



|料|理|研|發|統|括|

新免唯智

しんめん ただとも



自日本廚藝學校畢業，進入法國廚藝分校研讀及當地法式餐廳研修。
歸國後於日本東京惠比壽米其林餐廳「Tailevent Robuchon」持續廚藝修業。
以法式料理為起點，累積25年以上料理經驗，在引領東京咖啡風潮
CAFE COMPANY公司擔任獨立主廚，
歷經多年料理長經驗，現任統括台灣WIRED各品牌餐廳型態料理的研究開發。

やさしさを味わう、ひととき



醃質 40% Off
使用 蒟蒻米



使用香檸調製的柑橘醋醬汁

にんべん

創業於 1699 年、300 年歷史的柴魚片專賣店
にんべん 的柴魚片及高湯在日本非常有人氣

WIRED 茶屋原創火鍋

兼具健康與美味，熱騰騰的湯氣中，鮮味綻放。
精選日本及台灣當地食材，
獨特配方滿足味蕾與感受職人的手藝
來茶屋，一起享受溫暖的片刻時光～

HOT POT

個人套餐

【套餐飲品 + 本日甜點】

點購任一主餐可加價 **140 元** 升級為個人套餐
(更換其他單品甜點折 40 元)

薯條套餐

【套餐飲品 + 本日甜點 + 柴魚薯條】

點購任一主餐可加價 **220 元** 升級為薯條套餐
(更換其他單品甜點折 40 元)



套餐飲品

美式咖啡 (HOT/ICED) ドリップコーヒー · **拿鐵** (HOT/ICED) カフェラテ · **紅茶** (HOT/ICED) 紅茶 · **可樂** コーラ
日本煎茶 (HOT/ICED) 煎茶 · **日本焙茶** (HOT/ICED) 焙じ茶 · **柳橙汁** オレンジジュース · **可爾必思** カルピス



鱈卵屋
Tararan-yo

日本福岡老店「FUKUYA」的新品牌
日本人常用來贈送給重要人士的頂級明太子



創業於 1699 年、300 年歷史的柴魚片專賣店
にんべん 的柴魚片及高湯在日本非常有人氣



和牛辛みそ鍋
和牛辛味噌個人鍋 820

選用赤味噌融合豚骨湯頭，再添上微辣辛香，濃、香、辣的極致享受與 A5 極上和牛交織出舌尖上的風味饗宴，等您來品嚐。



豚肉の柚子胡椒雪見鍋
柚香胡椒雪見個人鍋 450

人氣日系特色調味「柚子胡椒」作為高湯基底熬煮，清爽柚香襯托出食材最原始的甘甜滋味。



ホタテの旨み濃厚海鮮鍋
三重濃厚海鮮個人鍋 680

WIRED特製海鮮湯底，加入多種海鮮、雞肉、香菇三重鮮味一同享用。



博多豚骨胡麻鍋
博多豚骨胡麻鍋 500

以豚骨湯底為基礎，加入大量的蒜末和特製胡麻醬提香，為濃厚的湯頭增添層次與香氣，口感更加醇厚回甘



鶏肉とネギの塩麴水炊き鍋
雞肉鹽麴野菜鍋 480

雞白湯加入鹽麴提升風味，湯頭清爽層次分明，搭配雞肉丸及新鮮青蔥野菜，溫潤滋味最適合暖胃養身。

單點火鍋肉盤 200

單點火鍋野菜盤 160

單點火鍋雞蛋 20

單點火鍋烏龍麵 60

蒟蒻米 × 壽司米

蒸

SPECIAL MEAL

個人套餐

【套餐飲品 + 本日甜點】

點購任一主餐可加價 140 元升級為個人套餐
(更換其他單品甜點折 40 元)

薯條套餐

【套餐飲品 + 本日甜點 + 柴魚薯條】

點購任一主餐可加價 220 元升級為薯條套餐
(更換其他單品甜點折 40 元)

套餐飲品

美式咖啡 (HOT/ICED) ドリップコーヒー · 拿鐵 (HOT/ICED) カフェラテ · 紅茶 (HOT/ICED) 紅茶 · 可樂 コーラ
日本煎茶 (HOT/ICED) 煎茶 · 日本焙茶 (HOT/ICED) 焙じ茶 · 柳橙汁 オレンジジュース · 可爾必思 カルピス



