



茶屋
WIRED
CHAYA

THE CHEF DELIVERING
REFINED JAPANESE
FLAVORS



料理研發統括 | Head of Culinary Development

新免唯智 Shinmen Tadatomo

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。



鍋

HOT POT





將日本溫暖人心的高湯鍋物，
轉化為順應當下心情的輕盈滋味。
將鮮美甘甜與對身體的體貼呵護，
融入您的美好日常。

ほっとする日本のお鍋のあじわいを、
今の気分で、かろやかに。
旨みとからだ想い、
その両方をあなたの毎日に。





附生七味醬 柑橘醋醬汁

牛肉ときのこの味噌すき煮鍋

牛肉野菇味噌壽喜燒鍋

融入牛肉鮮美與菇類精華的味噌壽喜煮。搭配「乾杯」生七味醬獨特辛香層次醬汁，讓您享受多重濃郁層次感特製鍋物。

780



附柑橘醋醬汁

海鮮と鶏肉の海藻寄せ鍋

海鮮雞肉青海菜鍋

精緻和風高湯與迷人海味交織的海鮮鍋。讓大人們清爽品嚐食材鮮美滋味的極致逸品。

650



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) ほうじ茶
- 柳橙汁 オレンジジュース
- 可爾必思 カルピス



附胡麻鰹魚醬汁

博多豚骨胡麻鍋

博多豚骨胡麻個人鍋

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。

500



附柑橘醋醬汁

鶏肉とネギの塩麴水炊き

雞肉鹽麴野菜個人鍋

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。

480



附特製鰹魚醬汁

豚肉の柚子胡椒雪見鍋

柚香胡椒雪見個人鍋

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。

450



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



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。



創立於1999年，將日本燒肉帶入台灣。
以嚴選食材與熱鬧氛圍，深受顧客喜愛。

*個人最低消費一品，酌收10%服務費，尖峰時段限用餐時間90分鐘。 *以實際商品為主，照片僅供參考。

飯

JAPANESE MEAL





傳承日本傳統「一汁三菜」的飲食智慧，
為您提案更符合現代生活型態、
營養均衡的茶屋全新風貌「一汁四菜」。

傳統的「一汁三菜」的考え方を受け継ぎながら、
現代の暮らしに合う
新しいバランス「一汁四菜」をご提案します。





鶏肉とアボガドの照り焼きボウル

鮮酪梨照燒雞肉丼

日式照燒雞融合加州風味的
嶄新詮釋。

400



アボカド南蛮チキン

塔塔醬酪梨南蠻雞

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。

400



塩麴の塩麴唐揚げ
明太子ソースとレモン蜂蜜おろし添え

鹽麴日式炸雞飯

佐明太子醬與蜂蜜檸檬蘿蔔泥

茶屋定番料理，鹽麴唐揚雞全新升級，
搭配明太子醬與蜂蜜檸檬蘿蔔泥，展現
鹹香與清爽兼具的層次感。

380



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。



創立於1999年，將日本燒肉帶入台灣。
以嚴選食材與熱鬧氛圍，深受顧客喜愛。

*個人最低消費一品，酌收10%服務費，尖峰時段限用餐時間90分鐘。 *以實際商品為主，照片僅供參考。



味噌漬けステーキ丼 トマト出汁を添えて

味噌漬牛排丼 680

風味濃郁の味噌醃漬牛肉牛排丼。
可在喜愛的時機注入番茄高湯，
化身清爽茶泡飯一同享受。



一夜干しサーモンの紙包み焼き

一夜干鮭魚和風紙包燒 420

用鹽麴醃漬，鎖住鮮美精華的一夜干
鮭魚。與時蔬一同紙包燒烤融合香氣
與美味。



和出汁カツカレー

WIRED和風豬排咖哩飯 450

酥脆豬排搭配和風咖哩醬，佐柴魚片，
濃郁中帶清爽滋味。



塩麹ハーブポークのステーキ
バルサミコ醬油おろし添え

鹽麴香草豬排佐彩蔬 420

經悉心醃漬打造極致軟嫩的食感。
搭配特製巴薩米克醋醬油蘿蔔泥享
用的精緻豬排。



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、
自家天井醬到茶泡飯多種吃法多重
美味享受。

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) ほうじ茶
- 柳橙汁 オレンジジュース
- 可爾必思 カルピス

