

Wired

WIRED TOKYO

FOOD

PASTA / GRILL / RICE / PIZZA / APPETIZER /
SALAD SOUP / KID'S MENU

DESSERT

FRENCH TOAST / PARFAIT / ORIGINAL

FOOD & DESSERT

WIRED TOKYO 料理研發統括

新免唯智

Shimmen Tadatomo

畢業於日本知名調理學校，

並赴法國研修精進，

先後於東京米其林餐廳

「Taillevent Robuchon」

及多家日本餐廳歷練，

淬鍊出卓越技藝。

憑藉25年以上的豐富經驗，

不僅專注於餐廳，更活躍於多元領域的

菜單開發與品牌構築，

致力於以料理展現店鋪的

獨特風格與體驗。

期望透過一道道料理，

引領您感受專屬於店鋪的世界觀。





WIRED SET

個人套餐



PASTA



RICE



GRILL



PIZZA

點購任一主餐

即可加價 **180** 元升級為

WIRED 個人套餐

3 選 2



湯品



沙拉



麵包



套餐飲料

+80

可更換其他飲料

(不包含康普茶及酒精飲料)

-40

加購甜點可折 40 元

採用每日新鮮直送時蔬，
享受清爽自然的風味。

嚴選小麥手作
烘焙而成的軟法麵包，
外層微酥、內裡鬆軟



PASTA

義大利麵



招牌明太子湯義大利麵

420

シグニチャー明太子スープパスタ

嚴選福岡「鱈卵屋」的明太子，融合法式料理手法，呈現濃郁卻不失清爽的湯頭。搭配恰到好處的食材比例，只在 WIRED TOKYO 才能品嚐到的經典料理。



鱈卵屋明太子奶油義大利麵

420

明太子クリームパスタ

精選福岡老店的頂級明太子與奶油的濃醇碰撞，讓您的味蕾沉浸在義式奶油與日式明太子的絕妙交響曲中



🔥 香煎干貝與蘆筍明太子義大利麵

460

貝柱とアスパラ明太子ペペロンチーノ

香煎至金黃的干貝，搭配獨家明太子風味及季節時蔬



明太子紫蘇青醬義大利麵

400

明太子の紫蘇ジェノベーゼ

紫蘇的香氣、青醬的清新，加上明太子的鹹香微辣，融合日式與義式風味的創意義大利麵

*明太子含有辛辣口味



WIRED TOKYO 明太子義大利麵系列，嚴選九州福岡老字號明太子專賣店-鱈卵屋。為WIRED經典必點風味

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 / 餐點以現場提供為準，圖片僅供參考

PASTA

義大利麵



壽喜燒和牛義大利麵 520

和牛すき焼きパスタ

嚴選和牛片香煎入味，搭配經典壽喜燒醬汁，甜鹹日式風味與義大利麵條完美交融



鍋燒海瓜子義大利麵

380

和だしボンゴレパスタ



松露奶油肉醬義大利麵

380

トリュフクリームミートソースパスタ



茄子莫札瑞拉和風辣番茄麵

360

ナスとモッツァレラの和ラビアータ（醬油生七味）
★ 使用乾杯餐飲集團生七味醬

Vegetarian



和風十種野菜義大利麵

素

380

十種野菜の和風ベジだしパスタ

點購任一主餐即可加價 180 元 升級為 WIRED 個人套餐



湯品



沙拉



麵包

3
選
2



套餐飲料

SOUP / 湯 3 選 1

南瓜豆乳湯 / 柚香雞湯 / 綜合菇豆乳 蛋奶素

DRINK / 套餐飲料
5 選 1

美式咖啡（冰/熱） / 紅茶（冰/熱） / 柳橙汁 / 可爾必思 / 可樂
+80 元可更換其他飲料（不包含康普茶及酒精飲料）



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 / 餐點以現場提供為準，圖片僅供參考



GRILL

排餐

日本和牛牛排 佐特製橙醋醬汁 1500

和牛のステーキ トマト UMAMI ポン酢ソース

嚴選日本高級 A5 和牛，入口軟嫩同時保有彈牙嚼感。
搭配自製酸甜番茄橙醋，融合和風醬汁的鮮味，
層次豐富、清爽不膩。
精緻食材與獨特風味交織，正是 WIRED 專屬的極致饗宴。



