

WILDWOOD 原木燒烤牛排海鮮餐廳, 以台南龍眼木直火燒烤自家乾式熟成牛排、精選部位牛排、鮮活現流海鮮, 搭配多樣選擇的特製醬汁與配菜



小點

手工裸麥桂圓麵包, 奶油
180
西班牙綜合火腿盤
980

生食和湯和沙拉

番茄牛尾湯、羅勒.....380
哈密瓜沙拉、碎奇莫札瑞拉起司、榛果油醋汁.....380
紅甘生魚片、大根、手指檸檬、柴魚高湯、鹽膚木.....420

配菜

松露起司通心麵
炙攷玉米, 帕馬森起司
薯條, 辣味番茄醬
青花菜、櫻桃番茄
奶油馬鈴薯泥
自製小黃瓜泡菜
200

熱前菜

炙烤綠蘆筍、蘑菇醬、培根.....420
酥脆中卷、柚子蛋黃醬、芝麻.....420
酥炸牡蠣、酸豆蛋黃醬、歐芹.....480
香煎鴨肝、巨峰葡萄醬、茵陳蒿.....780

醬汁

櫻桃番茄油醋
非洲辣椒醬
破布子醬油醋醬
香料芥末奶油
辣根酸奶醬
黑胡椒牛汁
80

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.....980
美國頂級肋眼牛排12盎司.....1980
美國頂級乾式熟成28日帶骨肋眼25盎司.....3380
美國頂級乾式熟成28日帶骨紐約客20盎司.....3280
美國頂級乾式熟成28日紅屋牛排35盎司.....4980
海陸雙重奏 - 澳洲菲力牛排6盎司和大明蝦.....1580
本地薩索雞腿.....780
紐西蘭乾式熟成7日丁骨羊排.....1380
Wildwood 未來漢堡.....580
Wildwood 起司漢堡.....680

甜點

當日精選蛋糕
當日精選塔派
280

* 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

晚間套餐

紅甘生魚片、大根、手指檸檬、柴魚高湯、鹽膚木
或
哈密瓜沙拉、碎奇莫札瑞拉起司、榛果油醋汁

番茄牛尾湯、羅勒

酥脆中卷、柚子蛋黃醬、芝麻
或
香煎鴨肝、布里歐、巨峰葡萄醬、茵陳蒿 +500

每日現流海鮮、青花菜、櫻桃番茄、破布子醬油醋醬 1800

柴燒本地薩索雞腿、奶油馬鈴薯泥、非洲辣椒醬 1800

原木燒烤澳洲菲力牛排8盎司、奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶醬 2000

美國頂級乾式熟成28日帶骨肋眼25盎司、炙烤玉米、帕馬森起司、
黑胡椒牛汁(三人份) 每人 2380

紐西蘭乾式熟成7日丁骨羊排、青花菜、櫻桃番茄、香料芥末奶油 2380

海陸雙重奏-- 澳洲菲力牛排6盎司和大明蝦、松露起司通心麵、辣根酸奶醬 2580

原木燒烤美國頂級肋眼牛排10盎司、松露起司通心麵、黑胡椒牛汁 2680

當日精選蛋糕

或

當日精選塔派

精選咖啡或茶

所有價格以 NTD (新台幣) 計算, 另加 10% 服務費