚子醬



Smoked ham, mozzarella cheese, strawberry, truffled vinaigrette
煙燻火腿、莫札瑞拉起司、草莓、松露油醋



Classic French onion soup
經典法式洋蔥湯



Porchetta, fig purée
香煎豬肉香料捲佐無花果醬

or

Crunchy crab cake, caviar, yuzu kosho rémoulade
香脆蟹餅、魚子醬、柚子胡椒蛋黃醬 +580



USDA prime dry-aged 28 days bone in ribeye 25 oz, maple cauliflower, truffled fries, black pepper beef jus, herb mustard butter(for 2)
美國頂級乾式熟成28日帶骨肋眼牛排25盎司、楓糖花椰菜、松露薯條、黑胡椒牛汁、香料芥末奶油(兩人份) \$4280/每人

USDA prime ribeye 10 oz, truffled fries, black pepper beef jus
美國德州頂級肋眼10盎司、松露薯條、黑胡椒牛汁 \$4180

Pan-fried trout fillet, scallop, prawn, cream caviar, grilled baby corn, tempeh, garlic
香煎紅條魚菲力、干貝、大蝦、奶油魚子醬、玉米筍、天貝、大蒜 \$4280

NZ lamb chops, truffled mac & cheese, herb mustard butter
紐西蘭小羔羊排、松露起司通心粉、香料芥末奶油 \$3980



Cake of the day / Tart of the day
當日精選蛋糕 / 當日精選塔派



Coffee or Tea
精選咖啡 或 茶



WINE PAIRING
4 Glasses \$1680

The water charge is NTD120 / per person and subject to 10% service charge.
If you have any concerns regarding food allergies or intolerances, please alert the server before ordering

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



WILDWOOD
LIVE FIRE CUISINE



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