糖質 40% Off

使用 蒟蒻米

低卡高纖蒟蒻米搭配花東特選壽司米，烹製而成的蒟蒻飯低糖健康又 Q 彈。



日本福岡老店「FUKUYA」的新品牌
日本人常用來贈送給重要人士的頂級明太子



創業於 1699 年、300 年歷史的柴魚片專賣店
にんべん 的柴魚片及高湯在日本非常有人氣



炙り穴子の蒸しご飯

炙燒星鰻蒸飯 460

嚴選肥美星鰻，細火蒸煮入味，米飯吸收魚脂鮮香，綻放細緻而高雅的日式風味



牛すき煮の蒸しご飯

牛小排壽喜燒蒸飯 470

以壽喜燒的醇厚甘香襯托牛肉鮮嫩，鹹甜平衡，入口滿溢深邃日式風情。



いくらと鮭の蒸しご飯

鮭魚親子蒸飯 420

源自日本關西風五目蒸飯，鮭魚與鮭魚卵的組合，豐富您口中的味蕾。



野菜蒸しご飯

時蔬和風蒸飯 蛋奶素 380

傳承京都百年的調味手法，豐富的野菜及特製竹筍豆腐香鬆，低卡食材的搭配健康美味無負擔。

蒟蒻米 × 壽司米

飯

JAPANESE MEAL SET

個人套餐

【套餐飲品 + 本日甜點】

點購任一主餐可加價 140 元升級為個人套餐
(更換其他單品甜點折 40 元)

薯條套餐

【套餐飲品 + 本日甜點 + 柴魚薯條】

點購任一主餐可加價 220 元升級為薯條套餐
(更換其他單品甜點折 40 元)

套餐飲品

美式咖啡 (HOT/ICED) ドリップコーヒー · 拿鐵 (HOT/ICED) カフェラテ · 紅茶 (HOT/ICED) 紅茶 · 可樂 コーラ
日本煎茶 (HOT/ICED) 煎茶 · 日本焙茶 (HOT/ICED) 焙じ茶 · 柳橙汁 オレンジジュース · 可爾必思 カルピス



糖質 40% Off

使用 蒟蒻米

低卡高纖蒟蒻米搭配花東特選壽司米，烹製而成的蒟蒻飯低糖健康又 Q 彈。



日本福岡老店「FUKUYA」的新品牌
日本人常用來贈送給重要人士的頂級明太子



創業於 1699 年、300 年歷史的柴魚片專賣店
にんべん 的柴魚片及高湯在日本非常有人氣



鹽麴の米粉唐揚げ

鹽麴日式炸雞飯 380

使用鹽麴醃漬，搭配蓬萊米粉製成無麩質酥衣酥炸的日式炸雞，
搭配獨家日式明太子醬及翡翠醬，一口盡享和風美味。



サーモンの柚子風味包み焼き

柚子風鮭魚紙包燒 420

選用優質鮭魚，搭配柚子風味醬汁，採用紙包方式烘烤，保留魚汁與香氣。



和出汁カツカレー

WIRED和風豬排咖哩飯 450

酥脆豬排搭配 WIRED 和風咖哩醬，佐以柴魚片、芝麻菜與柚香蘿蔔，
濃郁中帶清爽滋味。



海鮮天ぷら石鍋

海鮮天婦羅石鍋飯 380

石鍋天婦羅三吃，從檸檬鹽、自家天丼醬到茶泡飯多種吃法多重美味享受。

* 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

蒟蒻米 × 壽司米

飯

JAPANESE MEAL SET

個人套餐

【套餐飲品 + 本日甜點】

點購任一主餐可加價 **140 元** 升級為個人套餐
(更換其他單品甜點折 40 元)

薯條套餐

【套餐飲品 + 本日甜點 + 柴魚薯條】

點購任一主餐可加價 **220 元** 升級為薯條套餐
(更換其他單品甜點折 40 元)



套餐飲品

美式咖啡 (HOT/ICED) ドリップコーヒー · 拿鐵 (HOT/ICED) カフェラテ · 紅茶 (HOT/ICED) 紅茶 · 可樂 コーラ
日本煎茶 (HOT/ICED) 煎茶 · 日本焙茶 (HOT/ICED) 焙じ茶 · 柳橙汁 オレンジジュース · 可爾必思 カルピス



