

TOKYO

東京

in TAIWAN

套餐 SET MENU

個人套餐 Individual Set

雙人套餐 Double Set

主食 FOOD

義大利麵 Pasta

飯類 Rice

副餐 Side Dish

排餐 Grill

披薩 Pizza

兒童餐 Kid's Menu

甜點 DESSERT

法式吐司 French Toast

原創甜品 Original

飲品 DRINKS

茶飲 Tea Drinks

冰沙 Smoothie

咖啡 Coffee

果汁汽水 Soft Drinks

檸檬飲 Lemonade

酒精飲品 Alcohol

自分だけの、 くつろぎの時間

WIRED個人套餐

〈加購甜點可折40〉

沙拉 X 1

湯品 X 1

・南瓜豆乳湯 / 綜合菇豆乳湯 / 柚香雞湯

飲品 X 1

・柳橙汁 / 可爾必思 / 可樂

・美式咖啡 ①④ / 紅茶 ①④

+80 可升級其他飲品, 不含康普茶及酒精飲品

主餐加購 180



MINI法式吐司套餐

〈加購甜點可折40〉

MINI法式吐司 X 1

湯品 X 1

・南瓜豆乳湯 / 綜合菇豆乳湯 / 柚香雞湯

飲品 X 1

・柳橙汁 / 可爾必思 / 可樂

・美式咖啡 ①④ / 紅茶 ①④

+80 可升級其他飲品, 不含康普茶及酒精飲品

主餐加購 200

MINI起司薯條套餐

〈加購甜點可折40〉

MINI起司薯條 X 1

湯品 X 1

・南瓜豆乳湯 / 綜合菇豆乳湯 / 柚香雞湯

飲品 X 1

・柳橙汁 / 可爾必思 / 可樂

・美式咖啡 ①④ / 紅茶 ①④

+80 可升級其他飲品, 不含康普茶及酒精飲品

主餐加購 200



WIRED人氣雙人套餐

套餐內容包含兩份湯品、精選開胃菜、義大利麵、飯類或排餐主食，以及精緻套餐飲品，從開胃到甜點一次滿足，和夥伴共享豐盛的用餐時光。

以溫潤湯品揭開餐桌序幕，搭配多樣開胃小點、清爽時蔬沙拉，透過層層堆疊的風味節奏，將食材最細膩的一面收進這份雙人饗宴，讓相聚不只是共享美味，更是在繁忙日常中，留下一段能慢慢享受的餐桌時光。



Double Set / 雙人套餐

經典雙人義大利麵套餐

980

〈加購甜點可折40〉

湯品 X 2

- 南瓜豆乳湯 / 綜合菇豆乳湯 / 柚香雞湯

開胃菜 X 1

- 松露薯條 / 地瓜薯條佐酪梨沾醬
- 莫札瑞拉起司罪惡麵包
- 西班牙風生火腿薯條 (+20)
- 焗烤起司章魚燒 (+40)
- 鮭魚凱薩沙拉 (+40)
- 覆盆子雪酪生火腿水果沙拉 (+40)
- 高湯舒芙蕾蛋饅頭屋明太子醬 (+40)

義大利麵 X 2

- 松露奶油肉醬義大利麵
- 日式漁夫風湯義大利麵
- 和風十種野菜義大利麵
- 柳橙莫札瑞拉和風辣番茄麵
- 明太子紫蘇青醬義大利麵 (+60)
- 鱈卵屋明太子奶油義大利麵 (+80)
- 香煎干貝與蘆筍明太子義大利麵 (+80)
- 鮭魚親子明太子奶油義大利麵 (+80)
- 壽喜燒和牛義大利麵 (+120)

飲品 X 2

- 柳橙汁 / 可爾必思 / 可樂
- 美式咖啡 ①④ / 紅茶 ①④

+80 可升級其他飲品，不含康普茶及酒精飲品

WIRED人氣雙人套餐

1200

〈加購甜點可折40〉

湯品 X 2

- 南瓜豆乳湯 / 綜合菇豆乳湯 / 柚香雞湯

開胃菜 X 1

- 松露薯條 / 地瓜薯條佐酪梨沾醬
- 莫札瑞拉起司罪惡麵包
- 西班牙風生火腿薯條
- 焗烤起司章魚燒 / 鮭魚凱薩沙拉
- 覆盆子雪酪生火腿水果沙拉

義大利麵 / 飯類 / 排餐 X 2

- 松露奶油肉醬義大利麵
- 日式漁夫風湯義大利麵
- 和風十種野菜義大利麵
- 明太子紫蘇青醬義大利麵
- 鱈卵屋明太子奶油義大利麵
- 鮭魚親子明太子奶油義大利麵
- 鹽麴雞腿排佐鮮番茄羅勒奶油
- 豬肉起司漢堡排 / WIRED塔可飯
- 鹽麴香料豬排佐薑汁醬 (+50)
- 烤蔬菜生七味炸豬排咖哩 (+50)
- 義式海鮮紙包燒 (+100)