WIRED 鐵板牛排 980

ビーフステーキ 玉ねぎと大根のソース



炙烤豬排佐柚子胡椒奶油醬 430

ポークグリル 柚子胡椒クリームソース



義式海鮮紙包燒 (含白酒) 480

海鮮紙包み焼き



鹽麩雞腿排佐鮮番茄羅勒奶油 380

塩鶏もも肉ソテー 丸ごとトマトのソース



味噌漬羊排 580

味噌でマリネしたラムチョップのグリル



豬肉起司漢堡排 390

豆腐と豚のチーズハンバーグ

點購任一主餐即可加價 **180 元** 升級為 WIRED 個人套餐



湯品



沙拉



麵包

3
選
2



套餐飲料

SOUP / 湯 3 選 1

南瓜豆乳湯 / 柚香雞湯 / 綜合菇豆乳 蛋奶素

DRINK / 套餐飲料
5 選 1

美式咖啡 (冰 / 熱) / 紅茶 (冰 / 熱) / 柳橙汁 / 可爾必思 / 可樂
+80 元可更換其他飲料 (不包含康普茶及酒精飲料)



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 / 餐點以現場提供為準，圖片僅供參考

RICE

飯類

你今天有吃到蔬菜了嗎？

我覺得這道可以點喔



WIRED 經典



WIRED 塔可飯

WIRED タコライス

源自沖繩，是WIRED最暢銷的料理，
給您 WIRED TOKYO 的原創風味

340



東京風烤蔬菜豬排咖哩

TOKYO流! グリル野菜カツカレー

430



素石鍋風塔可飯 五辛蛋奶素

ベジタコライスビビンバ風

320

PIZZA

披薩



花枝吻仔魚明太子披薩

イカとシラスの明太ピザ

450



墨西哥肉醬披薩

メキシカンミートピザ

420

*明太子含有辛辣口味

點購任一主餐即可加價 **180** 元 升級為 WIRED 個人套餐



湯品



沙拉



麵包

3
選
2



套餐飲料

SOUP / 湯 3 選 1

南瓜豆乳湯 / 柚香雞湯 / 綜合菇豆乳 蛋奶素

DRINK / 套餐飲料

5 選 1

美式咖啡 (冰/熱) / 紅茶 (冰/熱) / 柳橙汁 / 可爾必思 / 可樂

+80 元可更換其他飲料 (不包含康普茶及酒精飲料)