蒸飯

SPECIAL MEAL



源自京都「蒸壽司」的靈感, 精心呈現茶屋風味蒸飯。

透過蒸炊鎖住食材的鮮美與精華,

敬請品嚐溫潤療癒、完美融合的極致口感。

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) ほうじ茶
- 柳橙汁 オレンジジュース
- 可爾必思 カルピス



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。



鶏五目蒸しご飯 トリュフ風味

松露風味雞肉五目蒸飯 430

透過蒸製引出雞肉與時蔬的鮮甜風味，讓食材香氣與米飯完美交融，伴隨松露迷人香味。



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。



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。



創立於1999年，將日本燒肉帶入台灣。
以嚴選食材與熱鬧氛圍，深受顧客喜愛。

*個人最低消費一品，酌收10%服務費，尖峰時段限用餐時間90分鐘。 *以實際商品為主，照片僅供參考。

麵

NOODLE



茶屋烏龍麵以熱騰騰的「鍋燒」風格呈現。

充分發揮食材本身的鮮美，
鋪陳出溫暖而細緻的純粹風味。

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) ほうじ茶
- 柳橙汁 オレンジジュース
- 可爾必思 カルピス



濃厚豆乳白味噌煮込みうどん
柚子胡椒ラー油添え

濃厚豆乳白味噌烏龍麵 素
佐柚子胡椒辣油

豆乳與白味噌醇厚濃郁的蔬食烏龍麵。可依喜好隨時加入柚子胡椒辣油、享受味變樂趣。

380



鍋焼きうどん

茶屋鍋焼烏龍麵

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。

380



すき焼き風味うどん

壽喜燒風味牛肉烏龍麵

壽喜燒風味燉煮的牛肉搭配經典日式高湯清爽零負擔。

430



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。



創立於1999年，將日本燒肉帶入台灣。
以嚴選食材與熱鬧氛圍，深受顧客喜愛。

*個人最低消費一品，酌收10%服務費，尖峰時段限用餐時間90分鐘。 *以實際商品為主，照片僅供參考。

前菜

OTSUMAMI



豆腐の冷奴 黒ゴマソース
黑芝麻日式凉拌豆腐 180



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 190



沙

SALAD



チキンアボカドサラダ
鹽麴烤雞酪梨沙拉 360
附鹽麴優格醬



厚切りベーコンと温泉卵のシーザーサラダ
バルサミコドレッシング
厚切培根溫泉蛋豪華沙拉 340
附巴薩米克醬汁



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



フライドポテト明太ソース

明太子炸薯條

180



塩麴の塩麹唐揚げ
明太子ソースとレモン蜂蜜おろし添え

鹽麴日式炸雞

佐明太子醬與蜂蜜檸檬蘿蔔泥

200



AUTHENTIC JAPANESE FLAVORS



Tararan-ya

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

日本・福岡の老舗「ふくや」の新ブランド。
日本人が大切な方への贈り物として、
よく利用する、最高級の明太子です。



Ninben

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。

1699年創業、300年の歷史を持つ鰹節専門店。
にんべんの鰹節と出汁は、日本で非常に人気があります。



Kanpai-group

創立於1999年，將正宗日本燒肉文化帶入台灣的先驅。
以嚴選優質食材與熱鬧歡樂的氛圍，深受廣大顧客喜愛。

1999年創業、台灣到本場的「日式燒肉」を定着させた先驅者。
品質への強いこだわりと活気ある空間で、高い人気を誇ります。

兒

KID'S MEAL



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

KID'S SET

兒童餐

※點主餐即贈此品項

果汁



水果優格盤

+



Q軟布丁

+



★ 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，尖峰時段限用餐時間90分鐘。*以實際商品為主，照片僅供參考。

