

THE LIFESTYLE FROM SHIBUYA, JAPAN

在 BOOK & CAFÉ 的空間中，與自我共處，填滿生活。

FOOD & DESSERT

Wired

WIRED TOKYO

FOOD

PASTA

RICE

PIZZA

GRILL

APPETIZER

SALAD

SOUP

DESSERT

FRENCH TOAST

PARFAIT

ORIGINAL



PASTA

義大利麵

人氣
No.1

你不可能還沒吃過吧？

我們先點再來討論



鱈卵屋明太子奶油義大利麵

明太子クリームパスタ

420



嚴選九州福岡老字號的明太子專賣店ふくや（FUKUYA）旗下新品牌「鱈卵屋」。是日本人送禮首選的頂級明太子，將最珍貴的滋味送給最重要的人。



明太子鮭魚卵義大利麵

明太子とイカのパスタ

WIRED人氣明太子義大利麵搭配特選鮭魚卵，帶您體驗北海風情

460



北海道干貝義大利麵

北海道ホタテのパスタ

北海道生食級干貝搭配鮭魚卵，滿足您日常中的小奢華

460

經典融合現代
組成猶如畫一般的餐桌

PASTA

義大利麵

鍋燒海賊義大利麵

パイレーツベスカトーレ

豐富的海鮮搭配番茄基底高湯
呈現西班牙中世紀經典豪邁的
海賊風格

420



鍋燒海瓜子義大利麵
和だしボンゴレパスタ

360



鍋燒蔬菜咖哩義大利麵 蛋奶素
ベジカレーパスタ

320



松露奶油肉醬義大利麵
トリュフクリームミートソースパスタ

380



炸牛餅拿坡里義大利麵
ミンチカツナポリタン

380

任一主餐 + 160元升級套餐



SOUP

+



SALAD

+



DRINK

SOUP / 湯 3選1

南瓜豆乳湯 / 綜合蔬菜番茄湯 / 綜合菇豆乳湯 蛋奶素

DRINK / 套餐飲料

美式咖啡(熱/冰) / 柳橙汁 / 紅茶(熱/冰) / 可樂 / 可爾必思

+80元可更換其他飲料(不含酒精類飲品)



DESSERT

加點甜點可折40元

個人最低消費一品, 酌收10%服務費, 尖峰時將限制用餐時間90分鐘
以實際商品為主, 照片僅供參考

RICE

飯類

WIRED
經典



你今天有吃到蔬菜了嗎？

我覺得這道可以點喔

WIRED 塔可飯

WIRED タコライス 320

源自沖繩，是WIRED最暢銷的料理，
給您WIRED TOKYO的原創風味



起司豬排咖哩飯
カツカレー

340



素石鍋風塔可飯 蛋奶素
ベジタコライスビビンバ風

320

兒童專屬

KIDS' MENU 兒童餐

兒童漢堡排套餐

200

キッズハンバーグプレート

※僅供12歲以下孩童點用



鮮酪梨南蠻雞
アボカドチキン南蛮ボウル
360

PIZZA

披薩



生火腿酪梨披薩佐優格沙拉醬 420
生ハムアボカドピザ
西班牙特選生火腿搭配特製的優格芥末沙拉醬
是喜歡蔬食的您必選的一品



墨西哥炸海鮮起司披薩 420
メキシカン海鮮ピザ
墨西哥風味炸海鮮與雙起司風味搭配的人氣披薩

任一主餐 + 160元升級套餐



SOUP

+



SALAD

+



DRINK

SOUP / 湯 3選1

南瓜豆乳湯 / 綜合蔬菜番茄湯 / 綜合菇豆乳湯 蛋奶素

DRINK / 套餐飲料

美式咖啡(熱/冰) / 柳橙汁 / 紅茶(熱/冰) / 可樂 / 可爾必思

+80元可更換其他飲料(不含酒精類飲品)



DESSERT

加點甜點可折40元

個人最低消費一品, 酌收10%服務費, 尖峰時將限制用餐時間90分鐘
以實際商品為主, 照片僅供參考

GRILL

排餐

加入一整顆番茄的感動

讓番茄都值得了

鹽麴雞腿排佐鮮番茄羅勒奶油 380

塩麴鶏もも肉ソテー 丸ごとトマトのソース

健康的鹽麴醃製後的雞腿排
佐以創新呈現的鮮番茄羅勒奶油
務必親身體驗



慢烤味噌豬排佐綜合莓果醬 420

味噌ポークソテー ベリーソース

特選豬梅花肉以含有豐富乳酸菌的
味噌鹽麴醃製後煎烤
軟嫩口感與鹹香風味直擊而來!



