



茶屋
WIRED
CHAYA

OTSUMAMI

HOT POT

NOODLE

SPECIAL MEAL

KIDS MEAL

JAPANESE MEAL SET



Tararan-ya

にんべん

堅持使用創業於 1699 年的柴魚專賣店 300 多年來傳承的現削技術
將柴魚切到 0.04mm 以下的厚度，入口即化，
讓柴魚的美味在高湯中萃取更為容易
蘊含鮮味的柴魚配上海帶高湯的醇厚，
使用釀造的 JAS 特製醬油。
獨特的製作方法，
完整提引出高湯與醬油產生的鮮味 (UMAMI)
和柴魚片高品質香氣。



飯

JAPANESE MEAL SET

茶屋白飯使用蒟蒻米

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

醃質
40%OFF



鶏もも肉のから揚げ
明太子ソース

日式炸雞
佐明太子醬



鱈卵屋
Tororan-ya

380

使用WIRED特製無麩質材料
酥炸製成的日式炸雞
再搭配上獨家明太子醬
經典和風口味老少咸宜



アボカド南蛮チキン
塔塔醬酪梨南蠻雞 380

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



魚のみぞれ煮
鮮魚時蔬檸檬煮 380

香甜魚肉與清爽蘿蔔泥搭配
點綴檸檬香氣



黒カツカレー
炸豬排起司特製黑咖哩

360

WIRED 獨家特製黑咖哩
多種香料層次豐富
搭配酥脆鮮嫩的炸豬排
推薦給喜歡特殊風味的朋友們

套餐飲料 +140

附本日甜點 (更換其他單品甜點折40元)

本日のデザート付 (他のデザートに変更可能 表示価格から40元割引)

ドリップコーヒー

カフェラテ

煎茶

焙じ茶

美式咖啡 (HOT/ICED)

拿鐵 (HOT/ICED)

日本煎茶 (HOT/ICED)

日本焙茶 (HOT/ICED)

紅茶

オレンジジュース

カルピス

紅茶 (HOT/ICED)

柳橙汁

可爾必思



套餐薯條
+80

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



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

にんべん

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



天バラ
海鮮天婦羅石鍋飯 380

石鍋天婦羅三吃，從檸檬鹽、自家天井醬到茶泡飯
多種吃法多重美味享受



北海道名物 豚肉の甘辛ボウル
北海道風燒肉丼 380

特製的黑糖醬汁燒肉搭配精選花東壽司米
在台灣也能一飽口福來自北海道十勝的在地風味



鶏肉とアボガドの照り焼きボウル
鮮酪梨照燒雞肉丼 380

日式照燒雞融合加州風味的嶄新詮釋

沙拉 SALADA



チキンアボカドサラダ
鹽麩烤雞堅果酪梨沙拉 380

WIRED 茶屋健康新提案
滿足低GI需求的您



バジ豆腐パワーサラダ
元氣黑芝麻豆腐沙拉 360

多樣蔬果搭配特調黑胡麻醬
給您一天所需的膳食纖維

套餐飲料 +140

附本日甜點 (更換其他單品甜點折40元)

本日のデザート付 (他のデザートに変更可能 表示價格から40元割引)

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



套餐薯條
+80

蒸

SPECIAL MEAL



茶屋白飯使用蒟蒻米

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醣健康又Q彈

醣質 40%OFF



博多明太子蒸しご飯
博多炙焼明太子蒸飯

480

使用一整條福岡產的明太子，炙烤後以 WIRED 茶屋經典蒸飯呈現搭配繽紛蛋絲海苔絲，視覺與味覺的雙重享受。



うなぎの蒸しご飯

鰻魚蒸飯 460

WIRED CHAYA 獨家限定

食用後讓您元氣十足的鰻魚

以日本關西地區特有的蒸飯呈現



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



精進蒸しご飯

時蔬和風蒸飯 340

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

套餐飲料 +140

附本日甜點 (更換其他單品甜點折40元)

本日のデザート付 (他のデザートに変更可能 表示價格から40元割引)

ドリップコーヒー

カフェラテ

煎茶

焙じ茶

美式咖啡 (HOT/ICED)