DESSERT
& DRINK



茶屋
WIRED
CHAYA

甜點

DESSERT

口感輕盈無負擔，卻能帶來滿滿幸福感。
送給今天努力的自己，一份溫柔的療癒甜品

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



あんバター和FFLE 塩キャラメルソース
紅豆奶油鬆餅 佐鹽味焦糖醬

280



バナナチョコレートとFFLE
香蕉巧克力鬆餅

280



きな粉わらび餅ア・ラ・モード
黃豆粉黑糖水菓蕨餅 240



キャラメルソルトポテト
鹽味焦糖洋芋片 220



ほうじ茶ロールケーキ
焙茶蛋糕捲 220



抹茶黑糖プリン
抹茶黑糖布丁 220



葛切りのあんみつ
パフェ仕立て
紅茶シロップ
葛切紅豆
佐紅茶糖漿
230



ほうじ茶チーズケーキ
焙茶巴斯克 220



抹茶ロールケーキ
抹茶蛋糕捲 220

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，尖峰時段限用餐時間90分鐘。*以實際商品為主，照片僅供參考。

飲

FRUIT TEA

紅茶與果實完美交織出的深邃風味。

無論是與餐點或甜點搭配享用，亦或是獨自細細品味，這款經典茶飲，始終是許多顧客的首選。



WIREDフルーツティー

WIRED招牌水果茶 (HOT/ICED) 220

台灣金桔とアールグレーのフルーツティー

金桔伯爵水果茶 (HOT/ICED) 220

(レッド)グアバとアッサムのフルーツティー

紅心芭樂阿薩姆水果茶 (HOT/ICED) 220

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，尖峰時段限用餐時間90分鐘。*以實際商品為主，照片僅供參考。

飲

TEA

ORIGINAL TEA



柚子蜜紅茶	200
ミックスフレーバーティー	190
綜合果茶	190
ローズベリーティー	190
紅茶	
頂級莊園紅茶 (HOT/ICED)	170
煎茶	
煎茶 (HOT/ICED)	170

JAPANESE TEA

MACHA

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



抹茶ラテ	
抹茶拿鐵 (HOT/ICED)	220
わらび餅抹茶ラテ	
蕨餅抹茶拿鐵	250
タピオカ抹茶ラテ	
珍珠抹茶拿鐵	250

+20元 | 香草冰淇淋

HOJICHA

焙炒過程細膩講究，擁有濃郁茶色與獨特茶香



焙じ茶	
焙茶 (HOT/ICED)	170
ほうじ茶ラテ	
焙茶拿鐵 (HOT/ICED)	190
わらび餅ほうじ茶ラテ	
蕨餅焙茶拿鐵	220
タピオカほうじ茶ラテ	
珍珠焙茶拿鐵	220

+20元 | 香草冰淇淋

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，尖峰時段限用餐時間90分鐘。*以實際商品為主，照片僅供參考。

飲

SPECIAL 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 180



シチリア風コーヒー
西西里咖啡 200

SMOOTHE



Mix Berry スムージー
鮮榨美顏莓果奶昔 240



エスプレッソバナナスムージー
拿鐵風香蕉奶昔 240

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

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，尖峰時段限用餐時間90分鐘。*以實際商品為主，照片僅供參考。

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
- 特徵

酸苦均衡
- 產地

巴西、哥倫比亞、印尼、宏都拉斯

コーヒー

美式咖啡 (HOT/ICED)140

カフェラテ

拿鐵 (HOT/ICED)180

アーモンドラテ

烤杏仁拿鐵 (HOT/ICED)190

黒ゴマラテ

黑芝麻拿鐵 (HOT/ICED)190

※另可選「無咖啡因」

タピオカラテ

冰珍珠拿鐵200



LATTE



ストロベリーアイスクリームラテ

莓果冰淇淋拿鐵220



抹茶アイスクリームラテ

抹茶冰淇淋拿鐵250

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，尖峰時段限用餐時間90分鐘。 *以實際商品為主，照片僅供參考。

酒

ALCOHOL

SPECIAL



調酒

醉意朦朧，享受愜意時光

貝禮詩奶酒

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



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



君度香橙利口酒

酒香帶有水果香甜橘的自然果香，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。



フルーツティーサワー

熱帶水果酒 220



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，調取香氣標華，調和而成。



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

今日，是用心挑選的日子。

回過神來，今天也在茶屋裡度過了。

願我們能成為你記憶中，

在日常中會想起、感到溫暖的店家。



茶屋
WIRED
CHAYA