豬肉起司漢堡排 360

豆腐と豚のチーズハンバーグ

日式洋食的經典風味
混入健康的豆腐卡路里減低的特製豬肉漢堡排
佐以WIRED TOKYO 特製法式紅醬與馬札瑞拉起司



WIRED 鐵板牛排 980

ビーフステーキ 玉ねぎと大根のソース

嚴選14至17個月小犢牛 採用穀物飼養300天
以極致天然的畜牧方式與放鬆的天然環境
產出的肉質風味細緻均勻



鹿兒島魚高湯義式水煮海鮮 580

鹿児島出汁のアクアパッツァ

源自義大利漁夫料理
以鹿兒島魚高湯搭配白酒
重現義大利南方的傳統美味

任一主餐 + 160元升級套餐



SOUP

+



SALAD

+



DRINK

SOUP / 湯 3選1

南瓜豆乳湯 / 綜合蔬菜番茄湯 / 綜合菇豆乳湯 蛋奶素

DRINK / 套餐飲料

美式咖啡(熱/冰) / 柳橙汁 / 紅茶(熱/冰) / 可樂 / 可爾必思

+80元可更換其他飲料(不含酒精類飲品)



DESSERT

加點甜點可折40元

個人最低消費一品, 酌收10%服務費, 尖峰時將限制用餐時間90分鐘
以實際商品為主, 照片僅供參考

剛剛好的一品，
這一餐又更完美了

開胃菜

APPETIZER



高湯舒芙蕾蛋 鱈卵屋明太子醬
スフレだしエッグ 明太ソース
260



米粉炸雞佐明太子醬 280
鶏のから揚げ 明太子ソース
0 麸質純米粉經典日式炸雞搭配明太子酸奶油



西班牙章魚唐揚佐義式青醬 180
タコのから揚げ ジェノベーゼソース
西班牙經典炸章魚搭配義式青醬



柴魚七味粉薯條 180
鯉節と七味のフライドポテト



松露薯條 180
トリュフポテトフライ



炸魚起司佐塔塔醬 260
太刀魚のフリット



焗烤起司章魚燒 240
グラタン風タコ焼き

SALAD 沙拉



鮭魚凱撒沙拉 280
サーモンのシーザーサラダ
鮮切柑橘果肉搭配鹹香燻鮭魚的清爽組合



覆盆子雪酪生火腿水果沙拉 280
フルーツパワーサラダ
WIRED 特製覆盆子雪酪
與沙拉一同品嚐，帶給您多層次享受

SOUP 湯

南瓜豆乳湯 90
かぼちゃの豆乳ポタージュ

綜合蔬菜番茄湯 90
ジャパニーズミネストローネ

綜合菇豆乳湯 蛋奶素 100
キノコのベジタリアンチャウダー

FRENCH TOAST

法式吐司

都來了，選擇一本書搭配法式吐司

渡過這個愜意的時光吧



栗子蒙布朗法式吐司 380

モンブランフレンチトースト

栗子蒙布朗法式吐司
WIRED TOKYO 招牌的法式吐司
搭配香濃細緻的法國栗子泥
帶您享受奢華的法式美味

\ 濃郁香甜 /



草莓煉乳抹茶法式吐司

イチゴ抹茶フレンチトースト

360

\ 法式成熟 /



提拉米蘇法式吐司

ティラミスフレンチトースト

360

#WIRED 獨家法式吐司 5 種職人講究

魯邦自然發酵種

魯邦種是「野生的酵母菌與乳酸菌並存
富含有機酸的發酵種」，賦予麵醇厚的味道
讓麵包的口感更加豐富

72小時發酵

低溫48小時慢速發酵熟成
最大限度釋放小麥及酵母的風味
耗時72小時，呈獻完美的丹麥吐司

27折可頌工法

精良的丹麥吐司關鍵在於，麵糰的折壓技術
細緻的27折丹麥吐司，折折層次分明
烘烤後層層細緻薄亮可透光，口感輕盈

自家製石磨小麥粉

添加以石臼古法慢工研磨小麥粉
保留小麥特有的香氣
富含食物纖維和礦物質

法國天然發酵奶油

奶油製作的過程中添加乳酸菌
品嚐起來有淡淡的乳酸香味
口感清爽而不油膩

SET
-40元

甜點+飲料任選升級為午茶套餐折40元

Order some desserts and enjoy NTD 40 off

PARFAIT 聖代



先不要跟我談熱量
只想好好把握當下



有了你，女子力滿點
小朋友的最愛



抹茶紅豆聖代
抹茶と小豆の和パフェ
220

花園水果聖代
フルーツパラダイスパフェ
220

法式巧克力香蕉聖代
バナナチョコレートパフェ
200

ORIGINAL 原創



北海道霜淇淋鹽味焦糖洋芋片
北海道ソフトのキャラメルソルトポテト

220



黃豆粉黑糖水果蕨餅
わらび餅 ア・ラ・モード

220



北海道冰淇淋南瓜餅
黄な粉かぼちゃ餅

200



栗子蒙布朗布丁
モンブランプリン

240



水果拿破崙派
ミルフィーユ

260



日式生巧克力蛋糕
フォンダンショコラ

240



北海道奶油蛋糕捲
北海道ロールケーキ

200



抹茶蛋糕捲
抹茶のロールケーキ

200