飲品 X 2

- 柳橙汁 / 可爾必思 / 可樂
- 美式咖啡 ①④ / 紅茶 ①④

+80 可升級其他飲品，不含康普茶及酒精飲品

雙人牛排套餐

1780

〈加購甜點可折40〉

湯品 X 2

- 南瓜豆乳湯 / 綜合菇豆乳湯 / 柚香雞湯

開胃菜 X 1

- 松露薯條 / 地瓜薯條佐酪梨沾醬
- 莫札瑞拉起司罪惡麵包
- 西班牙風生火腿薯條
- 焗烤起司章魚燒 / 鮭魚凱薩沙拉
- 覆盆子雪酪生火腿水果沙拉

義大利麵 / 飯類 / 披薩 / 排餐 X 1

- 松露奶油肉醬義大利麵
- 日式漁夫風湯義大利麵
- 和風十種野菜義大利麵
- 明太子紫蘇青醬義大利麵
- 鱈卵屋明太子奶油義大利麵
- 鮭魚親子明太子奶油義大利麵
- 鹽麴雞腿排佐鮮番茄羅勒奶油
- 豬肉起司漢堡排 / WIRED塔可飯
- 花枝吻仔魚明太子披薩
- 煙燻鮭魚芝麻葉披薩

牛排 X 1

- 牛橫隔膜牛排佐松露奶油 / WIRED鐵板牛排 (+300)
- 日本和牛牛排佐特製橙醋醬汁 (+520)

飲品 / 酒精飲品 X 2

- 柳橙汁 / 可爾必思 / 可樂 / 美式咖啡 ①④
- 紅茶 ①④ / 三得利頂級啤酒
- 紅酒 (杯) / 白酒 (杯)