糖質 40% Off

使用 蒟蒻米

低卡高纖蒟蒻米搭配花東特選壽司米，烹製而成的蒟蒻飯低糖健康又 Q 彈。



日本福岡老店「FUKUYA」的新品牌
日本人常用來贈送給重要人士的頂級明太子



創業於 1699 年、300 年歷史的柴魚片專賣店
にんべん 的柴魚片及高湯在日本非常有人氣



アボカド南蛮チキン

塔塔醬酪梨南蠻雞 400

鮮嫩多汁的酥炸南蠻雞排放上滿滿的季節鮮酪梨，再淋上特製塔塔醬，三種滋味一次融合。



黒酢ソースのトンテキ

厚燒豬排佐黑醋醬汁 420

嚴選豬排厚切酥炸，外酥多汁，黑醋醬汁細緻提味，展現酸香與肉香的完美平衡。



鶏肉とアボガドの照り焼きボウル

鮮酪梨照燒雞肉丼 400

日式照燒雞融合加州風味的嶄新詮釋。



味噌漬け牛ステーキ丼

味噌漬牛排丼 680

厚切 prime 等級無骨牛小排，佐以特製味噌醬醃漬入味，炙烤鎖住肉香，一碗滿足日式靈魂食感。

麵

NOODLE

個人套餐

【套餐飲品 + 本日甜點】

點購任一主餐可加價 **140 元** 升級為個人套餐
(更換其他單品甜點折 40 元)

薯條套餐

【套餐飲品 + 本日甜點 + 柴魚薯條】

點購任一主餐可加價 **220 元** 升級為薯條套餐
(更換其他單品甜點折 40 元)

套餐飲品

美式咖啡 (HOT/ICED) ドリップコーヒー · 拿鐵 (HOT/ICED) カフェラテ · 紅茶 (HOT/ICED) 紅茶 · 可樂 コーラ
日本煎茶 (HOT/ICED) 煎茶 · 日本焙茶 (HOT/ICED) 焙じ茶 · 柳橙汁 オレンジジュース · 可爾必思 カルピス



すき焼き風肉うどん

壽喜燒風牛肉烏龍麵 430

壽喜燒風味燉煮的牛肉搭配經典日式高湯清爽零負擔。



鍋焼きうどん

茶屋鍋焼烏龍麵 380

香川縣冬天定番，大量使用豐富的海鮮與蔬菜，享受來自自然的恩惠。



濃厚豆乳白みそ煮込みうどん

濃厚豆乳白味噌烏龍麵 素 380

濃郁豆乳湯底融入白味噌甘香，搭配Q彈烏龍麵，呈現最純粹的和風滋味。

KID'S MEAL 兒



キッズ天ぷらうどん

天婦羅烏龍麵兒童套餐 280



キッズエビフライコロケプレート

炸蝦可樂餅兒童套餐 280



キッズハンバーグプレート

漢堡排兒童套餐 280

- ★ 限 12 歲以下兒童點用・
- ★ 以上產品均含有牛奶，雞蛋，小麥，大豆，不適合對其過敏體質者食用・
- ★ 內容食材因時節產季可能變動，實際料理有所差異時，以實物為準・
- ★ 實際容器顏色無法指定，圖片僅供參考・