拿鐵 (HOT/ICED)

日本煎茶 (HOT/ICED)

日本焙茶 (HOT/ICED)

紅茶

オレンジジュース

カルピス

紅茶 (HOT/ICED)

柳橙汁

可爾必思



套餐薯條 +80

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



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

にんべん

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

麵

NOODLE



鍋焼きうどん
茶屋鍋焼烏龍麵 360
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



胡麻豆乳うどん
胡麻豆乳烏龍麵 360



すき焼き風肉うどん
壽喜燒風牛肉烏龍麵 380
壽喜燒風味燉煮的牛肉搭配經典日式高湯
清爽零負擔

Kid's

KIDS MEAL



キッズハンバーグプレート
漢堡排兒童套餐 280



キッズエビフライコロッケプレート
炸蝦可樂餅兒童套餐 280



キッズ天ぷらうどん
天婦羅烏龍麵兒童套餐 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



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

前菜

OTSUMAMI



イカフリット
義式炸中卷佐香草油醋 260



和風味噌バンバンジー
和風胡麻醬雞 240



厚切りベーコンとジャガイモサラダ
培根馬鈴薯蛋沙拉 220



明太子タコ焼き
明太子章魚燒 220



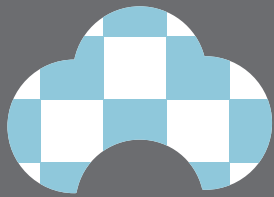
鶏もも肉の唐揚げ 明太子ソース
日式炸雞 佐明太子醬 200



タコと芋のから揚げ バジルソース
日式炸章魚 佐羅勒醬 180



フライドポテト明太ソース
明太子炸薯條 180



special menu



博多明太子山藥鍋

NT\$ 720

博多明太子山芋鍋

福岡道地明太子吃法，體驗最傳統日式美味

套餐飲料 +140元

附本日甜點 (更換其他單品甜點 折40元)

美式咖啡

(HOT/ICED)

ドリップコーヒー

拿鐵

(HOT/ICED)

カフェラテ

日本煎茶

(HOT/ICED)

煎茶

日本焙茶

(HOT/ICED)

焙じ茶

紅茶

(HOT/ICED)

紅茶

柳橙汁

オレンジジュース

可爾必思

カルピス

★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。

★個人最低消費一品，酌收10%服務費，尖峰時段限制用餐90分鐘。



WIRED TAIWAN OFFICIAL

掃描左方QRcode或直接搜尋wired_taiwan_official
即可輕鬆追蹤，並接收更多餐點與活動優惠資訊。

鍋

HOTPOT



鹿兒島出汁のトマト鍋
鹿兒島濃郁魚高湯番茄鍋

620

日本鹿兒島直送高湯與番茄一同熬煮的
新選擇，同時品嚐海陸雙重享受



北海道ホタテの濃厚海鮮鍋
北海道干貝特濃海鮮鍋

620

WIRED 特製海鮮湯底，搭配多種海鮮與雞肉一同享用，
為您獻上極致鍋物饗宴



豚肉の雪見鍋
にんべん 柚香胡椒雪見個人鍋

439

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



福岡博多豚骨鍋
福岡博多豚骨個人鍋

469

源自九州博多當地人人皆知的經典風味
濃郁豚骨湯底搭配大量芝麻與蒜末
讓您元氣滿滿！



鶏肉の水炊き鍋
鶏白湯野菜個人鍋

439

使用花東縱谷放養土雞燉煮
湯底濃郁甘甜絕對是您暖心的首選

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

套餐飲料 +140元

附本日甜點 (更換其他單品甜點 折40元)

美式咖啡
(HOT/ICED)

ドリップコーヒー

拿鐵

(HOT/ICED)

カフェラテ

日本煎茶

(HOT/ICED)

煎茶

日本焙茶

(HOT/ICED)

焙じ茶

紅茶

(HOT/ICED)

紅茶

柳橙汁

オレンジジュース

可爾必思

カルピス

肉肉plus 套餐飲料 +280元

套餐飲品可選 1 雞/豬/牛肉盤共可選2 附本日甜點(更換其他單品甜點 折40元)