+80 可升級其他飲品，不含康普茶



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。
〈明太子含有辛辣口味〉

Pasta / 義大利麵

明太子が、 私にくれる 贅沢な喜び

鱈卵屋明太子 420
奶油義大利麵
明太子クリームパスタ

融合日本老字號品牌「鱈卵屋」
明太子與鮮奶油，創業以來深受喜愛的經典義大利麵。

香煎干貝與蘆筍 460
明太子義大利麵
貝柱とアスパラ明太子ペペロンチーノ

鮮甜飽滿的香煎干貝與清脆鮮綠的時令蔬菜，食材豐富的特製明太子義大利麵。

大蒜與橄欖油交織的芳醇底蘊，與明太子微辣感激盪，為整體增添亮點。

明太子紫蘇青醬義大利麵 400
明太子の紫蘇ジェノベーゼ

將義大利麵拌入紫蘇香氣的和風青醬，搭配明太子，呈現和風海鮮義大利麵。



*明太子紫蘇青醬義大利麵



親 鮭
子 魚

鮭魚親子明太子奶油義大利麵 420
サーモンといくらの親子明太子バターパスタ

在奶油香氣的義大利麵上，綴以鮮嫩鮭魚、鮭魚卵與明太子，交織而成的和風義大利麵。

青紫蘇與海苔清香點綴出優雅和風，享用前擠上檸檬汁，為濃郁卻清爽喉韻的至福之作畫上完美句點。

〔 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



柳橙莫札瑞拉和風辣番茄麵 🌶️ 360

オレンジとモッツアレラのアラビアータ

在微辣番茄義大利麵中融入莫札瑞拉起司與新鮮柳橙，帶來前衛的味覺體驗。

番茄鮮甜與柳橙酸甜交織，加入「乾杯」辣七味醬增添微辣辛香，襯托莫札瑞拉起司乳香，呈現鮮明奔放的驚艷美味。

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

在鮮美多汁的經典肉醬中，融入芳醇松露奶油的超人氣義大利麵。

日式漁夫風湯義大利麵 380

和風漁師パスタ

豪邁加入多款嚴選貝類，以日式高湯為底，雕琢和風白酒蛤蜊麵，每口鮮甜清香蔓延。



*松露奶油肉醬義大利麵



和と洋が
出会う、
私だけの特別

壽喜燒和牛 520

義大利麵

和牛すき焼きパスタ

壽喜燒甘甜微辣醬汁，特選和牛佐半熟蛋，交織出奢華和風饗宴味覺。

和風十種野菜義大利麵 🌶️ 380

十種野菜の和風ベジだしパスタ

十種野菜的鮮甜精華，與極致講究的和風純素高湯特製義大利麵。

完美引領出蔬菜原味且溫柔無負擔的美味，不論蔬食或想大口吃菜，都是最完美的定番首選。



音ど、香りど、
あたたかさど
鐵板的魅力，在於能鎖住食材的鮮美精華，
更能讓那份溫熱與美味持久延續。

Chef's Note -

選用日本深受喜愛的「鐵板料理」風格，期盼您與旅伴在愜意暢談中，共度舒心優雅的餐飲時光。



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

選用以鹽麴醃漬得鮮嫩多汁的帶皮雞腿排，豪邁搭配整顆番茄與香濃的羅勒奶油醬汁。

雞腿排烤至金黃酥脆，鹽麴軟化肉質、鮮嫩多汁，搭配溫烤番茄與羅勒奶油青醬，深受顧客喜愛的超人氣雞排料理。

延續鐵板上的溫度。

讓美味持續升溫，也讓相聚更有溫度。

鹽麴香料豬排佐薑汁醬 430 塩麴ハーブポークのグリル ジンジャーソース

以鹽麴與草本香料將豬排烹調至軟嫩，搭配特製生薑醬汁，襯托出絕佳風味。

澆淋在熱騰騰白飯上相互交融，入口溫潤飽滿，每一口都是令人滿足的經典組合，餘韻回甘令人回味。



牛橫隔膜牛排佐松露奶油 980
牛サガリスステーキトリュフバター添え

細品鮮美爆汁的頂級牛橫隔膜牛排，佐以奢華的松露奶油與細緻綿密的馬鈴薯泥。

熱騰騰的現烤牛排鋪上入口即化、芳醇迷人的特製松露奶油，搭配絲滑滑順的松露馬鈴薯泥，讓整道料理在口中綻放出極致華麗的香氣層次。

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ボン酢ソース

品味極致奢華、最高等級的頂級A5日本和牛，佐以特製番茄橙醋醬汁，交織出最頂級的特製牛排。

隨著咀嚼，和牛飽滿肉質與油脂甘甜在口中蔓延，融合番茄橙醋醬汁，呈現醇厚與清爽平衡，是一款適合寵愛自己的至高享受。



部位ごとに
寄り添う、
特製ソースの魔法
依循不同部位搭配，
成就最佳風味。

新免唯智 推薦
Shimmen Tadatomo

說起我個人在菜單中最無可自拔的摯愛，那絕對非牛排莫屬！為了讓您盡情領略不同肉質的獨特個性，我們悉心推出了三款嚴選牛肉排餐。依據各個部位的肉質紋理，個別調配出最能烘托其魅力的講究醬汁。從創業初期便深受大眾鍾愛的經典肋眼牛排開始，到肉汁豐盈的牛橫隔膜牛排，為您呈獻一系列引以為傲的豪華陣容。