果汁

水果優格盤

Q軟布丁

* 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

OTSUMAMI



日本福岡老店「FUKUYA」的新品牌
日本人常用來贈送給重要人士的頂級明太子



創業於 1699 年、300 年歷史的柴魚片專賣店
にんべんの柴魚片及高湯在日本非常有人氣



明太子タコ焼き
明太子章魚燒 280



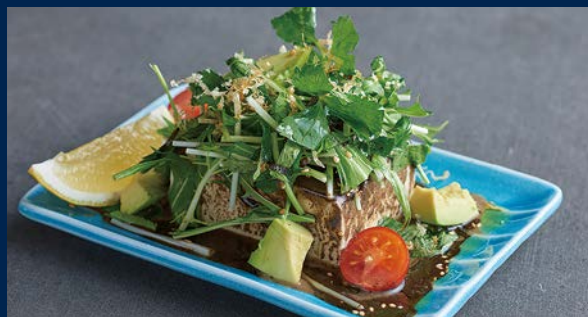
おぼんざいの盛り合わせ
WIRED茶屋小菜拼盤 240



白身魚と芋の磯辺フリット 野菜タルタル
酥炸鬼刀魚磯邊揚佐野菜塔塔醬 230



塩麴の米粉唐揚げ
鹽麴日式炸雞 200



豆腐の冷奴 黒ゴマソース
黑芝麻日式涼拌豆腐 180



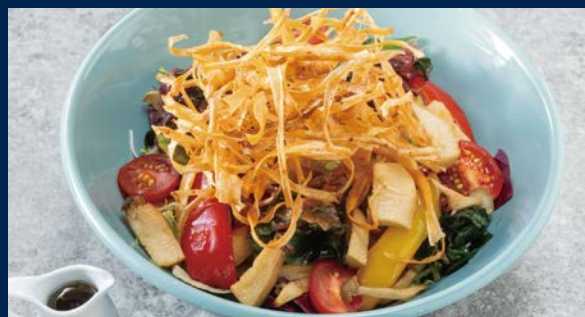
フライドポテト明太ソース
明太子炸薯條 180



SALAD 沙



チキンアボカドサラダ
鹽麴烤雞堅果酪梨沙拉 附鹽麴優格醬 360



エリンギと海藻のサラダ
杏鮑菇海藻沙拉 附和風洋蔥醬 素 340



茶屋
WIRED
CHAYA

DESSERT

和 FFL
SWEETS

JAPANESE TEA

MATCHA
HOJICHA

FRUIT TEA

ORIGINAL TEA

LEMONADE

JUICE & SODA

COFFEE

SMOOTHIE

ALCOHOL

BEER

低麩質米粉所製作的獨家鬆餅

鬆

DESSERT



和 FFLE

和 FFLE(WAFFLE), 日文的「和」讀音為「wa」, 所以我們以此命名。

有別於一般鬆餅使用麵粉, 我們以低麩質米粉調製出獨家鬆餅粉, 讓茶屋和洋折衷的概念傳遞給蒞臨的顧客, 更讓麩質過敏的小朋友與大朋友們能夠安心品嚐屬於茶屋專屬的美味米鬆餅。