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 / 餐點以現場提供為準，圖片僅供參考

剛剛好的一品，
這一餐又更完美了。

開胃菜

APPETIZER



松露薯條 180
トリュフポテトフライ
炸至金黃酥脆薯條，搭配香氣濃郁松露醬，增添奢華風味



番茄鯷魚義式烤麵包 200
トマトアンチョビブルスケッタ
番茄與羅勒的清香中融入鯷魚的鹹香層次，符合大人味蕾的義式開胃小點。



炸花枝圈 附橙醋果凍 280
カラマリフリット ポン酢ジュレ
搭配清爽的和風柚香果凍醋，享受高雅細緻的花枝炸物。



焗烤起司章魚燒 240
グラタン風たこ焼き
外酥內嫩章魚燒搭配馬紮瑞拉起司，是WIRED和洋折衷的人氣一品

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 100
かぼちゃの豆乳ポタージュ

柚香雞湯 100
柚子香る鶏だしスープ

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

KIDS' MENU 兒童餐

僅供12歲以下孩童點用



日式炸蝦兒童餐 300
エビフライキッズプレート



唐揚炸雞兒童餐 280
唐揚げチキンキッズプレート

AFTERNOON TEA SET

午茶套餐

Set
-40元

草莓煉乳抹茶法式吐司 360
イチゴ抹茶フレンチトースト

甜點 + 飲料任選現省 40 元

FRENCH TOAST 法式吐司



棉花糖水果法式吐司
綿あめのフルーツフレンチトースト メープル添え

380



焦糖香蕉巧克力法式吐司
チョコバナナフレンチトースト

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

PARFAIT 聖代



抹茶紅豆聖代 230
抹茶と小豆の和パフェ



法式巧克力香蕉聖代 230
チョコバナナフレンチトースト

ORIGINAL 原創



北海道霜淇淋鹽味焦糖洋芋片 240
北海道ソフトのキャラメルソルトポテト



黃豆粉黑糖水水果蕨餅 240
わらび餅ア・ラ・モード



日式生巧克力蛋糕 240
フォンダンショコラ



水果焦糖布丁百匯 280
プリンのアラモード



抹茶蒙布朗 300
抹茶モンブラン



伯爵茶巴斯克 220
アールグレイチーズケーキ



伯爵茶蛋糕捲 220
アールグレイロールケーキ

THE LIFESTYLE FROM JAPAN

在 BOOK & CAFÉ 的空間中，與自我共處，填滿生活。

DRINK

Wired

WIRED TOKYO

ORINGNAL TEA

TEA

KOMBUCHA

LEMONADE

JUICE & SODA

COFFEE

SMOOTHIE

ALCOHOL

ORINGINAL TEA



- 季節水果茶 (H/I) 熱 230 壺 / 冰 230
季節フルーツティー (H/I)
- 抹茶拿鐵 熱 190 / 冰 190
抹茶ラテ (HOT/ICED)
- 招牌漂浮鮮奶茶 210
ロイヤルミルクティーフロート
- 柑橘茶蘇打 210
シトラスティーソーダ

另加珍珠 +20 元

TEA



- iced milk tea
- 冰鮮奶茶 180
ミルクティー
- straight tea
- 紅茶 熱 150 壺 / 冰 100
紅茶 (HOT/ICED)

另加珍珠 +20 元

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

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

KOMBUCHA

康普茶是以茶湯為基底天然發酵的飲品，又稱為「茶中香檳」，具獨特微酸風味與清爽氣泡口感，含多種酵母可幫助消化。



老式閣樓康普茶 240

ANTIQUE ATTIC
KOMBUCHA

橙皮 x 檸檬馬鞭草
Orange peel x Lemon verbena

柑橘調性，輕盈草本的風味，特別適合初接觸康普茶者。

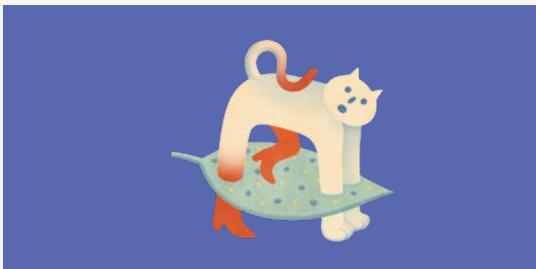


逃跑比爾康普茶 240

BILL'S ESCAPE
KOMBUCHA

歐洲藍莓
Bilberry

加入歐洲藍莓－又稱山桑子的原汁釀製，果香和營養兼具。



四步草原康普茶 240

FOUR STEPS TO PRAIRIE
KOMBUCHA

洋甘菊 x 薰衣草
Chamomile x Lavender

有大地的蘋果之稱的洋甘菊及香氣雅致的薰衣草，讓您身心舒放平靜。

LEMONADE



百香果特調檸檬水 200

パッションレモネード

特調蜂蜜檸檬水 (H/I) 熱 240 壺 / 冰 180

WIREDレモネード (H/I)

特調蜂蜜檸檬汽水 180

WIREDレモネード

JUICE & SODA

柳橙汁 100
オレンジジュース

可樂 100
コーラ

可爾必思 100
カルピス

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

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

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燻香。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。



抹茶冰淇淋拿鐵
抹茶アイスクリームラテ

220



莓果冰淇淋拿鐵
ストロベリーアイスクリームラテ

220



黑芝麻拿鐵
黒ゴマラテ

HOT/ICED 190

黑芝麻拿鐵
(無咖啡因)

HOT/ICED 190

黒ゴマラテ (カフェインレス)



拿鐵
カフェラテ

HOT/ICED 180

冰珍珠拿鐵
タビオカラテ

ICED 200



美式咖啡
ドリップコーヒー

HOT/ICED 120



烤杏仁拿鐵
アーモンドラテ

HOT/ICED 190



橙香咖啡
オレンジコーヒー

200

SMOOTHIE



翡翠綜合
グリーンスムージー

奇異果，芭樂，鳳梨，蘋果，石蓮花



仲夏野莓
サマーベリースムージー

藍莓，蔓越莓，草莓，蘋果，鳳梨



熱情香芒
パッションマンゴースムージー

芒果，鳳梨，蘋果，百香果

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

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

ALCOHOL

SPECIAL



冰奶酒拿鐵
アイスベリーズラテ

210



特製熱紅酒
ホットワイン

240



熱奶酒拿鐵
ホットベリーズラテ

180



綜合莓莫吉多
ミックスベリーモヒート

240

百香果莫吉多
パッションフルーツモヒート

240

BEER

三得利頂級啤酒
サ・プレミアム・モルツ

180

WINE

紅酒〈杯〉
ハウスワイン(赤)

180

白酒〈杯〉
ハウスワイン(白)

180

禁 止 酒 駕  酒 後 不 開 車 · 安 全 有 保 障

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

Wired

WIRED TOKYO