WIRED 1280
鐵板牛排
ビーフステーキ
玉ねぎと大根のソース

將香氣四溢的炙燒奢華肋眼牛排，佐上清爽的洋蔥大根風味醬汁。



義式海鮮紙包燒 含白酒
海鮮紙包み焼き

480

將鮮魚、鮮蝦與貝類交織極致鮮美，融合白酒與草本香氣鎖入紙包。

奢華海鮮與時令鮮蔬紙包慢蒸烘烤，白酒與草本香氣封存其中，釋放濃郁海鮮精華高湯，鮮味飽滿回韻，是午餐或晚餐皆適合的自信主餐。



Grill / 排餐

豬肉起司漢堡排
豆腐と豚のチーズハンバーグ

390

豆腐與豬肉揉合烤成多汁漢堡排，搭配濃厚特製醬汁，是滿足到最後一口的超人氣料理。

味噌漬羊排
味噌でマリネしたラムチョップのグリル

580

以和風味噌醃漬入味，帶出羊肉鮮美，烤至焦香的奢華小羔羊排。



渋谷の
カルチャーを、
スプーンですくって

滿足想好好吃一頓的心情，
從澀谷出發，品味日常美好。

〔 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

WIRED塔可飯 340 WIREDタコライス

在東京的 WIRED 也深受喜愛，作為經典米飯料理擁有不敗人氣的特製塔可飯。

自東京本店創業以來深受喜愛的招牌料理，以肉醬搭配爽脆蔬菜與起司，拌入半熟蛋享用，細品傳承多年的經典美味。



*WIRED 塔可飯

*烤蔬菜生七味炸豬排咖喱



素石鍋風塔可飯 320 ベジタコライスビビンバ風

「五辛蛋奶素」，結合石鍋蔬食創意，搭配酪梨與莎莎醬，拌出清爽紮實的層次。

烤蔬菜生七味炸豬排咖喱 430 グリル野菜の生七味カツカレー

底蘊濃厚卻帶著清爽感，享受多汁炸豬排與鮮甜烤蔬菜的「TOKYO流」特製咖喱。

佐以「乾杯」特製純生七味粉，依喜好調整辣度，享受最具層次的美味。

WIRED だけの 軽やかクリスピーピザ

煙燻鮭魚芝麻葉披薩 420 スモークサーモンとルッコラのピザ

薄脆餅皮鋪上煙燻鮭魚與新鮮芝麻葉，呈現清爽輕奢的特製披薩。

花枝吻仔魚明太子披薩 450 イカとシラスの明太ピザ

薄脆餅皮上鋪滿花枝、吻仔魚與明太子，交織成和風薄脆披薩。

〈明太子含有辛辣口味〉





*高湯舒芙蕾蛋鱈卵屋明太子醬



*莫札瑞拉起司罪惡麵包



*焗烤起司章魚燒



*西班牙風生火腿薯條



高湯舒芙蕾蛋 鱈卵屋明太子醬

280

スフレだしエッグ 明太ソース

將融入日式高湯鮮美精華的蛋液，在鐵鍋中逐一細心煎焙而成的自信之作。

享用時，建議您將特製明太子醬依喜好逐步沾裹拌入，細細品味在口中層層變化的風味層次。

Side Dish / 副餐

莫札瑞拉起司罪惡麵包 180

モッツアレラチーズ沼パン

在鋪滿厚厚莫札瑞拉起司的特製吐司上，最後淋上邪惡的融化奶油，堆疊出無法抗拒的美味。

焗烤起司章魚燒 240

グラタン風タコ焼き

鮮美的日式高湯與莫札瑞拉起司絕妙激盪，打造令人驚豔的特製焗烤章魚燒。

松露薯條 180

トリュフフライドポテト

松露的奢華香氣結合恰到好處的迷人鹹香，讓人一吃就上癮的超人氣奢華炸薯條。

西班牙風生火腿薯條 230

スペイン風フライドポテト

半熟太陽蛋與生火腿完美裹附於酥脆薯條上，是絕品風味的西班牙風特製炸薯條。

地瓜薯條佐酪梨沾醬 180

さつまいものフライドポテト アボカドディップ添え

將質地綿密、滋味香甜的現炸地瓜薯條，佐上特製酪梨沾醬，交織出一道口感清爽、百吃不厭的特色小點。



Side Dish / 副餐

[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]