ホームメイド和 FFLE&フルーツ 沖縄黒蜜添え

招牌茶屋鬆餅 280



黒胡麻の和 FFLE

黑芝麻鬆餅 280



バナナチョコレートと FFLE

香蕉巧克力鬆餅 280

Set
-40元

午茶套餐 甜點 + 飲料可折 40 元

甜點使用水果依季節調整

甜

DESSERT



わらび餅ア. ラ. モード
黃豆粉黑糖水果蕨餅 240



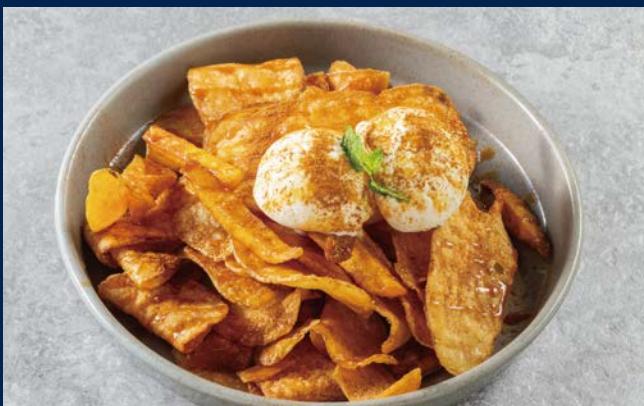
バナナとチョコレートのパフェ
法式巧克力香蕉聖代 230



ほうじ茶チーズケーキ
焙茶巴斯克 220



ほうじ茶ロールケーキ
焙茶蛋糕捲 220



キャラメルソルトポテト
鹽味焦糖洋芋片 220



抹茶ロールケーキ
抹茶蛋糕捲 220

Set
-40元

午茶套餐 甜點 + 飲料可折 40 元

甜點使用水果依季節調整

日式特色茶文化

飲

JAPANESE TEA



日本茶

以日本抹茶與焙茶粉展現純粹和風之美，讓生活更添一份雅致。

/ MATCHA /

江戸時代流傳，嚴選來自京都宇治的抹茶口感醇厚，濃郁風味值得細細品嚐



ホット抹茶ラテ

熱抹茶拿鐵 (無咖啡因) 190

アイス抹茶ラテ

冰抹茶拿鐵 (無咖啡因) 190

香草
冰淇淋
+20



わらび餅抹茶ラテ

蕨餅抹茶拿鐵 (無咖啡因) 220

香草
冰淇淋
+20

タピオカ抹茶ラテ

珍珠抹茶拿鐵 (無咖啡因) 220

香草
冰淇淋
+20

/ HOJICHA /

焙炒過程細膩講究，擁有濃郁茶色與獨特茶香



ホットほうじ茶ラテ

熱焙茶拿鐵 (無咖啡因) 190

アイスほうじ茶ラテ

冰焙茶拿鐵 (無咖啡因) 190

香草
冰淇淋
+20



わらび餅ほうじ茶ラテ

蕨餅焙茶拿鐵 (無咖啡因) 220

香草
冰淇淋
+20

タピオカほうじ茶ラテ

珍珠焙茶拿鐵 (無咖啡因) 220

香草
冰淇淋
+20

/ SENCHA & HOJICHA /

煎茶

煎茶 (HOT/ICE) 150

焙じ茶

焙茶 (HOT/ICE) 150

Set
-40元

午茶套餐 甜點 + 飲料可折 40 元

飲品使用水果依季節調整

* 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

茶屋特調

飲

DRINK

/ FRUIT TEA /



WIRED ホットフルーツティー

WIRED 招牌熱水果茶 220

WIRED アイスフルーツティー

WIRED 招牌冰水果茶 220

ホット季節フルーツティー

季節熱水果茶 230

依照季節更改內容水果

アイス季節フルーツティー

季節冰水果茶 230

依照季節更改內容水果

/ ORIGINAL TEA /



柚子蜜紅茶

柚子蜜紅茶 200

ミックスフレーバーティー

綜合果茶 160

アイ스티ー

冰紅茶 120



ローズベリーティー

玫瑰覆盆莓果茶 160



紅茶

頂級莊園紅茶 150

Set
-40元

午茶套餐 甜點 + 飲料可折 40 元

甜點使用水果依季節調整

* 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



茶屋特調

飲

DRINK

/ LEMONADE / 職人獨家自製的黃金比例，嚴選新鮮檸檬，釀製攪拌 72 小時，激盪出酸甜可口的動人滋味



WIREDレモネード
特調蜂蜜檸檬水 (ICED) 180



WIREDレモンスカッシュ
特調蜂蜜檸檬汽水 (ICED) 180



シチリア風コーヒー
西西里咖啡 (ICED) 200

/ ICE CREAM LATTE /



抹茶アイスクリームラテ
抹茶冰淇淋拿鐵 220



ストロベリーアイスクリームラテ
莓果冰淇淋拿鐵 220

/ JUICE & SODA /

オレンジジュース
柳橙汁 100

カルピス
可爾必思 100

コーラ
可樂 100

Set
-40元

午茶套餐 甜點 + 飲料可折 40 元

飲品使用水果依季節調整

* 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

DRINK

/ COFFEE /

WIRED 精選綜合咖啡豆

- 風味：前段帶有奶油香及甜感，入口即可感受獨特炭燒
煙香；中段轉為堅果及可可韻味，口感層次豐富。
- 特點：酸苦均衡。
- 產地：巴西、哥倫比亞、印尼、宏都拉斯。

ホット黒ゴマラテ

熱黑芝麻拿鐵 190

アイス黒ゴマラテ

冰黑芝麻拿鐵 190

ホット黒ゴマラテ（カフェインレス）

熱黑芝麻拿鐵（無咖啡因） 190

アイス黒ゴマラテ（カフェインレス）

冰黑芝麻拿鐵（無咖啡因） 190

ホットアーモンドラテ

熱烤杏仁拿鐵 190

アイスアーモンドラテ

冰烤杏仁拿鐵 190

ホットカフェラテ

熱拿鐵 180

アイスカフェラテ

冰拿鐵 180

ホットコーヒー

熱美式咖啡 120

アイスコーヒー

冰美式咖啡 120



ホット黒ゴマラテ

熱黑芝麻拿鐵 190



タピオカラテ

冰珍珠拿鐵 200

/ SMOOTHIE /



MIX berry スムージー

美顏莓果果昔 240



エスプレッソバナナスムージー

拿鐵風香蕉奶昔 240

Set
-40元

午茶套餐 甜點 + 飲料可折 40 元

飲品使用水果依季節調整

* 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



酒

ALCOHOL

/ SPECIAL /



ホットベイリーズラテ
熱奶酒拿鐵 180



アイスベイリーズラテ
冰奶酒拿鐵 210



貝禮詩奶酒

使用愛爾蘭農場純淨鮮乳，完美與濃醇威士忌融合，帶有甜美可可香氣，口感香甜順口，濃而不膩。

調酒

醉意朦朧，享受愜意時光



君度香橙利口酒

酒香帶有水果香混甜橘的自然果香為香甜酒中的極品之選，並用橘花、白芷根和淡淡的薄荷香味調和釀製，優雅而細緻。



日本琴酒「六 (ROKU)」

由細節而生，使用 6 種經典的日本植物：櫻花、櫻花葉、日本柚子皮、煎茶、玉露，日本山椒，順應時序，擷取香氣精華，調和而成。



フルーティーサザー
熱帶水果酒 220



ROKU ジンソーダ
ROKU 琴酒蘇打 220

/ BEER /

ザ・プレミアム・モルツ
三得利頂級啤酒 180

禁止酒駕  酒後不開車 • 安全有保障