〈湯品〉

南瓜豆乳湯 100
かぼちゃの豆乳ポタージュ

南瓜的濃郁底蘊融合滑順豆乳，打造出質地濃郁卻清爽的和風暖湯。

綜合菇豆乳湯 100
キノコのベジタリアンチャウダー

「蛋奶素」，菇類香氣與彈牙脆口，打造溫潤無負擔的健康蔬食湯品。

柚香雞湯 100
柚子香る鶏だしスープ

品嚐到雞肉鮮美精華的純粹高湯中，巧妙注入爽口的柚子香氣，日式高湯溫和的微鹹與柑橘類特有的香氣，能舒暢喝到最後一滴的清爽熱湯。

〈沙拉〉

鮭魚凱撒沙拉 280
サーモンのシーザーサラダ

將燻鮭魚與酪梨等超人氣食材一次滿足的經典凱薩沙拉。

不論作為主食佐餐，或單獨作為輕食主餐皆適合，跨越年齡層深受喜愛，是不會出錯的人氣定番首選。

覆盆子雪酪生火腿水果沙拉 280
フルーツパワーサラダ

新鮮水果的自然清甜與生火腿的迷人鹹香完美交融，帶來驚豔味蕾的美味沙拉。

將中央點綴、酸甜濃郁的覆盆子雪酪徐徐戳破，一邊融化一邊均勻拌入整體享用，呈現極具前衛感官體驗的新概念特製沙拉。



Side Dish / 副餐

Kid's Menu

—— わくわく兒童限定餐 ——

唐揚炸雞兒童餐 280
唐揚げチキンキッズプレート

將大朋友小朋友都無法抗拒的日式唐揚炸雞、現炸薯條與時令水果盛裝於同一個餐盤中的特製兒童下午茶套餐。

塞滿了孩子們最愛的夢幻清單，視覺與份量皆給予滿分滿足的特製獎勵餐盤，讓人從第一口到最後一口都百吃不厭、大口大口品嚐。

〈僅供 12 歲以下孩童點用〉

盛唐
合揚



日式炸蝦兒童餐 300
エビフライキッズプレート

將酥脆彈牙的炸大蝦、果醬吐司與現炸薯條完美盛盤，帶給孩子滿滿大滿足的奢華兒童限定套餐。

以酥脆香濃的大尾炸蝦為主打，搭配香甜果醬吐司、金黃薯條、溫暖暖胃的湯品與時令水果。

〈僅供 12 歲以下孩童點用〉



炸日
蝦式

DESSERT

甜點 DESSERT

從經典到創意，每一道甜點都蘊藏獨特風味，陪伴您在悠閒片刻中，享受專屬於自己的甜蜜時光。

法式吐司 French Toast
原創甜品 Original

午茶套餐

AFTERNOON
TEA SET

任選甜點+飲品

現省40

Chef's Note -

我們追求麵包本真美味的法式吐司，講究蛋液浸漬比例與熟成時間，保留麵包香氣與個性。

French Toast / 法式吐司

パンの個性を
活かして、
丁寧に焼き上げる

WT水果法式吐司 380

佐特製水果茶糖漿

シグニチャーフレンチトースト
フルーツティーシロップ添え

融入店內最具人氣的特製水果茶糖漿，呈現奢華法式吐司。

以「招牌水果茶」為靈感，特製醬汁烘烤法式吐司，搭配時令鮮果與冰淇淋，再淋上特調水果糖漿。

French Toast —— 手作りのフレンチトースト ——



草莓煉乳抹茶法式吐司

360

イチゴ抹茶フレンチトースト

抹茶的微苦、草莓的微酸，與煉乳的絲滑甜感絕妙契合，激盪出絕美層次的和風法式吐司。

「和」與「洋」交織的美味，苦甜抹茶、草莓與蜜紅豆粒融合法式吐司，與本店的「抹茶拿鐵」堪稱絕配。

焦糖香蕉巧克力法式吐司 360

チョコバナナフレンチトースト

鋪上香氣四溢的炙燒焦糖香蕉與濃郁巧克力冰淇淋，店內特製的奢華法式吐司。

隨冰淇淋融化，冷熱交織出迷人滋味，對巧克力香蕉愛好者而言難以抗拒的微奢甜點。



濃郁
香氣

WIRED

獨家五種 職人講究

魯邦自然發酵種

野生酵母與乳酸菌發酵，賦予麵體醇厚層次口感。

72小時發酵

歷經48小時低溫熟成，72小時製程，綻放小麥與酵母醇厚風味。

27折可頌工法

精準折疊27層，打造薄透光、輕盈酥脆的丹麥吐司。

自家製石磨小麥粉

以石臼古法慢磨小麥粉，保留小麥香氣與纖維、礦物質。

法國天然發酵奶油

奶油添加乳酸菌，帶淡淡乳酸香，口感清爽不膩。

French Toast / 法式吐司

〔 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 〕



黑芝麻紅豆提拉米蘇 270

胡麻とあんこのティラミス

黑芝麻的焙香、蜜紅豆粒的甘甜，與馬斯卡彭起司交融，譜出濃郁的現代和風提拉米蘇。

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

金黃酥脆洋芋片裹上焦糖醬，搭配香濃北海道霜淇淋，是一款令人欲罷不能的創意甜點。

* 黑芝麻紅豆提拉米蘇

專屬 WIRED 的原創甜品

每一道甜點，都是獨一無二的風味演繹。

水果焦糖布丁百匯 280

プリンのアラモード

以自家製布丁，搭配炙燒焦糖香蕉與新鮮水果，呈現經典百匯甜點。



Original / 原創甜品



黃豆粉黑糖水果蕨餅 240

わらび餅ア・ラ・モード

黃豆粉蕨餅佐冰淇淋與新鮮果實，淋上黑糖蜜的和風甜點。

法式巧克力香蕉聖代 230

バナナチョコレートパフェ

熟成香蕉與濃厚巧克力結合咖啡凍的大人系巧克香蕉聖代。

伯爵茶巴斯克 220

アールグレイチーズケーキ

濃厚奶油乳酪與佛手柑清香伯爵茶完美交融的自信作起司蛋糕。

抹茶紅豆聖代 230

抹茶と小豆の和パフェ

北海道霜淇淋結合抹茶、蜜紅豆與白玉，打造現代和風特製聖代。



* 伯爵茶巴斯克

Original / 原創甜品



* 日式生巧克力蛋糕

日式生巧克力蛋糕 240

フォンダンショコラ

濃郁生巧克力融入溫熱熔岩巧克力蛋糕，搭配旬味水果與香濃冰淇淋。

這是道能盡情享受特濃巧克力底蘊、讓巧克力控毫無抵抗力的夢幻逸品。

伯爵茶蛋糕捲 220

アールグレイロールケーキ

奢華揉入散發華麗芬芳的伯爵茶葉，烘焙出質地蓬鬆綿密、口感優雅細緻的特製焙茶蛋糕捲。

[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]

DRINKS

飲品 DRINKS

這裡提供豐富多樣的飲品選擇，從溫潤的現沏茶飲、香醇咖啡到帶來留白時光的微醺特調，為大家的餐後帶來最舒心的陪伴。

茶飲 Tea Drinks

檸檬飲 Lemonade

果汁汽水 Soft Drinks

咖啡 Coffee

冰沙 Smoothie

酒精飲品 Alcohol



どの時間にも、
この一杯



*WIRED招牌冰水果茶

WIRED
招牌冰水果茶

① 220

WIREDアイスフルーツティー

紅茶芬芳與水果風味交融，襯托果實自然甜美，是本店深受喜愛的水果茶。

WIRED
招牌熱水果茶

⑨ 220 壺

WIREDホットフルーツティー

紅茶與豐富果實溫柔調和，溫熱釋放果香層次，呈現耐人回味的熱水果茶。

玫瑰
覆盆莓果茶

⑨ 160 壺

ローズベリーティー

玫瑰芬芳與莓果酸甜和諧交融，是溫暖身心的熱風味茶。

紅心芭樂
阿薩姆水果茶

① 220 ⑨ 220 壺

グアバとアッサムのフルーツティー

阿薩姆紅茶的濃厚茶感，搭配紅心芭樂果香，交織出豐富水果茶風味。

金桔
伯爵水果茶

① 220 ⑨ 220 壺

台湾キンカンとアールグレーのフルーツティー

佛手柑香氣的伯爵茶揉入金桔酸香，洋溢柑橘清香的水果特調。

綜合水果
風味茶

⑨ 160 壺

ミックスフレーバーティー

紅茶與多樣水果交融，果香清甜、酸甜平衡，是經典的水果茶。



Tea Drinks / 茶飲

Tea Drinks / 茶飲

[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]

柚子蜜紅茶

⑨ 200 壺

柚子蜜紅茶

蜜漬柚子絲的微酸與甜感交織，融合紅茶香氣與和風柑橘風味，呈現平衡迷人的水果茶。



穩やかな 午後の ひととき

紅茶 ① 100 ⑨ 150 壺

細品茶葉微酸回甘微澀，經典配方不搶味，是百搭的定番選擇。

〈另加珍珠+20〉

鮮奶茶 ① 180 ⑨ 220 壺

濃厚茶香融入鮮奶，百喝不膩，是佐餐與獨飲皆宜的經典定番。

〈另加珍珠+20〉

招牌漂浮鮮奶茶 ① 210

紅茶馥郁結合鮮奶與冰淇淋，為餐後甜點或與甜點絕配的最佳首選。

〈另加珍珠+20〉

抹茶拿鐵 ① 190 ⑨ 190

細品上等抹茶醇厚底蘊與鮮奶融合，採用微甜、降低甜度的講究配方。

爽やか柑橘 涼やかに



〈另加珍珠+20〉

柑橘茶蘇打 ① 210

柑橘類水果的清爽果汁感，交織暢快身心的氣泡特製茶蘇打，是一款最適合讓身心瞬間恢復活力、重新充飽電的超人氣經典推薦。



YU FERMENTORY 腴釀，僅選用友善生態食材，手工小批次釀造，風味平衡細緻，口感優雅不甜膩，帶來無負擔的身心滋養。



四步草原康普茶 240

洋甘菊 × 薰衣草
南港包種茶康普茶，融合洋甘菊薰衣草草本療癒香氣。



逃跑比爾康普茶 240

歐洲藍莓
南港茶發酵康普茶，融合山桑子果香富花青素。



老式閣樓康普茶 240

橙皮 × 檸檬馬鞭草
南港茶發酵康普茶，柑橘草本清香，輕盈順口新手適飲。

柳橙汁
オレンジジュース

① 100

飽滿多汁微酸的柳橙汁，讓人神清氣爽。

〈水果冰沙〉

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

① 240

以奇異果與芭樂為基底，融合鳳梨與蘋果的清爽綠色果昔。

以乾淨清爽口感襯托水果天然甜味，無須擔心有青蔬味，滿滿營養融入每一口。

可樂
コーラ

① 100

俐落暢快的氣泡衝擊，能瞬間恢復活力。

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

① 240

精選三種莓果完美融合蘋果與鳳梨，散發奢華酸甜層次的特製果昔。

藍莓、蔓越莓與草莓的華麗微酸，與水果甜美滑順口感交融，帶來濃郁豐盈的風味層次。

可爾必思
カルピス

① 100

適合在餐後作為清口解膩，甜蜜溫潤。

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

① 240

澄澈明亮的維他命色調帶來滿滿元氣，是凝聚芒果與百香果風情的熱帶果昔。

濃郁芒果底蘊融合百香果與鳳梨酸甜層次，視覺味覺皆絢麗繽紛。

果実の
ごほうび



特調蜂蜜檸檬水 ① 180 ② 240 壺
WIREDレモネード

檸檬的爽口微酸與蜂蜜的清甜絕妙交織，交譜出經典的自家製檸檬特調。

使用店內熬煮糖漿，呈現清爽順口的風味。無論熱飲或冰飲，都能帶來不同享受，是佐餐與放鬆時的理想選擇。

ひと休みに、
ひと搾り



特調蜂蜜檸檬汽水 ① 180
WIREDレモンスカッシュ

如現摘檸檬般的酸甜果香，融合暢快氣泡，帶來清爽解渴的檸檬蘇打。

百香果特調檸檬水 ① 200
パッションレモネード

檸檬微酸與百香果酸甜交織，綻放豐盈熱帶果香的清爽特調。



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焦香。中段轉為堅果及可可調味，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。

こだわりを、 この一杯に

拿鐵 ①180 ②180

カフェラテ

義式濃縮與鮮奶融合，冰熱皆可細品甜感與焙香。

無論是搭配您喜愛的餐點，或單純用這杯拿鐵開啟一段奢華的午茶時光。

美式咖啡 コーヒー

①140 ②140

熱飲凸顯其馥郁香氣與深邃醇厚，冰飲則擁有乾淨俐落、順口舒暢的喉韻，請依今日的心情，挑選一杯專屬於您的講究咖啡。

專為襯托本店餐點美味而特別調配，是WIRED自豪的經典配方，請務必一同享用，體驗與餐點、甜點激盪出的奢華火花。



*黑芝麻拿鐵



冰珍珠拿鐵 タピオカラテ

①200

Q彈珍珠交織職人拿鐵，讓咖啡豆的醇厚風味在口中層層展現。

〈可選無咖啡因〉

黑芝麻拿鐵 ①190 ②190 黒ゴマラテ

日式黑芝麻專屬的馥郁焙香與濃厚底蘊，和風特調拿鐵優雅登場，不論冰熱，享受最純粹的輕奢風味。

烤杏仁拿鐵
アーモンドラテ

① 190 ② 190

每一口都在齒頰間蔓延開來的杏仁濃郁焙香，與溫潤鮮奶絕妙交織的拿鐵，帶給您高質感、極具層次的奢華滿足感。

橙香咖啡
オレンジコーヒー

① 200

咖啡的深邃醇厚疊加柑橘的清爽微酸，帶來充滿驚喜與新穎感官體驗的橙香咖啡。

*烤杏仁拿鐵



Coffee / 咖啡

日常に
寄り添う、
珈琲の余韻

*橙香咖啡



莓果冰淇淋拿鐵
ストロベリーアイスクリームラテ

① 220

莓果果香與香濃冰淇淋滑順交織，打造如精緻甜點般的莓果冰淇淋拿鐵，酸甜迷人且層次豐富。

*莓果冰淇淋拿鐵



抹茶冰淇淋拿鐵
抹茶アイスクリームラテ

① 220

以濃郁冰淇淋為基底，打造優雅的日式抹茶冰淇淋拿鐵，呈現抹茶深邃迷人的茶香韻味。

*抹茶冰淇淋拿鐵



職人嚴選

「專屬我、盡情寵愛自己的『可喝甜點』。」今天給自己的最佳獎勵，就決定是這杯奢華香濃冰淇淋的「特製飲入式甜點(喝的甜點)」。

每一口，隨著濃郁底蘊與絲滑喉韻在舌尖綻放，轉化為滿滿的幸福。這是一杯為平淡日常妝點輕奢儀式感的專屬特調，請起步享受這段特別的微奢時光。



心ほどこける、
ほろ酔いの時間を
將身心交給微醺餘韻，
在繁忙生活中享受留白時光。

白酒杯 180
ハウスワイン(白)

紅酒杯 180
ハウスワイン(赤)

三得利頂級啤酒 180
ザ・プレミアム・モルツ



百香果莫吉多 ① 240
パッションフルーツモヒート

使用嚴選熱帶百香果的特調莫吉多，
當清爽的薄荷與青檸，遇上酸甜果香，
激盪出絕妙的沁涼層次。

綜合莓莫吉多 ① 240
ミックスベリーモヒート

當清爽薄荷與青檸遇上精選莓果，搭
配蘭姆酒的迷人香氣交織著莓果的酸
甜，在口中傳達迷人的完美滋味。

禁止酒駕 酒後不開車・安全有保障



Chef's Note -

今天不妨稍微切換一下心情，開啟
一段奢華的大人專屬下午茶時光。
我們為您溫柔準備了悄悄貼近心靈
的講究微醺酒品。

奶酒拿鐵 ① 210 ② 180
ホットベイリーズラテ

當甘醇滑順的利口酒，遇上現萃義式濃縮與
溫潤鮮奶——獻給大人的微醺拿鐵。

今天想稍微放任自己、沉浸微醺的心情，利口酒
的甜美與義式濃縮的醇厚，為身心帶來最極致的
沉靜與放鬆。

特製熱紅酒 ② 240
ホットワイン

嚴選紅酒融合溫潤果香與辛香料風
味，是溫暖身心的舒心滋味。

輕啜一口，在紅酒綿長的餘韻中，交織
著柑橘莓果的微酸微甜與辛香料的層
次香氣，無論作為餐前開胃酒，或搭配
排餐一同享用，皆能完美相襯。



An aerial, high-angle photograph of a city street. The street is paved with light-colored material and features a series of parallel white lines, possibly a crosswalk or a lane marking. Several small, dark figures of people are scattered across the street, some walking and some riding bicycles. A large, solid black silhouette of a person riding a bicycle is superimposed over the lower right portion of the image, partially overlapping the text. The overall tone is monochromatic, with shades of gray and white.

TAIWAN

台灣



在書香與光影流轉之間——

一杯咖啡、一份日式洋食，都是放慢步調的理由，WIRED TOKYO 希望陪伴您，
在每一次停留中，感受生活最純粹的美好。

感謝您的到來，願書香、咖啡香與每一段相遇，都成為您日常裡最溫柔的風景。

本と光が静かに巡る空間で——

一杯のコーヒーと一皿の洋食が、日常を少しだけゆっくりとした時間へ導きます。
WIRED TOKYO が何気ない毎日に寄り添う場所でありますように。

ご来店いただき、ありがとうございます。

本との出会い、コーヒーとのひととき。

そのすべてが、あなたの日常をやさしく彩りますように。